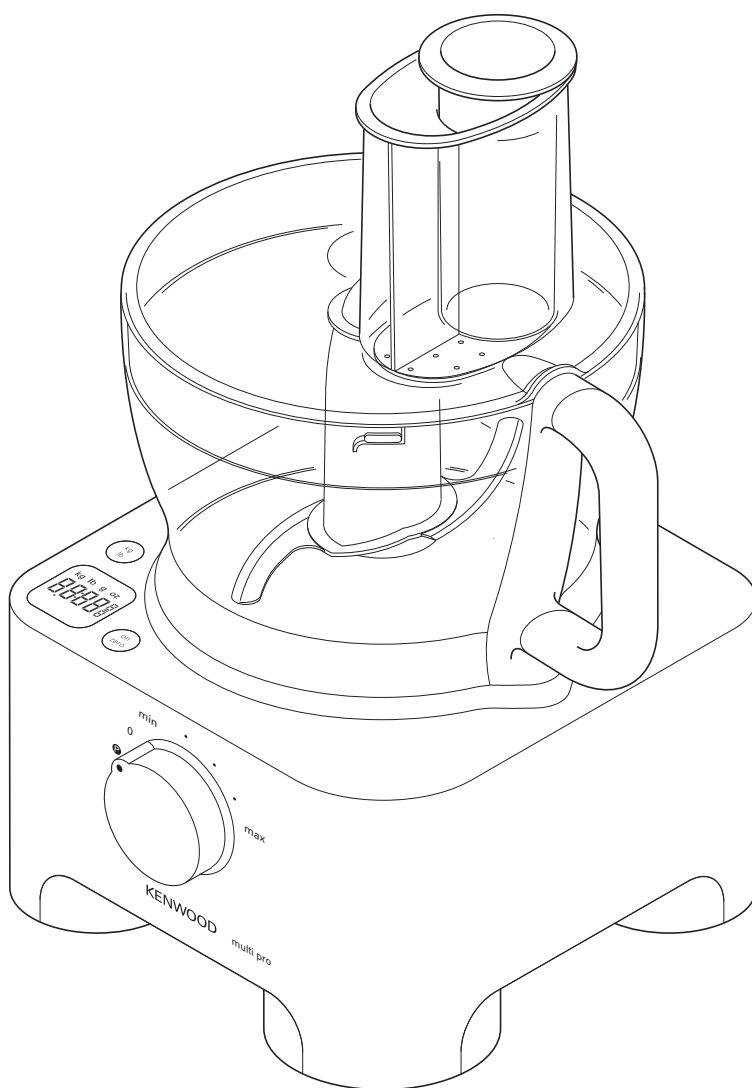


KENWOOD

FP959 series

instructions
instrucciones



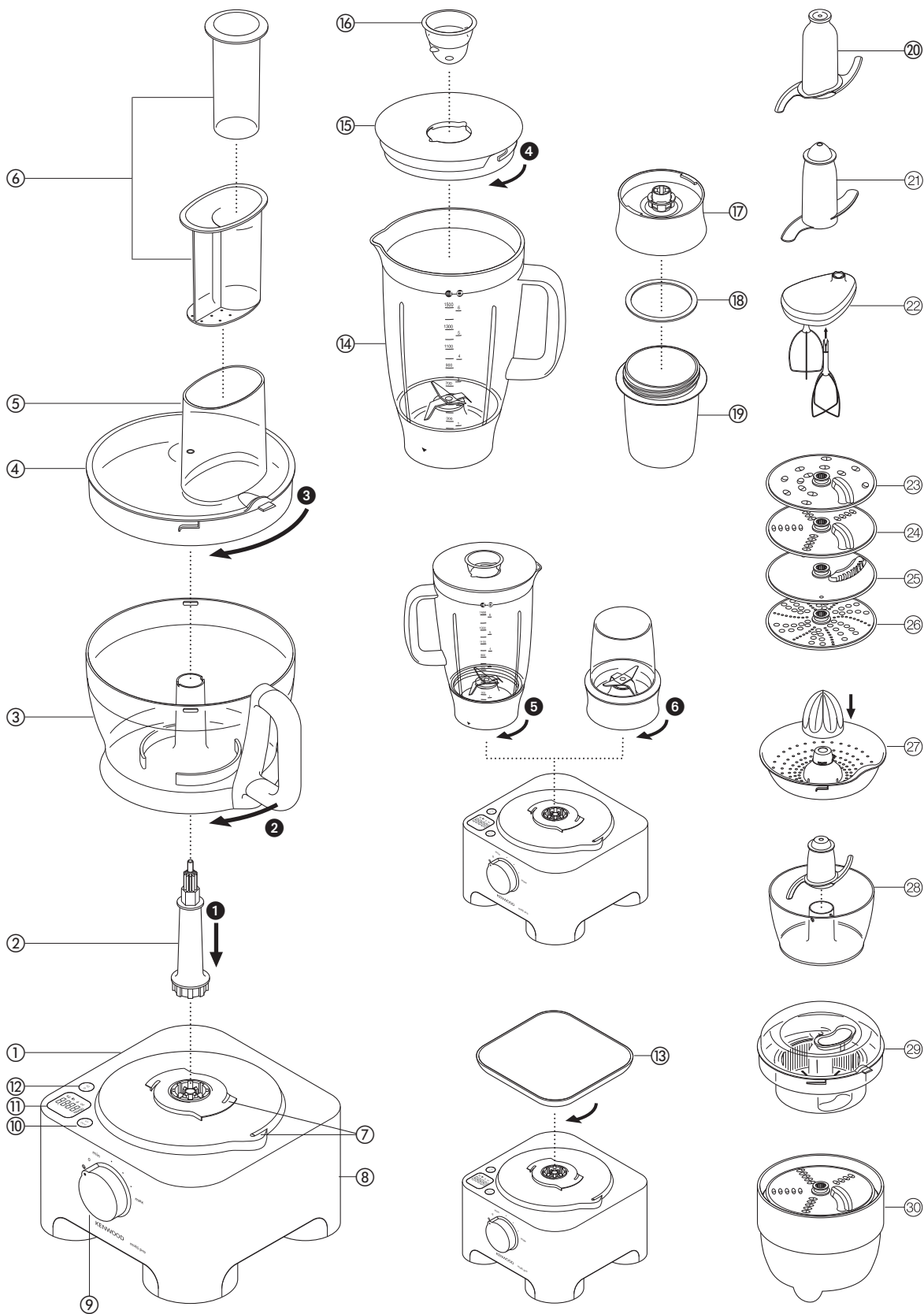
120V 60Hz
600W Max

English 2 - 11

Français 12 - 21

Español 22 - 32





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, never immerse the power unit, cord or plug in water or other liquids.
- Unplug from outlet when food processor not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Remove beaters from drive head before washing (for mixer attachment).
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet while processing and blending food and whilst connected to the power supply to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor/goblet is not running.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor/goblet is not running.
- Never use your fingers or other objects to push food down the feed tube. If food becomes lodged in opening, always use the pusher/s supplied. When this method is not possible turn the motor off and disassemble to remove the remaining food.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- The blades are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip (a) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Make sure that hands, hair, clothing as well as spatulas and other kitchen utensils are clear of the container before starting the appliance and during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the appliance.
- NEVER use the blender empty.
- Never leave the appliance on unnecessarily, as it is a potential source of danger.
- Do not use the appliance if rotating sieve is damaged.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Always make sure juicer cover is securely in place before motor is turned on. Do not unfasten while juicer is in operation.
- Misuse of your processor/blender can result in injury. Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.
- To reduce the risk of injury when using the jar, and other bowls never place cutter-assembly blades on base without jar or bowl properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- Check mill for presence of foreign objects before using.
- Before removing the lid from the bowl or blender/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet or mill from the blade unit.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- When blending hot liquids, remove center piece of two piece cover.
- The maximum power rating is based on the knife blade attachment.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household use only

before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'cleaning'
- 3 Push excess cord into the back of the machine.

