

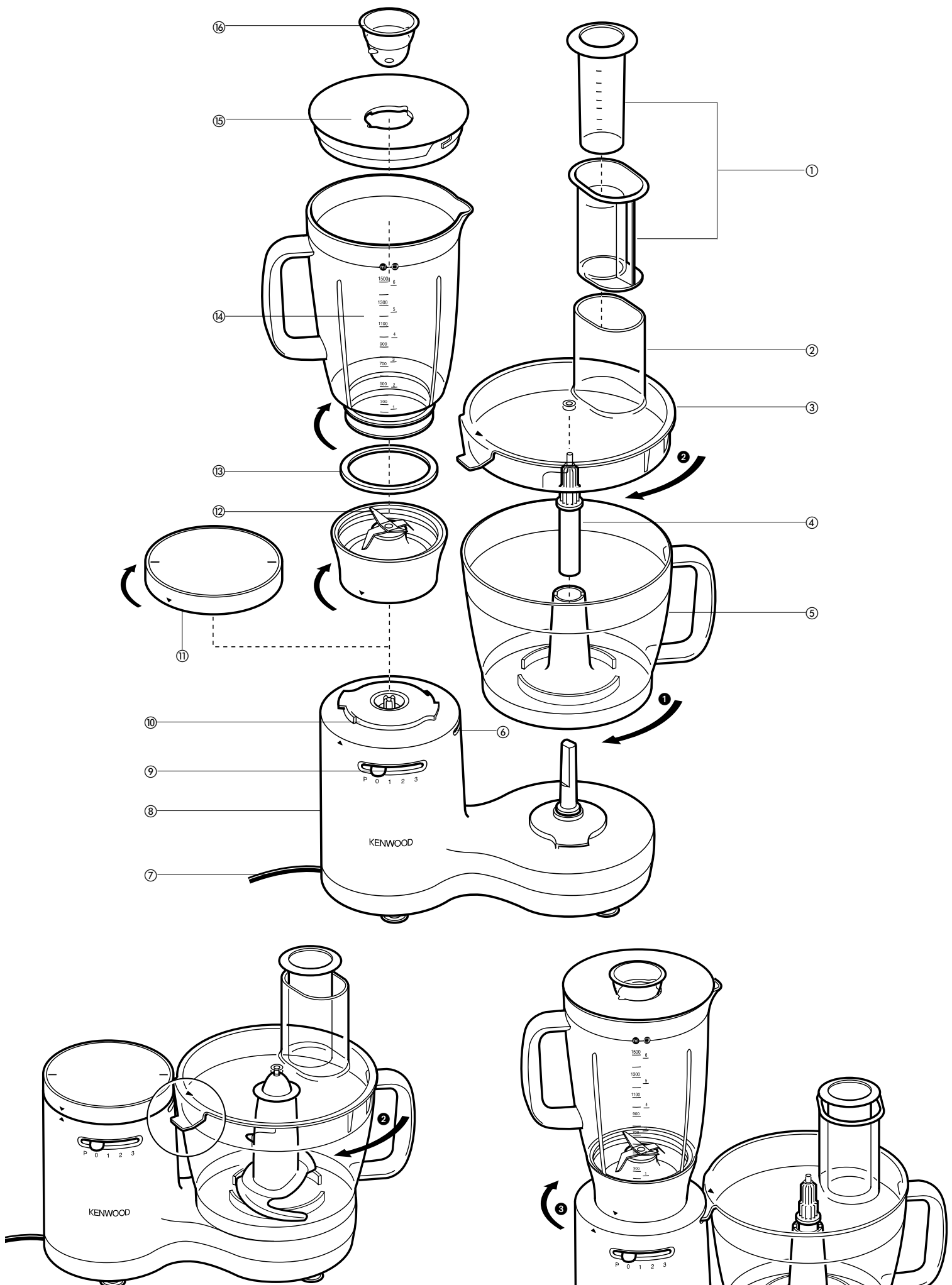


KENWOOD



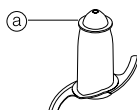
FP510 series
FP520 series
FP530 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 14
Deutsch	15 - 18
Italiano	19 - 22
Português	23 - 26
Español	27 - 30
Türkçe	31 - 34
Ελληνικά	35 - 39
عربي	٣٤ - ٤٠



safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care.
Always hold the knife blade by the finger grip
Ⓐ **at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this machine.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.



before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

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'

key

processor

- ① pushers
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ detachable drive shaft
- ⑤ bowl
- ⑥ safety interlock
- ⑦ cord storage (at back)
- ⑧ power unit
- ⑨ speed/pulse control
- ⑩ liquidiser outlet/interlock
- ⑪ liquidiser outlet cover/safety interlock

liquidiser

- ⑫ blade unit
- ⑬ sealing ring
- ⑭ jug
- ⑮ lid
- ⑯ filler cap

additional attachments

Not all of these attachments listed below will be included with your food processor. Please refer to your content list supplied. To buy an attachment not included in your pack, contact the dealer from whom you purchased your appliance.