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage
- ⑨ speed control with power on light

weighing function

- ⑩ on/zero button
- ⑪ display screen
- ⑫ kg/lb button
- ⑬ weighing plate

blender

- ⑭ goblet with fixed blade holder
- ⑮ lid
- ⑯ filler cap

mini chopper/mill (on select models)

- ⑰ blade unit
- ⑱ sealing ring
- ⑲ jar

attachments

- ⑳ knife blade
- ㉑ dough tool
- ㉒ twin beater geared metal whisk
- ㉓ thick slicing/coarse grating disc
- ㉔ thin slicing/fine grating disc
- ㉕ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉖ extra fine grater disc
- ㉗ geared citrus press (on select models)
- ㉘ mini processor bowl (on select models)
- ㉙ centrifugal juicer (on select models)
- ㉚ KENSTORE™ attachments carousel

to use your food processor

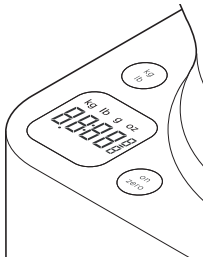
- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
- 2 **Then** fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
- 5 Plug in and the power on light will come on. Switch on and select a speed.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off before removing the lid.**
 - important**
 - Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
 - When adding almond essence or flavoring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum Capacities
Knife Blade	One Stage Cake Mix Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1.5Kg/3lb 5oz Total Wt 340g/12oz Flour Wt 600g/1lb 6oz Meat
Whisk	Egg Whites Egg & sugar for fatless sponges Cream	Max Max 5 – Max	6 Egg Whites 500 mls/17 fl oz
Dough tool	Yeastied mixes	Max	600g/1lb 6oz
Discs – slicing/grating/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – Max Min – 5	
Extra fine grating disc	Parmesan cheese and potatoes	Max	
Citrus Press	Citrus fruits	1	
Blender	All processing	Max	1.5 litres/50 fl oz
Mini chopper/Mill	All processing	Max	
Centrifugal juicer	Fruit & Vegetables	Max	450g/1lb

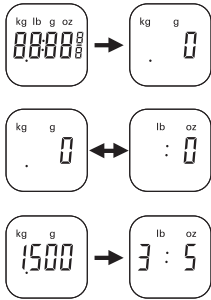
weighing function

- Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.
- The Maximum weighing capacity is 3Kg/6lb 10oz. This is the total weight of all the ingredients plus the weight of the bowl or jug.



to use the weighing function

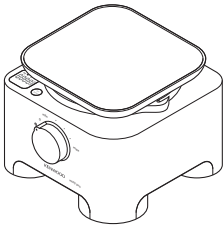
- 1 Always fit the drive shaft, bowl and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.
- 2 Plug in – the display screen will remain blank.
- 3 Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
- 4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
- The unit weighs in 2g/½ oz increments and teaspoon/ tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- 5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ON/ZERO button. Then weigh the required ingredients straight into the bowl or jug. After the weight is displayed, press the ON/ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.



- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/attachment/lid are removed the display will show [- - -] to represent a minus reading. **To zero press the ON/ZERO button once.**
- 6 Add the lid and select a speed to operate the processor.
- During operation the display screen with freeze [- - -] until the speed control returned to the off position.
- After processing the last weight will be displayed on the screen when the speed control is returned to the off position. Note: The weight of the lid will be included if the display is not zeroed before switching on.
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.

13 weighing plate

A removable weighing plate is supplied for weighing ingredients without using the bowl or blender. To use, place the plate on top of the power unit and turn clockwise to lock. Then follow steps 2 to 5 under 'to use the weighing function'



- To remove, turn the plate anti-clockwise and lift off.
- auto switch off**
- The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.
 - The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.
- important**
- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3Kg/6lb 10oz.
 - Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
 - Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing.
 - Do not move the power unit during operation of the weighing function.

to use your blender

- 1 Put your ingredients into the goblet.
- 2 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 3 Turn the lid in a clockwise direction ④ to lock onto the goblet.
- 4 Place the blender onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 5 Select a speed or use the pulse control.

important

- **Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.**
- To ensure the long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12floz) - less for frothy liquids like milkshakes.

hints

- When making mayonnaise, put all the blender, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

to use your mini chopper/mill (on select models)

Use the mini chopper/mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring ⑩ into the blade unit ⑪.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
- 5 Place the mini chopper/mill onto the power unit and turn to lock ⑥.
- 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.

safety

- Never fit the blade unit to your appliance without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mini chopper/mill is fitted to your appliance.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mini chopper/mill until the blades have completely stopped.

important

- To ensure long life of your mini chopper/mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mini chopper/mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.

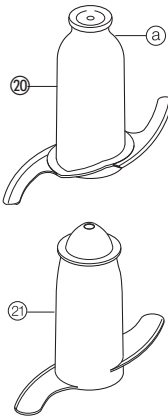
using the attachments

②① knife blade/②① dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.



hints knife blade

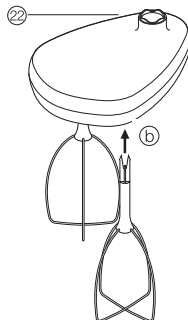
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/¾in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/¾in cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

②② twin beater geared whisk

Use for light mixtures only e.g. egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.



using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head (b).
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the center of the lid.
- 6 Switch on.

important

- The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

slicing/grating discs

reversible slicing/grating discs - thick ②③, thin ②④

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

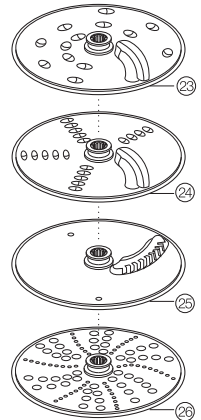
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc ②⑤

Use to cut: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (e.g. carrot, swede, courgette, cucumber).

extra fine grater disc ②⑥

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

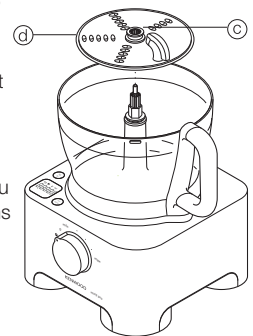


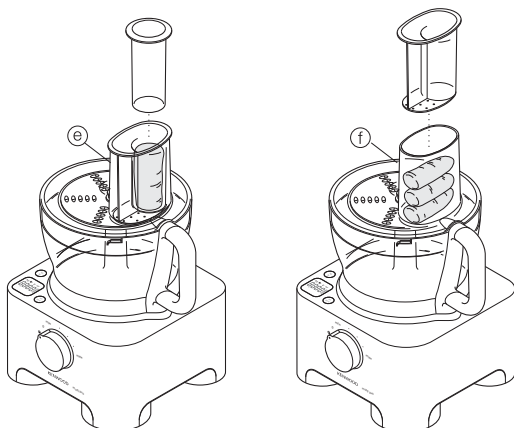
safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip (c), place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost (d).
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size 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 - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**





hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright (e) comes out shorter than food placed horizontally (f).
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.

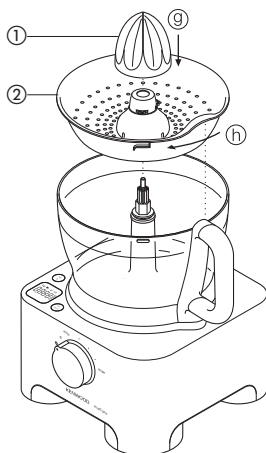
27 citrus press (on select models)

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ① cone
- ② sieve

to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle (h).
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down (g).
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



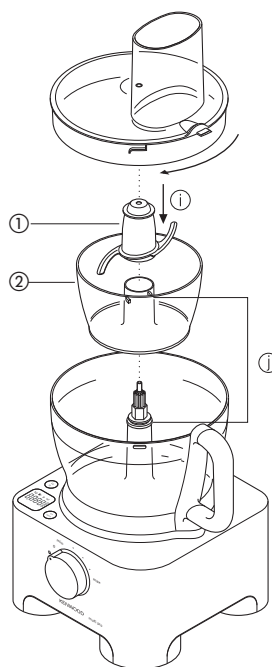
28 mini processor bowl (on select models)

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney (i).
- 3 Place the knife blade over the drive shaft (1).
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.



safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Don't process spices - they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate - they may damage the blade.

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ - ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

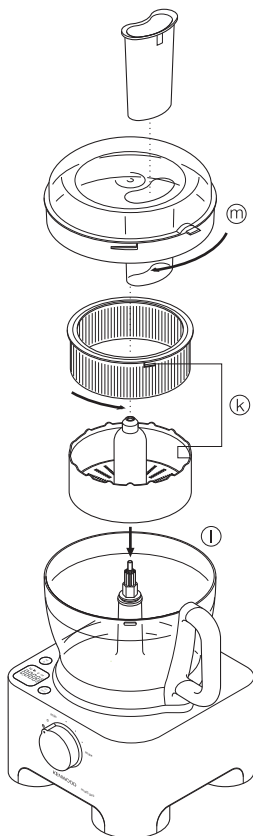
②⑨ centrifugal juicer (on select models)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl

to use the centrifugal juicer

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Lock the strainer into the inner bowl (k).
- 3 Fit the inner bowl into the processor bowl (l).
- 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle (m).
- 5 Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.
- 7 After adding the last piece, let the machine run for a further 20 seconds to extract all the juice from the strainer.



important

- If the processor vibrates, switch off and empty the strainer (The processor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Process small amounts at a time (450g maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
- Before processing remove stones and pips (e.g. pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.

hints

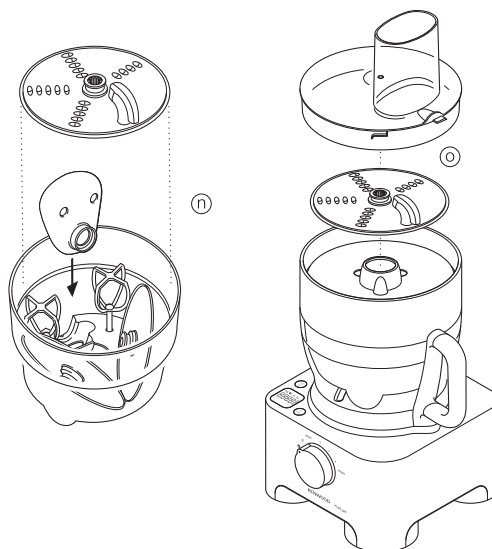
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.

③⑩ KENSTORE™ attachments carousel

Your food processor is supplied with an attachment storage carousel that fits inside the bowl.

to use the storage carousel

- 1 Fit the knife blade to the bowl.
- 2 Then fit the whisk and discs into the carousel (n).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (o).

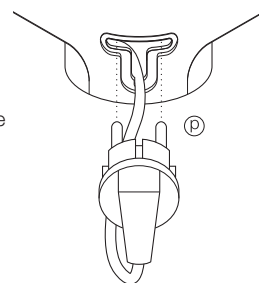


care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine (p).



blender

- 1 Fill with warm water, fit the lid and filler cap, then switch on for 20-30 seconds.
 - 2 Empty, then rinse, if it is still dirty, use a brush.
 - 3 Wipe, then leave to air-dry.
- Do not dishwash or leave the blender in water to soak.

mini chopper/mill

- 1 Empty the jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
 - Wipe the drive head with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the drive head in water.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
 - Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature program is recommended.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorized KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing or repairs
 - Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated under “to use your food processor”. Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant “using the attachment” section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing function Display screen freezes on [- - -] Weight changed on display screen	Quantity weighed too small. Power unit moved during operation.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, et notamment ce qui suit :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est intact et qu'il comporte toutes ses pièces. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas le sachet en plastique contenant l'appareil à la portée des enfants dans la mesure où il peut représenter un risque de suffocation pour eux.
- Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, n'immergez jamais le bloc moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil culinaire lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'insérer ou de retirer les accessoires, ainsi qu'avant toute opération de nettoyage.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé, ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés, y compris des bords, non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

- Ne posez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni d'un four chaud.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Ne pas soulever ou porter le robot par la poignée car celle-ci risque de casser et de provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Retirez les fouets du mixeur de la tête d'entraînement avant de les laver (pour l'accessoire mixeur).
- Gardez vos mains et tout ustensile éloignés du bol du robot et du gobelet du mixeur durant le traitement et le mélange des aliments, et tant que le fouet demeure raccordé à l'alimentation électrique pour réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement de l'appareil culinaire. L'utilisation d'une raclette est possible, mais uniquement si le robot/ le gobelet est à l'arrêt.
- Lorsque vous faites fonctionner le mixeur, veillez à tenir vos mains et tout ustensile de cuisine éloignés des lames ou des disques en mouvement pour réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement du robot ménager. L'utilisation d'une raclette est possible, mais uniquement si le robot / le gobelet est à l'arrêt.
- N'utilisez jamais vos doigts ou d'autres objets pour enfoncer les aliments dans la cheminée d'alimentation. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, utilisez toujours le ou les poussoirs fournis. Lorsque cette méthode s'avère impossible, éteignez l'appareil et désassemblez-le pour retirer les aliments coincés.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais la lame ou les disques de coupe sur la base sans avoir auparavant inséré correctement le bol.

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ^a à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez à ce que vos mains, vos cheveux, vos vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine soient tenus éloignés du contenant avant de démarrer l'appareil et lorsque celui-ci fonctionne, pour éviter tout risque de blessure et/ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne faites JAMAIS fonctionner le mélangeur vide.
- Ne laissez jamais l'appareil branché inutilement car il représente une source potentielle de danger.
- N'utilisez pas l'appareil si la passoire rotative est endommagée.
- Assurez-vous que le couvercle est fermement verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'essayez pas de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Veillez à toujours mettre sur position OFF (arrêt) après chaque utilisation de votre presse-agrumes. Assurez-vous que le moteur est totalement à l'arrêt avant de démonter le presse-agrumes.
- Veillez à ce que le couvercle du presse-agrumes soit fermement en place avant d'enclencher le moteur. Ne détachez pas le presse-agrumes lorsqu'il est en train de fonctionner.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / mélangeur peut provoquer des blessures.
Référez-vous à la section appropriée « utilisation des accessoires » pour les mises en garde de sécurité supplémentaires pour chacun des accessoires.
- Pour éviter tout risque de blessure lors de l'utilisation du bocal et d'autres bols, ne mettez jamais les ensembles des lames sur la base sans avoir auparavant installé correctement le bol ou le bocal.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Vérifiez que le moulin ne comporte aucun objet étranger avant de l'utiliser.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mélangeur/moulin du bloc-moteur :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
 - Faites attention de ne pas dévisser le gobelet du mélangeur ou le moulin et de les désolidariser ainsi de l'unité porte-lames.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mélanger.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle en deux pièces.
- Le chiffre de puissance maximale est basé sur l'accessoire de la lame couteau.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Pour une utilisation domestique uniquement

avant de brancher l'appareil

Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la partie inférieure de l'appareil.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

avant la première utilisation

- 1 Retirez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précaution les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage ».
- 3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

robot

principal

- ① unité moteur
- ② manche amovible
- ③ bol
- ④ couvercle
- ⑤ cheminée d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ systèmes de verrouillage de sécurité
- ⑧ enrouleur
- ⑨ réglage de la vitesse et voyant marche/arrêt

balance

- ⑩ bouton on/zéro (marche/zéro)
- ⑪ écran d'affichage
- ⑫ bouton kg/lb
- ⑬ plateau de pesage

mélangeur

- ⑭ gobelet avec porte-lame installé
- ⑮ couvercle
- ⑯ bouchon

mini hachoir / moulin (sur certains modèles)