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool (FP530 only)
- ⑲ twin beater geared whisk
- ⑳ maxi-blend canopy
- ㉑ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉒ thin slicing/fine shredding disc (FP520/FP530)
- ㉓ fine (Julienne style) chipper disc (FP530 only)
- ㉔ rasping disc (UK pack - not supplied)
- ㉕ geared citrus press (FP520/FP530)
- ㉖ mill (if supplied)
- ㉗ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉘ spatula
- ㉙ recipe book (if supplied)

to use your food processor

- **When using the food processor bowl, the liquidiser outlet cover must be fitted and locked in position or the processor will not work. Ensure the ▼ on the outlet cover lines up with the ▲ on the power unit.**
- 1 Fit the bowl. Place the handle towards the back, lower and turn clockwise until it locks ①.
- 2 Then fit the detachable shaft ④ over the power unit fixed shaft.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid onto the bowl ② - turn clockwise until the arrow on the lid aligns with the line on the outlet cover.
- 5 Switch on and select a speed.
- **The processor won't work if the lid or outlet cover are fitted incorrectly.**
- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever 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 flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑬ into the blade unit ⑫ - ensuring the seal is located correctly.
Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Turn the lid in a clockwise direction to lock onto the jug.
- 6 Remove the liquidiser outlet cover by turning in an anti-clockwise direction.
- 7 Place the liquidiser onto the liquidiser outlet and turn to lock ③.

important

- **The liquidiser attachment will work only with the processor bowl and lid in position.**
- **When using the liquidiser outlet we recommend that there are no tools in the bowl.**

8 Select a speed or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser – if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- To ensure the long life of your liquidiser, 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 liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser 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 liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed	
		FP510/520	FP530
knife blade	Cake making	1-2	1-3
	Rubbing fat into flour	2	3
	Adding water to combine pastry ingredients	1	1
	Chopping/pureeing/pates	2	3
knife blade with maxi-blend canopy	Soups	1	1-2
whisk	egg whites	2	3
	egg & sugar for fatless sponges	2	3
	cream	1	1-2
dough tool	yeasted mixes	2	2-3
discs - slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	2	2-3
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1	1
rasping disc	Parmesan cheese, Potato for German potato dumplings	2	3
citrus press	Citrus fruits	1	1
liquidiser	All processing	2	3
mill	All processing	2	3

maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 340g/12oz
- Yeast dough Flour wt 500g/1lb 2oz
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg/3lb 5oz
- Chopping meat Total wt 600g/1lb 6oz
- Liquid with canopy 1.5litres/2pts 12fl.oz
- Twin geared whisk 6 egg whites

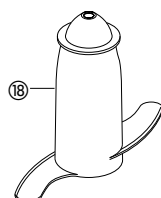
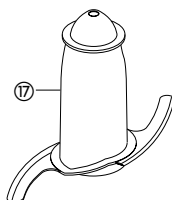
using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

17 knife blade/18 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

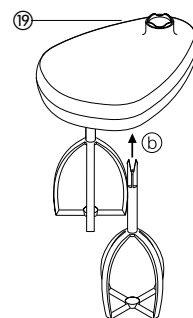
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in cubes.
- Take care not to over-process.

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.

19 twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg 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 ⑩.
- 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 centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

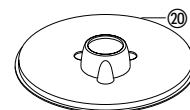
- **The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.**

hints

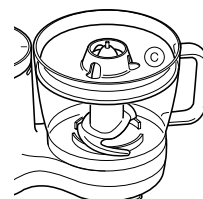
- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

20 maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.



- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑪. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.



slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick 21, thin 22

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

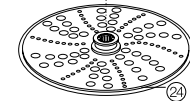
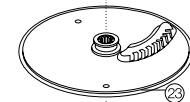
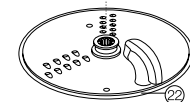
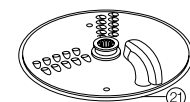
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc 23

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

rasping disc 24

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

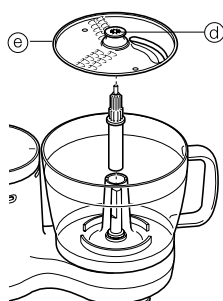


safety

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

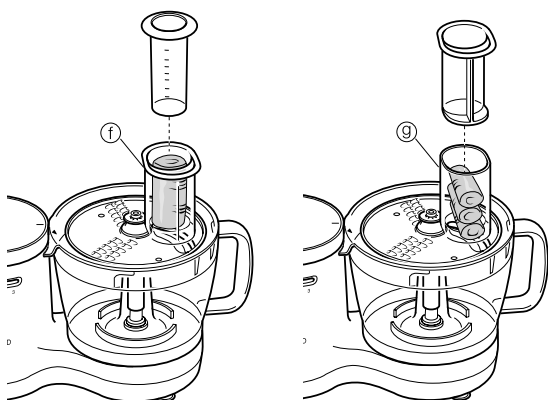
to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip (d), place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost (e).
- 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 shredding: food placed upright (f) comes out shorter than food placed horizontally (g).
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