- ⑰ unité porte-lames
- ⑱ joint d'étanchéité
- ⑲ bol

accessoires

- ⑳ lame tranchante
- ㉑ pétrin
- ㉒ double batteur métallique
- ㉓ disques éminceur / râpe épais
- ㉔ disque éminceur / râpe fin
- ㉕ disque à découper en fines lamelles (style julienne)
- ㉖ disque à râper / parmesan
- ㉗ presse-agrumes à récipient (sur certains modèles)
- ㉘ mini-bol (sur certains modèles)
- ㉙ centrifugeuse (sur certains modèles)
- ㉚ espace de rangement des accessoires KENSTORE™

utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ②.
- 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- 4 Fixez le couvercle sur le bol ③ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
 - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
- 5 Branchez l'appareil et le voyant de mise en marche s'allume. Mettez sous tension et sélectionnez la vitesse.
 - **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
 - Utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P). Pour un fonctionnement prolongé de cette commande, laissez en position P.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
 - **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**
 - **important**
 - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
 - Si vous ajoutez de l'extrait d'amande ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

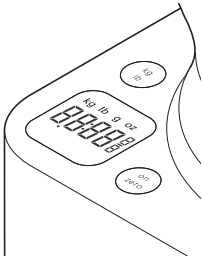
sélection de la vitesse selon la fonction requise

Outil/accessoire	Fonction	Vitesse	Capacité maximale
Lame tranchante	Mélange pour préparations de gâteaux Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine Ajout de l'eau à la pâte Émincer/mélanger/pâtes	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 kg poids total 340 g farine 600 g viande
Batteur	Blancs d'oeufs Oeuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse Crème	Max Max 5 – Max	6 blancs d'oeufs 500 ml/17 oz liq.
Pétrin	Mélange à base de levure	Max	600 g
Disques – éminceur/râpe/fines lamelles	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures Aliments plus mous – concombres, tomates	5 – Max Min – 5	
Disque à râper / parmesan	Parmesan et pommes de terre	Max	
Presse-agrumes	Agrumes	1	
Mélangeur	Toutes les fonctions	Max	1,5 litres/50 oz liq.
Mini hachoir / Moulin	Toutes les fonctions	Max	
Centrifugeuse	Fruits et légumes	Max	450 g

balance

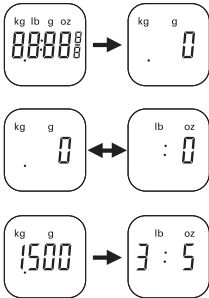
Votre robot est équipé d'une balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou dans le gobelet du mélangeur.

- La capacité maximale de pesage est de 3 kg. Cette valeur correspond au poids total de tous les ingrédients ajouté à celui du bol ou du gobelet.



utilisation de la balance

- 1 Installez toujours l'axe d'entraînement, le bol et le gobelet de l'accessoire ou du mélangeur sur le bloc moteur avant d'ajouter des ingrédients.
- 2 Branchez l'appareil – l'écran reste vierge.
- 3 Appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO et l'écran s'allume.
- 4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces. L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.
- L'appareil pèse avec une précision de 2 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.
- 5 Assurez-vous que l'écran affiche '0'. Dans le cas contraire, remettez-le à zéro en appuyant sur le bouton ON/ZERO. Pesez ensuite les ingrédients nécessaires directement dans le bol ou dans le gobelet. Une fois que le poids a été affiché, appuyez sur le bouton ON/ZERO pour revenir à l'affichage '0'. Ajoutez les ingrédients suivants et leur poids s'affiche. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été pesés.

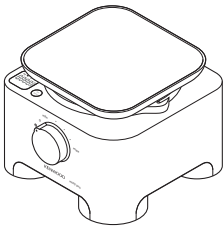


- Si l'affichage n'est pas réinitialisé et que les ingrédients ou le bol/accessoire/couvercle sont retirés, [- - -] s'affiche pour indiquer une mesure négative. **Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO.**
- 6 Installez le couvercle et sélectionnez une vitesse pour faire fonctionner le robot.
- Pendant le fonctionnement, l'affichage indique [- - -] jusqu'à ce que la commande de vitesse soit remise en position arrêt.
- Après le processus de mélange, le dernier poids s'affiche sur l'écran lorsque la commande de vitesse est remise en position arrêt. Remarque : Le poids du couvercle sera inclus si l'affichage n'est pas réinitialisé avant d'allumer l'appareil.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par la cheminée d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.

13 plateau de pesage

Un plateau de pesage amovible est fourni pour vous permettre de peser des ingrédients sans utiliser le bol ou le mélangeur. Pour l'utiliser, placez-le sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Ensuite, suivez les étapes 2 à 5 de la section « utilisation de la fonction de pesage ».

Pour le retirer, tournez le plateau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.



extinction automatique

- L'écran s'éteint automatiquement si le même poids est indiqué pendant 5 minutes.
- Vous pouvez éteindre l'écran d'affichage manuellement en appuyant sur le bouton ON/ZERO (marche/zéro) et en le maintenant enfoncé pendant quelques secondes.

important

- Ne surchargez pas l'appareil en dépassant la capacité maximale de 3 kg.
- Ne soumettez pas le bloc moteur à une force excessive, cela pourrait endommager le capteur de la balance.
- Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser des ingrédients.
- Ne déplacez pas le bloc moteur pendant l'utilisation de la fonction de balance.

utilisation du mélangeur

- 1 Mettez les ingrédients dans le bol.
- 2 Enfoncez le bouchon sur le couvercle puis tournez.
- 3 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre **4** pour verrouiller.
- 4 Placez le mélangeur sur le bloc d'alimentation et tournez pour verrouiller **5**.
- 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton de réglage Pulse.

important

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.**
- Pour protéger votre appareil dans la durée, procédez par séquences de 60 secondes maximum. Arrêtez l'appareil dès que vous obtenez la consistance requise.
- Ne pas insérer d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- L'appareil ne se mettra pas en marche si le mélangeur n'est pas installé correctement.
- Ne pas insérer d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux, enlevez le bouchon de remplissage, puis une fois que l'appareil est en marche, introduisez-les un par un.
- Ne pas utiliser le mélangeur pour préparations liquides comme espace de rangement. Il doit être vide avant et après l'utilisation.
- Ne jamais mélanger plus de 1,5 litres – moins pour les liquides épais comme les laits frappés.

conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Raclez les mélanges épais des parois, par ex. les pâtes ou les trempettes. Si le mélange est trop épais, ajoutez du liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P).

pour utiliser votre mini hachoir / moulin (sur certains modèles)

Utilisez le mini hachoir / moulin pour hacher des herbes, réduire en poudre des noix ou moudre des grains de café.

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bol. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Placez le joint d'étanchéité **18** dans l'unité porte-lames **17**.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bol, lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
- 5 Placez le mini hachoir / moulin sur le bloc d'alimentation et tournez-le sur la position Lock **6**.
- 6 Mettez en marche à vitesse maximum ou utilisez la commande par impulsion.

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le récipient tant que le mini hachoir / moulin est monté sur votre appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le mini hachoir / moulin tant que les lames ne sont pas totalement arrêtées.

important

- Pour préserver la durée de vie de votre mini hachoir / moulin, évitez de le faire fonctionner continuellement pendant plus de 30 secondes. Arrêtez dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- L'appareil ne peut pas fonctionner si le mini hachoir / moulin n'est pas fixé correctement.
- Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

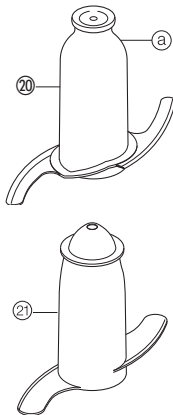
utilisation des accessoires

⑳ lame couteau / ㉑ pétrin

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mélange. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noix, les pâtés et les trempettes, pour mélanger les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour les mélanges à base de levure si le pétrin n'est pas fourni.

Utilisez le pétrin pour la préparation de mélanges à base de levure.



conseils lame couteau

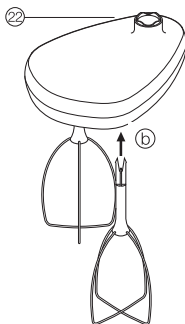
- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans la cheminée d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

pétrin

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans la cheminée d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte lisse d'apparence et élastique au toucher (cela prend 60 à 90 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

㉒ fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'œufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet (㉒).
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

important

- Le batteur ne convient pas aux préparations de gâteaux ni aux mélanges de matière grasse et de sucre, qui risqueraient d'endommager le batteur. Toujours utiliser la lame tranchante pour faire vos gâteaux.

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible

- épais ㉓ fin ㉔

Utilisez la râpe pour les fromages, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire.

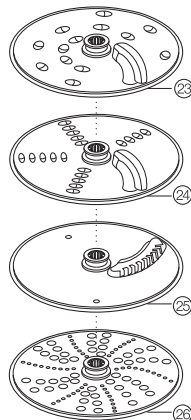
Utilisez l'éminceur pour les fromages, les carottes, les pommes de terre, le chou, les concombres, les courgettes, les betteraves et les oignons.

disque à découper en fines lamelles (style julienne) ㉕

Ce disque râpe le parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

disque à râper / parmesan ㉖

Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour l'obtention de frites (style julienne) ; les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par exemple, carottes, rutabaga, courgettes, concombres).

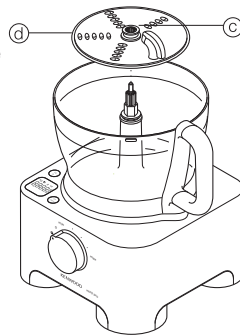


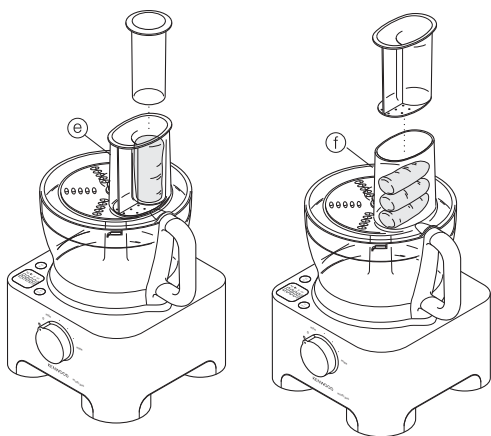
sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants**

utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale (㉑), placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut (㉑).
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Choisissez la taille de la cheminée d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend une cheminée d'alimentation plus petite pour les ingrédients individuels ou plus fins. Pour utiliser la petite cheminée d'alimentation, introduisez tout d'abord le grand poussoir dans la cheminée d'alimentation. Pour utiliser la grande cheminée d'alimentation - utilisez conjointement les deux poussoirs.
- 5 Introduisez les aliments dans la cheminée.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur de la cheminée d'alimentation.**





conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement la grande cheminée d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement la petite cheminée d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque éminceur, insérez les ingrédients horizontalement.
- Les aliments placés à la verticale (e) sont émincés ou râpés plus menus que ceux placés à l'horizontale (f).
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.

27 presse-agrumes

(sur certains modèles)

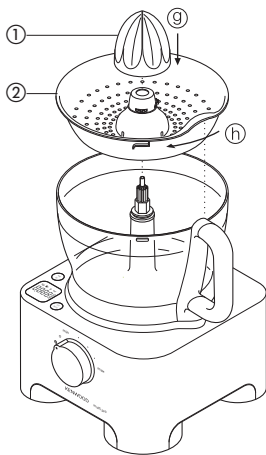
Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les limes et les pamplemousses).

- ① cône
- ② passoire

utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol (h).
- 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond (g).
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**



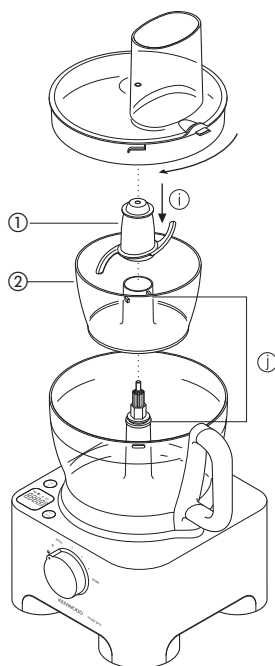
28 mini-bol (sur certains modèles)

Utilisez le mini-bol pour broyer les aromates et pour mélanger les petites quantités d'ingrédients, par ex. viande, oignons, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

- ① lame tranchante du mini-bol
- ② mini-bol

utilisation du mini-bol

- 1 Positionnez l'arbre de transmission et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez le mini-bol en vous assurant que les rainures situées sur l'intérieur du conduit du mini-bol sont alignées avec les fentes du conduit principal (i).
- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission (1).
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Placez le couvercle et mettez en marche.



sécurité

- Ne jamais enlever le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

important

- Ne pas insérer d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- Ne pas insérer d'aliments durs comme les grains de café, les glaçons ou le chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

astuces

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Toujours ajouter un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande et les légumes, en cubes de 1-2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile dans la cheminée d'alimentation.

②⑨ centrifugeuse (sur certains modèles)

Utilisez la centrifugeuse afin de préparer des jus à partir de fruits et légumes fermes.

- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ passoire
- ④ bol intérieur

utilisation de votre centrifugeuse

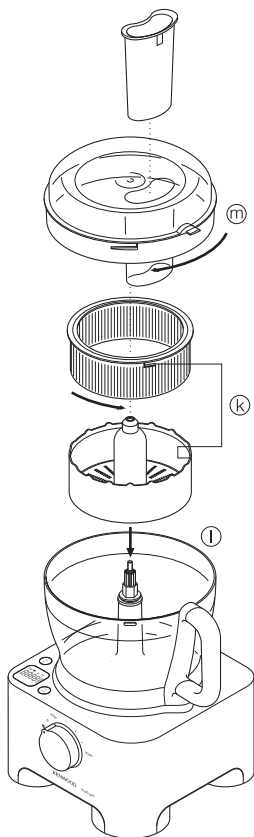
- 1 Installez l'arbre d'entraînement et le bol sur le bloc-moteur.
- 2 Verrouillez la passoire dans le bol intérieur (K).
- 3 Installez le bol intérieur dans le bol du robot (I).
- 4 Placez le couvercle fourni sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche, la cheminée d'alimentation étant située au-dessus de la poignée (M).
- 5 Coupez les ingrédients en morceaux suffisamment petits pour être introduits dans la cheminée.
- 6 Mettez en marche et enfoncez les ingrédients sans à-coups à l'aide du poussoir ;
n'introduisez jamais les doigts dans le tube destiné aux aliments.
Extrayez tout le jus avant d'ajouter davantage de morceaux.
- 7 Après avoir ajouté le dernier morceau, laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus de la passoire.

important

- Si le robot vibre, éteignez-le et videz la passoire (le robot vibre si la pulpe n'est plus répartie de manière régulière).
- Traitez des quantités limitées à chaque fois (450 g maximum) et videz régulièrement la passoire et le bol intérieur.
- Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (ex. : poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (ex. : melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires.

conseils

- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.
- Les jus d'agrumes sont amers et mousseux, car leur écorce et leur peau blanche sont également centrifugées. Utilisez de préférence la presse-agrumes.