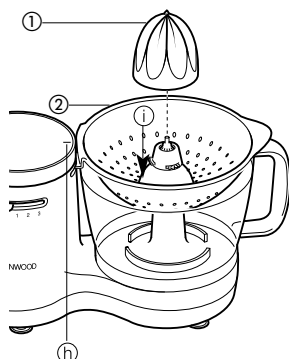
25 citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg 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 Add the sieve and turn clockwise until the interlock fin on the sieve aligns with the line on the outlet cover (h).
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down (i).
 - 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.**



26 mill

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

- 1 blade unit
- 2 sealing ring
- 3 jar
- 4 sprinkler lid

safety

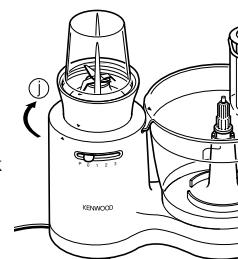
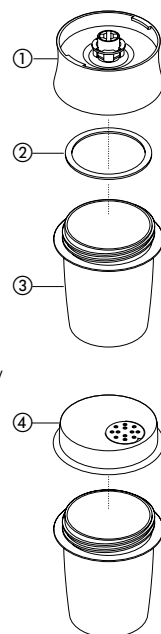
- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

important

- To ensure long life of your 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 mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 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 Remove the liquidiser outlet cover by turning in an anti clockwise direction.
 - 6 Place the mill on the liquidiser outlet and turn to lock in a clockwise direction (1).
 - 7 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
 - 8 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.



hints

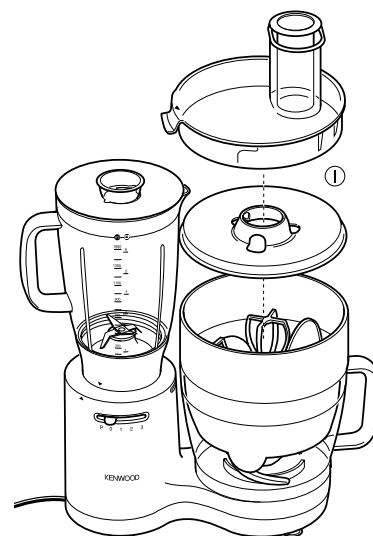
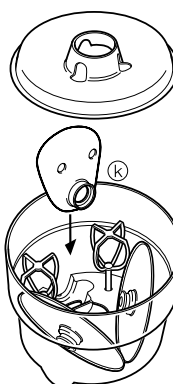
- Herbs are best milled when clean and dry.

27 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, discs and canopy into the carousel (k).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (1).



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.
- Wrap excess cord around the bracket at the back of the appliance.

liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 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 programme is recommended.

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised 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 machine
- Servicing or repairs

Contact the shop where you brought the food processor.

guarantee UK only

If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected, or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

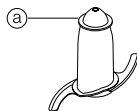
troubleshooting guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. Liquidiser outlet cover not locked on. Bowl lid not locked on correctly. Liquidiser not locked on correctly.	Check processor is plugged in. When using the processor bowl the outlet cover must be fitted and locked on or the processor will not operate. The processor and liquidiser will not operate if the bowl lid is not fitted correctly. The liquidiser will not operate if fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Lid unlocked but speed control light is still on	If the lid is unlocked whilst a speed is selected the processor will stop but the speed control will remain lit. This is to remind you that the unit will start up as soon as you re-lock the lid.	Always turn the speed control to "0" before removing the lid.
Liquidiser leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. Contact Customer Care for a replacement seal.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant "Using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

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

veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast** ③ **aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u met uw handen of gereedschappen in de kom van de machine of de blenderkan komt.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Doe het volgende, voordat u het deksel van de kom of de mengbeker/molen van het motorblok verwijdert:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - Pas ervoor op dat u niet de mengbeker of molen van de eenheid met snijmes schroeft.
- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- Dit apparaat mag niet zonder toezicht door jonge kinderen of personen met een handicap gebruikt worden.
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de keukenmachine nooit voor iets anders dan waarvoor deze is bedoeld.



alvorens het apparaat aan te sluiten

- Controleer of de netspanning overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn van de Europese Economische Gemeenschap 89/336/EEG.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief de kunststof beschermhoezen van de messen. **Wees voorzichtig, de messen zijn erg scherp.** Deze hoezen zijn alleen bedoeld om de messen tijdens de fabricage en het transport te beschermen; u kunt deze weggooien.
- Reinig de onderdelen: zie onder 'reinigen'.

slutel

keukenmachine

- duwstaafjes
- toevoerbuis
- deksel
- verwijderbare aandrijfas
- kom
- veiligheidsvergrendeling
- snoeropslag (aan achterzijde)
- motorelement
- snelheids- en stootregeling
- verbindingselement
- deksel verbindingselement

blender

- roterende mesjes
- afsluitring
- kan
- deksel
- vuldop

extra hulpstukken

Niet alle hieronder genoemde hulpstukken zijn bij uw keukenmachine geleverd. Raadpleeg de bijgeleverde onderdelenlijst. Neem contact op met de leverancier van het apparaat om een hulpstuk te kopen dat niet bij uw apparaat is geleverd.