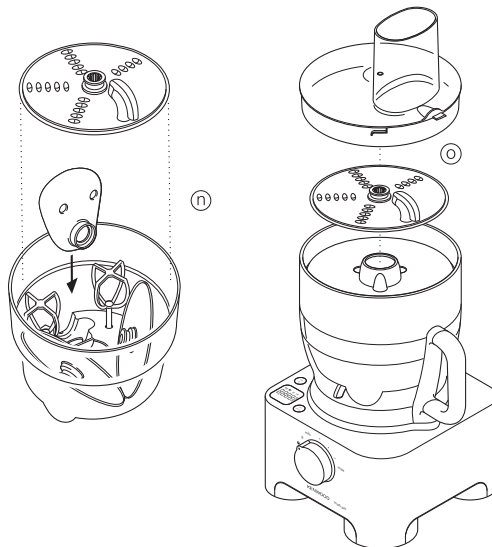


③⑩ espace de rangement des accessoires KENSTORE™.

Votre robot multifonction est fourni avec un espace de rangement des accessoires qui se place dans le bol.

utilisation de l'espace de rangement

- 1 Introduisez d'abord la lame tranchante dans le bol.
- 2 Puis insérez le batteur et les disques dans l'espace de rangement (N).
- 3 Placez l'espace de rangement sur la lame tranchante et positionnez le couvercle à cheminée du robot (O) par-dessus.

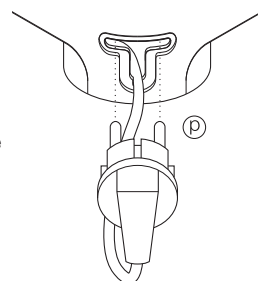


nettoyage

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil (P).



mélangeur

- 1 Remplissez avec de l'eau tiède, placez le couvercle et le bouchon de remplissage, puis mettez en marche pendant 20 à 30 secondes.
- 2 Videz, puis rincez, et s'il est toujours sale, utilisez une brosse.
- 3 Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle et ne laissez pas le mélangeur tremper dans de l'eau.

mini hachoir / moulin

- 1 Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- 2 Lavez le bol à la main.
- 3 Enlevez et lavez les joints et les rondelles.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
 - Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
- N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez aussi les placer dans le bac supérieur du lave-vaisselle. Nous conseillons dans ce cas un programme à

basse température.

- Toute autre opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **Si vous rencontrez un problème avec le fonctionnement du robot, veuillez consulter le guide de dépannage avant de contacter notre service d'assistance.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le Service Client Kenwood (pour les coordonnées, veuillez vous reporter à la carte de garantie).
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas	Le voyant indicateur d'alimentation ne s'allume pas. Le bol n'est pas fixé correctement. Le couvercle n'est pas fixé correctement.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est fixé correctement, la poignée sur la droite. Vérifiez que le couvercle est fixé et verrouillé correctement avec la poignée. Le robot ne pourra pas fonctionner si le bol et le couvercle ne sont pas fixés correctement. Si aucune des solutions susmentionnées ne règle le problème, vérifiez votre disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement	Les capacités ou charges maximales sont dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximales indiquées dans la section « utilisation de votre robot ». Vérifiez que le couvercle est verrouillé.
Mauvaise performance des outils/accessoires	Se reporter au paragraphe « astuces » de la section « utilisation des accessoires ». Vérifiez que les accessoires sont assemblés correctement.	
balance L'affichage indique [- - -] en permanence Le poids indiqué a été modifié	La quantité d'ingrédients pesés est trop petite. Le bloc moteur a été déplacé pendant le fonctionnement.	Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités. Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Con el fin de reducir el riesgo de incendios, choques eléctricos y/o lesiones personales asociado con el uso de aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas entre otras las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- Después de retirar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y en buen estado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato y busque la asesoría de un profesional calificado únicamente.
- La bolsa plástica que contiene el aparato debe mantenerse alejada de los niños porque dicha bolsa representa un riesgo de ahogamiento.
- Para protegerse contra el riesgo de incendios, choques eléctricos y lesiones personales, nunca sumerja la unidad impulsora, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el procesador de alimentos del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe en mal estado o si nota que el aparato presenta alguna falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o presenta algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios, incluidos botes de enlatados, no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
- No utilice el aparato al descubierto.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni tocar superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- No levante ni transporte el procesador de alimentos sosteniéndolo por el mango - o de lo contrario, el mango puede romperse y ocasionarle heridas.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Quite los batidores del cabezal antes de lavar (para el accesorio mezclador).
- Para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios fuera del bol del procesador y el vaso de la licuadora mientras procese y mezcle alimentos y mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. La rasqueta solo puede usarse cuando el procesador de alimentos/el vaso de la licuadora no está funcionando.
- Cuando procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos. La rasqueta solo puede usarse cuando el procesador de alimentos/el vaso de la licuadora no está funcionando.
- Nunca utilice sus dedos u otros objetos para empujar el alimento en el tubo de entrada. Si el alimento quedase atascado en la abertura, utilice siempre los empujadores suministrados. Si no puede utilizar este método, apague el motor y desarme para retirar el alimento restante.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla o los discos de corte en la base sin antes haber colocado correctamente en su lugar el bol.

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado.
Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.
- Mantenga las manos, el cabello y la ropa, al igual que las espátulas y otros utensilios de cocina, fuera del contenedor antes de poner en marcha el aparato y durante su uso para reducir de esta forma el riesgo de lesiones a las personas y/o daños al aparato.
- NUNCA utilice la mezcladora vacía.
- Nunca deje encendido el aparato sin necesidad, dado que es una fuente potencial de peligro.
- No utilice el aparato si el colador giratorio está dañado.
- Compruebe que la tapa esté firmemente asegurada en su lugar antes de utilizar el aparato.
- No trate de inhabilitar el mecanismo de interbloqueo de la tapa.
- Sitúe siempre el interruptor en la posición OFF después de usar el exprimidor. Asegúrese de que el motor esté completamente parado antes de desmontar.
- Compruebe siempre que la tapa del extractor esta firmemente asegurada en su lugar antes de encender el motor. No afloje el extractor cuando está funcionando.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido. Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.
- Para reducir el riesgo de lesiones, cuando use el jarra y los otros bol, nunca coloque las cuchillas de la unidad de corte en la base sin haber colocado correctamente la jarra o el bol.
- Siempre utilice la mezcladora con la tapa puesta en su lugar.
- Antes de usar, compruebe si hay objetos extraños en el molinillo.
- Antes de quitar la tapa del bol o el bol o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:-
 - desenchufe;
 - espere a que los accesorios/cuchillas se hayan detenido del todo;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Cuando mezcle líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.
- El valor nominal máximo de potencia se basa en el accesorio de la cuchilla de corte.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- 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.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Exclusivamente para uso doméstico

antes de enchufarla

Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluidos los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.
- 2 Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- 3 Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

elementos principales robot de cocina

- ① bloque motor
- ② eje de transmisión desmontable
- ③ bol
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada
- ⑥ embutidores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ guardacable
- ⑨ botón de velocidad con luz de encendido

función de pesaje

- ⑩ botón on/zero
- ⑪ pantalla
- ⑫ botón kg/lb
- ⑬ bandeja de pesaje

licuadora

- ⑭ copa con el soporte de la cuchilla instalado
- ⑮ tapa
- ⑯ tapón de llenado

minipicadora/molinillo (en algunos modelos)

- ⑰ unidad de cuchillas
- ⑱ anillo de cierre
- ⑲ jarra

accesorios

- ⑳ cuchillas
- ㉑ accesorio para masa
- ㉒ batidora metálica engranada con dos batidores
- ㉓ disco rebanador/rallador grueso
- ㉔ disco rebanador/rallador fino
- ㉕ disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- ㉖ disco de parmesano/para rallar
- ㉗ exprimidor de cítricos engranado (en algunos modelos)
- ㉘ mini bol procesador (en algunos modelos)
- ㉙ exprimidor centrífugo (si se incluye)
- ㉚ dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™

para utilizar el robot de cocina

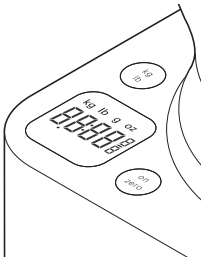
- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ①.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ②.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa ③ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Enchufe el aparato y se iluminará la luz de encendido. Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
 - **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
 - Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
 - **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**
 - importante**
 - El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
 - Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre Trocear/hacer puré/hacer paté	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 kg de peso total 340 g de harina 600 g de carne
Batidora	Claras de huevo Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla Crema	Max Max 5 – Max	6 claras de huevo 500 ml/17 fl oz
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	Max	600 g
Discos – rebanador/rallador/cortador	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – Max Min – 5	
Disco de parmesano/para rallar	Queso parmesano y patatas	Max	
Exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
Licuada	Todos los procesados	Max	1,5 litros/50 fl oz
Minipicadora/molinillo	Todos los procesados	Max	
Exprimidor centrífugo	Frutas y verduras	Max	450 g

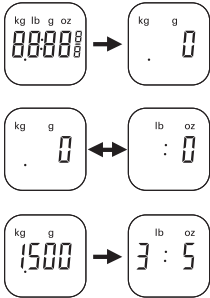
función de pesaje

- Su procesador de alimentos está equipado con una función de pesaje para poder pesar los ingredientes directamente en el bol o la jarra de la licuadora.
- La capacidad máxima es de 3 Kg. Este es el peso total de todos los ingredientes más el peso del bol o la jarra.



para usar la función de pesaje

- Instale primero el eje de accionamiento, el bol y el accesorio o la jarra licuadora en la unidad del motor antes de añadir los ingredientes.
- Enchufe – la pantalla permanecerá en blanco.
- Presione el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá.
- Presione el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.
- La unidad pesa en incrementos de 2 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.
- Compruebe que en la pantalla aparece '0', de lo contrario, póngala a cero presionando el botón ON/ZERO. Entonces, pese los ingredientes necesarios directamente en el bol o la jarra. Después de que se visualice el peso, presione el botón ON/ZERO y la pantalla volverá a '0'. Añada los ingredientes siguientes y se visualizará ese peso. Repita la operación hasta que todos los ingredientes estén pesados.
- Si la pantalla no se pone a cero y los ingredientes o el bol/accesorio/tapa se quitan, la pantalla mostrará [- - -] para representar una lectura negativa. **Para poner a cero, presione el botón ON/ZERO una vez.**

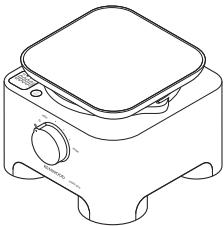


- Añada la tapa y seleccione una velocidad para hacer funcionar el procesador.
- Durante el funcionamiento, la pantalla se congelará [- - -] hasta que el control de velocidad vuelva a la posición off (apagado).
- Después de procesar, el último peso se visualizará en la pantalla cuando el control de velocidad regrese a la posición off (apagado). Nota: El peso de la tapa se incluirá si la pantalla no se pone a cero antes de conectar.
- El peso de cualquier ingrediente adicional que se agregue al tubo de entrada de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento no aparecerá en la pantalla.

13 bandeja de pesaje

Se facilita una bandeja de pesaje desmontable para pesar ingredientes sin usar el bol o licuadora. Para usarla, coloque la bandeja encima del bloque motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta. Luego siga los pasos 2 a 5 indicados en “para usar la función de pesaje”

Para retirar la bandeja, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y quítela.



desconexión automática

- La pantalla se apagará automáticamente si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos.
- La pantalla de visualización se puede apagar manualmente manteniendo pulsado el botón ON/ZERO durante unos segundos.

importante

- No sobrecargue el aparato excediendo la capacidad máxima de 3Kg.
- No someta el bloque motor a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso.
- Coloque siempre el procesador sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes.
- No mueva el bloque motor durante la función de pesaje.

uso de la licuadora

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 2 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírelo.
- 3 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj ④ para que el vaso quede bien sujeto.
- 4 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia y gírela para que quede bien sujeta ⑤.
- 5 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.

importante

● Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.

- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introdúzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

consejos

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.

para usar la minipicadora/molinillo (en algunos modelos)

Use la minipicadora/molinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos o granos de café.

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado ⑧ en la unidad de cuchillas ⑦.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Coloque la minipicadora/molinillo en la unidad de potencia y gire para que quede ajustada ⑥.
- 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar la jarra puesta.
- Nunca desenrosque la jarra mientras la minipicadora/molinillo esté acoplada al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite la minipicadora/molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.

importante

- Para garantizar una vida larga a su minipicadora/molinillo, nunca la haga funcionar más de 30 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la minipicadora/molinillo no se ajusta correctamente.
- Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.

consejos

- Las hierbas se muelen mejor cuando están limpias y secas.

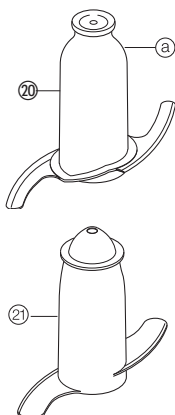
uso de los accesorios

20 cuchilla de corte/21 herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.

Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



consejos cuchilla

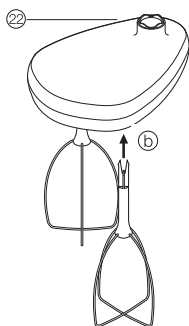
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

herramienta para amasar

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

22 batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para suflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.



uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ⑥.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

importante

- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

discos rebanadores/ralladores

discos rebanadores/ralladores reversibles: grueso

23 , fino 24

Utilice el lado del disco rallador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

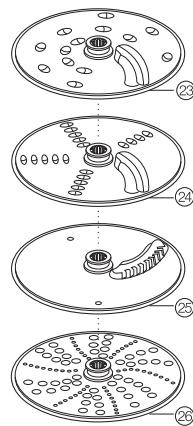
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana) 25

Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

disco de parmesano/para rallar 26

Utilícelo para cortar: patatas a estilo juliana o fritas a la francesa; otros alimentos consistentes (por ejemplo, zanahorias, nabos, calabacines, pepinos) para ensaladas, guarniciones, guisos y fritos menudos.