- meslemmet
- deeginstrument (alleen voor FP530)
- dubbele garde met snelheidsregeling
- maxi mengkap
- schijf voor dikke plakken/ruw schaven
- schijf voor dunne plakken/fijn schaven (FP520/FP530)
- reepjesschijf (voor julienne) (alleen voor FP530)
- raspschijf (GB verpakking – niet verkrijgbaar)
- citroenpers met snelheidsregeling (FP520/FP530)
- molen (indien verkrijgbaar)
- KENSTORE™ hulpstukcarrousel
- spatel
- kookboek (indien verkrijgbaar)

gebruik van uw keukenmachine

- Wanneer u de kom van de keukenmachine gebruikt, moet het deksel op het verbindingselement worden vastgezet, anders functioneert de machine niet. Plaats ▼ op het deksel op één lijn met ▲ op het motorelement.**

- Zet de kom in de machine. Met het handvat naar achteren gekeerd, duwt u de kom omlaag en draait u hem naar rechts, totdat hij vergrendelt ①.
- Plaats daarna de verwijderbare as ④ over de vaste as van het motorelement.
- Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
- Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
- Plaats het deksel op de kom ② – draai hem naar rechts, totdat de pijl op het deksel op één lijn ligt met de lijn op het deksel van het verbindingselement.
- Zet het apparaat aan en kies een snelheid.

- De machine functioneert niet als de deksels niet goed op de kom en op het verbindingselement vast zijn gedraaid.**

- Gebruik de stootfunctie (P) om korte stroomstoten te geven. Als u de stroomstoot wilt stoppen, laat u de hendel los.
- Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
- Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel verwijdert. belangrijk**
- Deze keukenmachine is niet geschikt voor het persen of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

gebruik van uw blender

- Plaats de afsluitring ⑬ over de roterende mesjes ⑫ – zorg ervoor dat de afsluitring goed is geplaatst. **Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.**
- Schroef de kan op de messeneenheid.
- Plaats uw ingrediënten in de kan.
- Plaats de vulkap in het deksel en draai deze.
- Draai het deksel naar rechts om hem op de kan te vergrendelen.
- Verwijder het deksel van het verbindingselement door hem naar links te draaien.
- Plaats de blender op het verbindingselement en draai hem vast ③.

belangrijk

- **Het hulpstuk functioneert alleen als de kan en het deksel goed op hun plaats zitten.**

- **Wanneer u het verbindingselement gebruikt, wordt aanbevolen geen hulpstukken in de kom te laten zitten.**

8 Kies een snelheid of gebruik de pulsknop.

handige tips

- Bij het maken van mayonaise, plaatst u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Schenk vervolgens de olie in de vulkap terwijl de machine draait en laat deze vermengen.
- Bij dikke mengsels, bijvoorbeeld patés of dipsauzen, kan het nodig zijn om te schrapen. Wanneer de verwerking moeilijk gaat, voeg dan meer vloeistof toe.
- Bij het fijnmalen van ijs, voegt u 15 ml (1 eetlepel) water toe per 6 ijsblokjes. Gebruik de pulsknop.
- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik de blender nooit langer dan 60 seconden achter elkaar om de levensduur van uw blender te verlengen. Schakel het apparaat uit zodra u de gewenste consistentie heeft verkregen.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet wanneer de blender onjuist is aangebracht.
- Zet de blender niet aan met alleen droge ingrediënten. Indien nodig, snijdt u de ingrediënten in stukken; verwijdt u de vulkap; en laat u ze er vervolgens één voor één invallen terwijl het apparaat aanstaat.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1½ liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

een snelheid kiezen voor elke functie

instrument/hulpstuk	functie	snelheid	
		FP510/520	FP530
snijmes	Taarten bakken	1 - 2	1 - 3
	Vet in bloem wrijven	2	3
	Water toevoegen om te combineren		
	Ingrediënten voor gebak	1	1
	Hakken/pureren/patés	2	3
meslemmet met maxi mengkap	Soep	1	1 - 2
garde	eiwitten	2	3
	ei & suiker voor vetvrije biscuits	2	3
	room	1	1 - 2
deeggereedschap	gistmengsels	2	2 - 3
schijven - snijden/ raspen/ hakken	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen	2	2 - 3
	Zachtere producten zoals komkommers, tomaten	1	1
raspschijf	Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels	2	3
citruspers	Citrusvruchten	1	1
blender	Alle verwerking	2	3
molen		2	3

maximum capaciteit

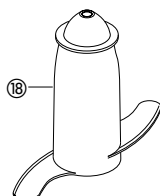
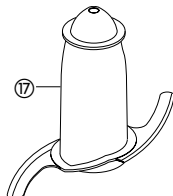
- Kruimeldeeg Bloem gewicht 340 g
- Gistdeeg Bloem gewicht 500 g
- Biscuitgebak Totaalgewicht 1,5 Kg
- Gehakt vlees Totaalgewicht 600 g
- Vloeistof met deksel 1,5 liter
- Aangedreven dubbele garde 6 eiwitten

het gebruik van de hulpstukken

zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

17 snijmes/18 deeggereedschap

Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de pulsknop voor een grovere structuur. Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen



en verder om biscuits en brood te verkrumelen. Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeggereedschap niet is bijgeleverd.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.