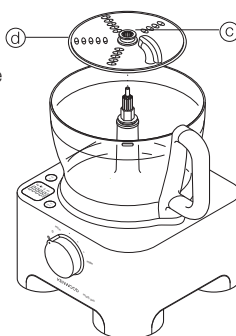
seguridad

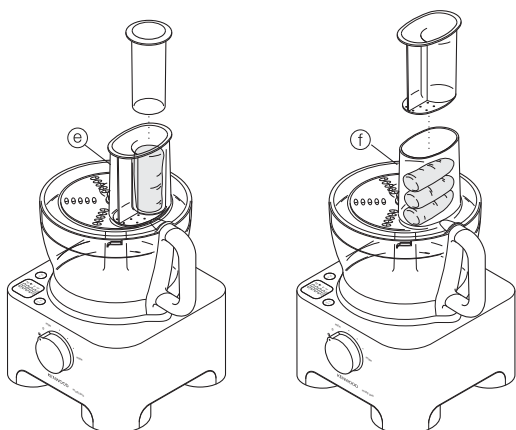
- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central ③, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior ④.
- 3 Ajuste la tapa.

- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embuditor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños. Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embuditor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embuditor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**





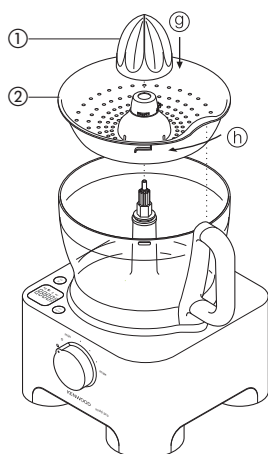
consejos

- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al utilizar el disco para hacer trocitos finos, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical (e), así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente (f).
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeñas cantidades de desperdicios en el disco o en el bol.

27 exprimidor de cítricos (si se incluye)

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

- 1 cono
- 2 colador



para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
 - 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol (h).
 - 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo (9).
 - 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**

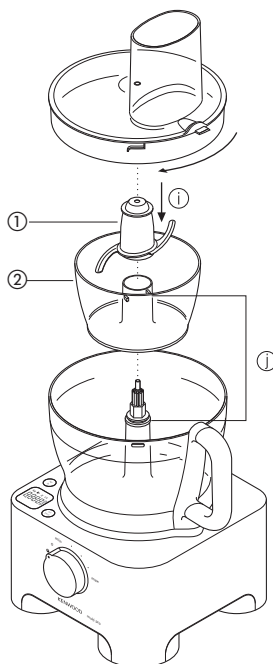
28 mini bol procesador (en algunos modelos)

Utilice el mini bol procesador para trocear hierbas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ej.: carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla.

- 1 cuchillas del mini procesador
- 2 mini bol procesador

uso del mini bol procesador

- 1 Acople el eje motor y el bol a la unidad de potencia.
- 2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los bordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal (1).
- 3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor (i).
- 4 Añada los ingredientes que va a procesar.
- 5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.



seguridad

- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

importante

- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podrían dañar las cuchillas.

consejos

- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Trocee alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el tubo de alimentación.

②⑨ exprimidor centrífugo (en algunos modelos)

Utilice la exprimidor centrífugo para hacer zumos de verduras y frutas frescas y en su punto.

- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ colador
- ④ bol interno

cómo utilizar la exprimidor centrífugo

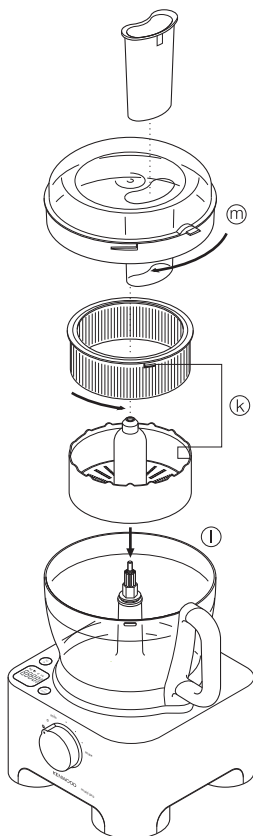
- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Fije el colador en el bol interno (K).
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador (I).
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango (M).
- 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para que entren en el tubo de alimentación.
- 6 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación**. Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- 7 Después de añadir el último trozo, deje el aparato en marcha durante 20 segundos más para que salga todo el zumo del colador.

importante

- Si el procesador vibra, apague el aparato y vacíe el colador (el procesador vibra si no se distribuye uniformemente la pulpa).
- Procese los alimentos en cantidades pequeñas (450 g máximo) y vacíe el colador y el bol interno periódicamente.
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimienta, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

consejos

- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

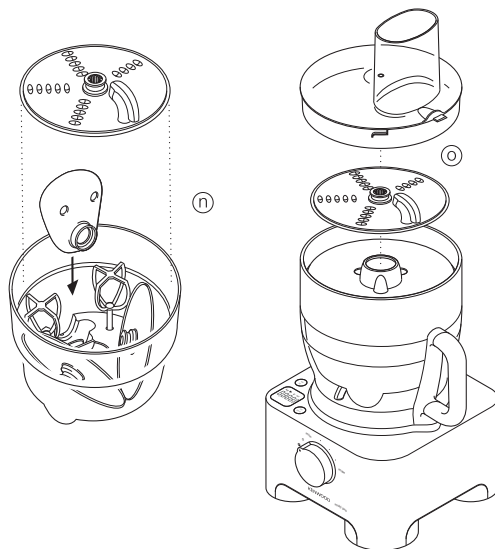


③⑩ dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™

El procesador de alimentos se suministra con un dispositivo de almacenamiento de accesorios que se ajusta al interior del bol.

uso del dispositivo de carrusel de almacenamiento

- 1 Acople las cuchillas al bol.
- 2 Después, acople la batidora y los discos en el carrusel (N).
- 3 Acople el dispositivo de carrusel a las cuchillas y ponga la tapadera del procesador en la parte superior (O).

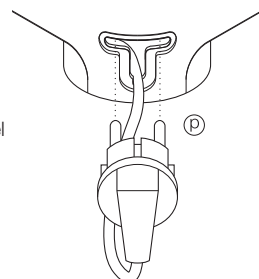


cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato (P).



licuadora

- 1 Llene con agua caliente, coloque la tapa y el tapón de llenado, posteriormente encienda durante 20 a 30 segundos.
 - 2 Vacíe, posteriormente enjuague, si sigue sucio, utilice un cepillo.
 - 3 Seque y posteriormente deje secar al aire.
- No lave la licuadora en el lavavajillas ni la deje a remojo en agua con jabón.

minipicadora/molinillo

- 1 Vacíe la jarra antes de desenroscar de la unidad de cuchillas.
- 2 Lave la jarra a mano.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, aclárelas a fondo bajo el grifo. **No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.**
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

batidor doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
 - También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.
-
- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene problemas con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
 - el servicio técnico o reparaciones
 - Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).
-
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
 - Fabricado en China.

solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona	No hay alimentación/la luz indicadora no se enciende. El bol no está ajustado de forma correcta. La tapadera no está ajustada de forma correcta.	Compruebe si el bol está colocado de forma correcta y si el asa está situada hacia el lateral derecho. La tapadera no está ajustada de forma correcta. Compruebe si el enclavamiento de la tapadera está situado correctamente en la zona del asa. El procesador no funciona si el bol y la tapadera no están montados correctamente. Si nada de lo anterior funciona, compruebe los fusibles/el disyuntor de su hogar.
El procesador se para durante el funcionamiento Tapadera sin cerrar.	El procesador está demasiado lleno/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Compruebe las capacidades máximas indicadas en "uso del procesador de alimentos". Compruebe si la tapadera está ajustada de forma correcta.
Mal rendimiento de las herramientas/accesorios	Consulte los consejos de la sección de "uso del accesorio" correspondiente. Compruebe si los accesorios están montados correctamente.	
función de pesaje La pantalla se congela en [- - - -] Peso cambiado en la pantalla	La cantidad pesada es demasiado pequeña. El bloque motor se ha movido durante el funcionamiento.	Realice las mediciones en cucharadita cantidades muy pequeñas. No mueva la unidad durante el uso. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
121923/1