nuttige tips

snijmes

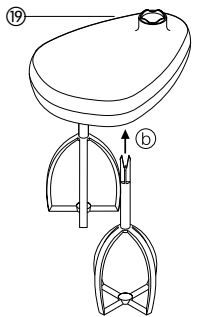
- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
- Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
- Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
- Zorg ervoor de producten niet te fijn te bewerken.

deeg gereedschap

- Plaats de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait. Ga door totdat er zich een elastische deegbal heeft gevormd. Dit duurt 60 - 90 seconden.
- Kneed het opnieuw, alleen met de hand. Het wordt niet aanbevolen om het herkneden in de kom uit te voeren aangezien de keukenmachine daar instabiel van kan worden.

19 aangedreven dubbele garde

Gebruik voor de lichte mengsels en het kloppen van eieren bijvoorbeeld alleen eiwitten, room, poedermelk en suiker voor vetvrije biscuits. Zwaardere mengsels zoals vet en bloem beschadigen de garde.



het gebruik van de garde

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Druk iedere menger stevig in de aandrijfkop (b).
- 3 Breng de garde aan door deze zorgvuldig te draaien totdat zij over de aandrijfas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Breng het deksel aan - controleer of de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
- 6 Zet het apparaat aan.

belangrijk

- **De garde is niet geschikt voor het mengen van instant cakemix of boter en suiker, aangezien hierdoor de garde beschadigd raakt. Gebruik altijd het meslemmet voor de bereiding van cakes en taarten.**

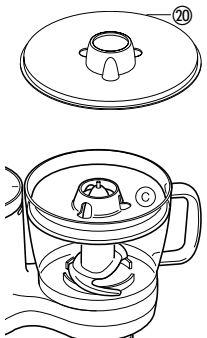
handige tips

- De beste resultaten worden verkregen wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.
- Controleer of de kom en de gardes schoon en vetvrij zijn voordat u gaat kloppen.

20 blenderkap

Gebruik de blenderkap en het snijmes bij het mengen van vloeistoffen. Hiermee kunt u de capaciteit voor het verwerken van vloeistoffen vergroten van 1 liter tot 1,5 liter, lekken voorkomen en de hakprestaties van het mes vergroten.

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom aan het motorhuis.
- 2 Plaats het snijmes.
- 3 Voeg de te bewerken ingrediënten toe.
- 4 Plaats de kap over de bovenzijde van het mes en controleer dat deze rust op de rand aan de binnenkant van de kom (c). **Druk niet op de kap, houd deze vast aan de centrale handgreep.**
- 5 Plaats het deksel en zet het apparaat aan.



schijven voor snijden/raspen

omkeerbare schijven voor snijden/raspen - dik 21, dun 22

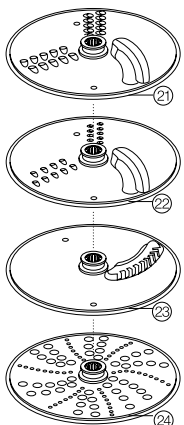
Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappels en producten met een vergelijkbare structuur. Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappels, kool, courgette, bieten en uien.

schijf voor fijn hakken (Julienne) 23

Gebruik: aardappels snijden voor frieten à la Julienne; stevige ingrediënten voor salades, garneringen, stoofschotels en roerbakgroenten (bv. wortels, koolraap, courgette, komkommer).

raspschijf 24

Raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels.

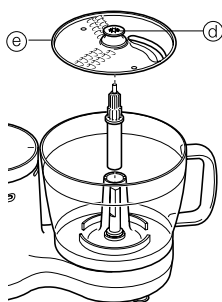


veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de snijschijf geheel tot stilstand is gekomen.**
- **De snijschijven zijn scherp - u dient ze voorzichtig te behandelen.**

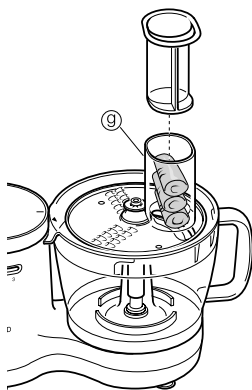
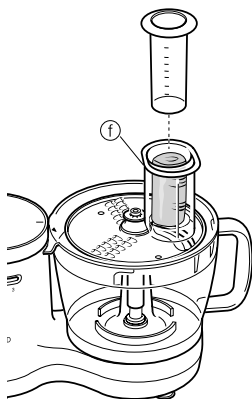
gebruik van de snijschijven

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Houd de schijf bij de handgreep in het midden vast (d) en plaats de schijf op de aandrijfas met de juiste zijde naar boven (e).
- 3 Breng het deksel aan.
- 4 Kies het formaat invoerkoker dat u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere invoerkoker voor het verwerken van losse producten of dunne ingrediënten.
Om de kleine invoerkoker te gebruiken - plaatst u eerst de grote stamper in de invoerkoker.
Om de grote invoerkoker te gebruiken - gebruikt u beide stampers tegelijk.
- 5 Plaats het voedsel in de invoerkoker.
- 6 Zet het apparaat aan en druk de stamper gelijkmatig naar beneden - **steek nooit uw vingers in de invoerkoker.**



nuttige tips

- Gebruik verse ingrediënten
- Snij het voedsel niet te klein. Vul de grote invoerkoker behoorlijk en over de hele breedte. Dit voorkomt dat het voedsel opzij glijdt tijdens de verwerking. U kunt ook de kleine invoerkoker gebruiken.
- Wanneer u de hakschijf gebruikt, plaats de ingrediënten dan horizontaal.
- Bij het snijden of raspen: verticaal geplaatste producten (f) worden korter gesneden dan horizontaal geplaatste producten (g).
- Er zal na verwerking altijd een kleine hoeveelheid afval overblijven op de plaat of in de kom.



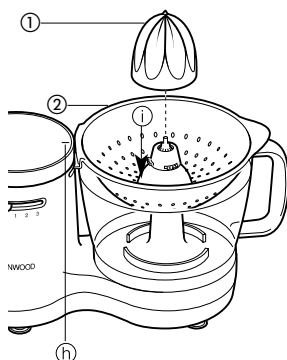
25 citruspers

Gebruik de citruspers om het sap van citrusvruchten uit te persen (b.v. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

- 1 kegel
- 2 zeef

het gebruik van de citruspers

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
 - 2 Monteer de zeef en draai hem naar rechts, totdat het vergrendelingslipje van de zeef op één lijn ligt met het deksel van het verbindingselement (h).
 - 3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt (i).
 - 4 Snijd het fruit in tweeën. Zet het apparaat vervolgens aan en druk het fruit op de kegel.
- **De citruspers werkt niet als de zeef niet correct is vastgezet.**



26 molen

Gebruik de molen voor het malen van kruiden, noten en koffiebonen.

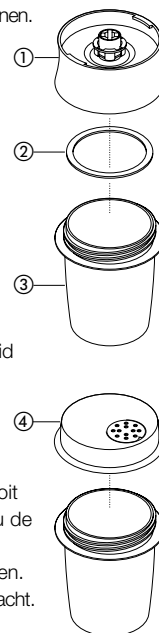
- 1 messeneenheid
- 2 afdichtring
- 3 pot
- 4 strooideksel

veiligheid

- Breng nooit de eenheid met snijmes op het apparaat aan zonder dat de beker is aangebracht.
- Schroef de pot nooit los terwijl de multimolen op uw apparaat is aangebracht.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Verwijder de multimolen pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

belangrijk

- Om te zorgen dat de molen lang meegaat, moet u hem nooit langer dan 30 seconden laten draaien. Zet hem uit, zodra u de juiste consistentie heeft bereikt.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat zal niet werken, als de molen verkeerd is aangebracht.
- Uitsluitend gebruiken voor droge ingrediënten.



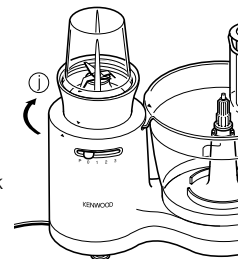
het gebruik van uw molen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Vul de pot maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de afdichtring in de messeneenheid.
- 3 Zet de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken.
- 4 Schroef de messeneenheid op de pot tot hij losvast zit.
- 5 Verwijder het deksel van het verbindingselement door hem naar links te draaien.
- 6 Monteer de molen op het verbindingselement en draai hem naar rechts vast (1).
- 7 Zet de molen aan op de hoogste snelheid of gebruik de pulsregelaar.
- 8 Na het malen kunt u de messeneenheid vervangen door de strooideksel en uw voedsel uit de pot schudden.

- De strooideksel is niet luchtdicht

tips

- Kruiden kunnen het best worden gemalen, als ze schoon en droog zijn.

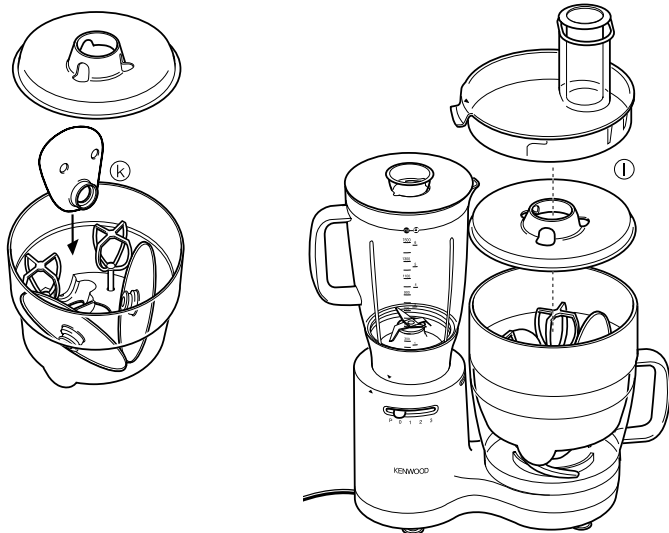


27 KENSTORE hulpstukcarroussel

Deze keukenmachine heeft een carroussel waarin de hulpstukken opgeborgen kunnen worden. Deze carroussel past in de kom..

de hulpstukcarroussel

- 1 Monteer het meslemmet op de kom.
- 2 Plaats daarna de garde, de schijven en de kap in de carroussel (K).
- 3 Plaats de carroussel over het meslemmet en zet het deksel daar weer bovenop (1).



onderhoud & reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

Motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Wikkel het resterende snoer rond de haak aan de achterkant van de machine.

mengbeker/molen

- 1 Leeg de beker, voordat u hem van de eenheid met snijmes afschroeft.
- 2 Was de beker met de hand.
- 3 Verwijder en was de afsluitring.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met heet water en zeep, en spoel ze zorgvuldig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat het ondersteboven opdrogen.

aangedreven dubbele garde

- Maak de gardes los van de aandrijfkop door ze voorzichtig los te trekken. Wassen in warm water met zeep.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog deze dan af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- Ze kunnen ook op het bovenrek van uw afwasmachine gewassen worden. Aanbevolen wordt een kort programma op lage temperatuur te gebruiken.

service & ondersteuning

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood erkende monteur worden vervangen.
- **Als u problemen ondervindt met deze keukenmachine, wordt aangeraden eerst het hoofdstuk 'Problemen oplossen' te lezen, voordat u hulp inroept.**

Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

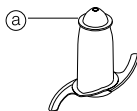
- Het gebruik van uw apparaat
 - Service of reparatie
- Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet	Geen stroom Deksel verbindingselement zit niet goed vast Komdeksel zit niet goed vast. De blender zit niet goed vast.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Wanneer u de kom gebruikt, moet het deksel op het verbindingselement worden vastgezet, anders werkt de machine niet. De machine en de blender functioneren niet als het deksel niet goed op de kom vast zit. De blender functioneert niet als hij niet goed vast zit. Als het bovenstaande niet het geval is, controleer dan de zekering/ stroomonderbreker bij u thuis.
Het deksel is ontgrendeld, maar het lichtje van de snelheidsregeling brandt nog steeds	Als het deksel los is, terwijl een snelheid is ingesteld, stopt de machine, maar blijft het lampje wel branden. Hierdoor weet u dat de machine meteen weer zal starten, zodra u het deksel weer heeft vastgezet.	Zet de snelheidsregeling altijd op "0", voordat u het deksel eraf haalt.
De blender lekt via het onderstel.	De afdichtring ontbreekt De afdichtring is onjuist geplaatst De afdichtring is beschadigd.	Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is. Neem contact op met de Klantendienst en bestel een nieuwe afdichtring.
Slecht resultaat met instrumenten en hulpstukken	Lees de tips in het juiste 'Hulpstuk' onderdeel. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts ② à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mélangeur quand ils sont branchés.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- 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 à ne pas dévisser le pichet du mélangeur ou le moulin et à les désolidariser ainsi de l'unité porte-lames.
- Laissez refroidir les liquides chauds dans le mélangeur avant d'allumer l'appareil - si le couvercle n'est pas mis en place correctement, vous risquez d'être éclaboussé.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.



avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

- Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions 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.
- Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »

robot

principal

- poussoirs
- tube d'alimentation
- couvercle
- axe d'entraînement amovible
- bol
- verrouillage de sécurité
- range-cordon (à l'arrière)
- bloc moteur
- sélecteur de vitesse/touche pulse
- sortie/verrouillage du mélangeur
- couvercle pour sortie/verrouillage de sécurité du mélangeur

mélangeur

- unité porte-lames
- joint d'étanchéité
- récipient
- couvercle
- bouchon

accessoires supplémentaires

Tous les accessoires cités ci-dessous ne sont pas forcément fournis avec votre robot. Reportez-vous à la liste des pièces jointe à votre appareil. Pour vous procurer l'un de ces accessoires, contactez votre revendeur.

- lame couteau
- pétrisseur (FP530 uniquement)
- fouet à deux batteurs
- couvercle maxi-mix
- disque éminceur / râpe épais
- disque éminceur / râpe fin (FP520/FP530)
- disque frites fines (type julienne) (FP530 uniquement)
- disque râpe (non fourni au R.-U.)
- presse-agrumes (FP520/FP530)
- moulin (suivant modèle)
- carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™
- spatule
- livre de recettes (suivant modèle)

utilisation du robot

- Lors de l'utilisation du bol du robot, le couvercle de sortie du mélangeur doit être en place et verrouillé pour que le robot fonctionne. Assurez-vous que le ▼ sur le couvercle de sortie coïncide avec le ▲ sur le bloc moteur.**

- Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière, abaissez-la et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille ❶.
- Puis adaptez l'axe amovible ④ sur l'axe du bloc moteur.
- Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle sur le bol ❷ – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du couvercle coïncide avec la ligne du couvercle de sortie.
- Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Le robot ne fonctionne pas si le couvercle ou le couvercle de sortie ne sont pas correctement fixés.**
- Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La touche pulse fonctionne tant que le levier est maintenu en position.
- 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'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

utilisation du mélangeur

- Fixez le joint d'étanchéité ❸ sur l'unité porte-lames ❷ en veillant à ce qu'il soit correctement en place.
- Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé.**
- Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
- Introduisez les ingrédients dans le récipient.
- Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'adapter au récipient.
- Retirez le couvercle de sortie du mélangeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Placez le mélangeur sur la sortie du mélangeur et tournez pour le verrouiller ❹.

important

- **L'accessoire du mélangeur ne fonctionne que si le bol et le couvercle du robot sont en place.**
- **Nous recommandons d'enlever tout accessoire dans le bol lors de l'utilisation de la sortie du mélangeur.**

8 Sélectionnez la vitesse voulue ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion.

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racle le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1½ litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

outil/accessoire	fonction	vitesse	
		FP510/520	FP530
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2	1 - 3
	Ajout de matière grasse à la levure	2	3
	Ajout d'eau au mélange	1	1
	ingrédients de pâte	2	3
Lame couteau avec couvercle maxi-mix	Hachage/purée/pâtes	2	3
	Soupes	1	1 - 2
fouet	blancs en neige	2	3
	oeufs et sucre pour gâteaux	2	3
	mousseline légers	1	1 - 2
	crème	1	1 - 2
mélangeur	pâtes levées	2	2 - 3
disques - éminceur/ râpe/ frites	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes	2	2 - 3
	Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	1	1
disque râpe	Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.	2	3
presse-agrumes	agrumes	1	1
mélangeur	Toutes préparations	2	3
moulin	Toutes préparations	2	3

capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum 340 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum 500 g
- Gâteau mousseline. Poids de farine maximum 1,5 Kg
- Viande à hacher. Poids total 600 g
- Liquide dans le récipient mélangeur 1,5 litres
- Fouet à deux batteurs 6 blancs d'oeufs

utilisation des accessoires

consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

⑰ lame couteau / ⑱ mélangeur

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

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation de pâtes levées lorsque l'accessoire mélangeur n'est pas fourni.

Utilisez l'accessoire mélangeur pour la préparation de pâtes levées.

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 le tube 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 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

mélangeur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (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.

⑲ fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs 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

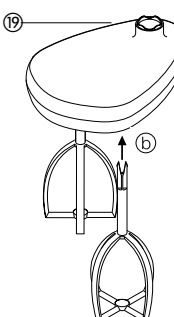
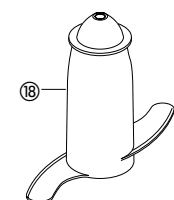
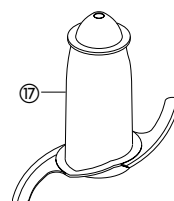
- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⑮.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

important

- **Le fouet ne convient pas à la réalisation de gâteaux mousseline (génoise) ou pour mélanger une matière grasse avec du sucre car ces mélanges endommageraient l'accessoire. Utilisez toujours la lame couteau pour confectionner des gâteaux.**

conseils

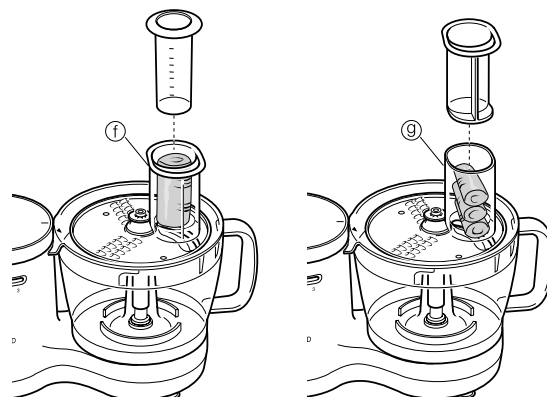
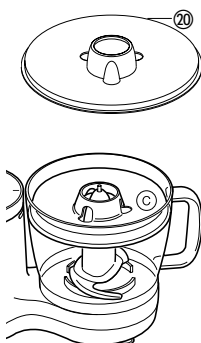
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.



②① récipient mélangeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mélangeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1 litre à 1,5 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.

- 1 Adaptez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mélangeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol (c) .
N'enfonchez pas le récipient, maintenez-le par la poignée centrale.
- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.



disques éminceur / râpe

disque éminceur / râpe réversible - épais ②①, fin ②②

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

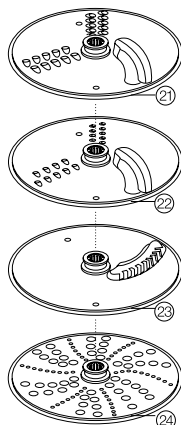
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

disque frites fines (style Julienne) ②③

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, concombre).

disque râpe ②④

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

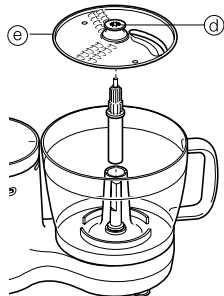


sécurité

- **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 (d) , placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut (e) .
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Choisissez la taille de tube d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.
Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
Pour utiliser le grand tube d'alimentation - utilisez conjointement les deux poussoirs.
- 5 Introduisez les aliments dans le tube.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**



conseils

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

②⑤ presse-agrumes

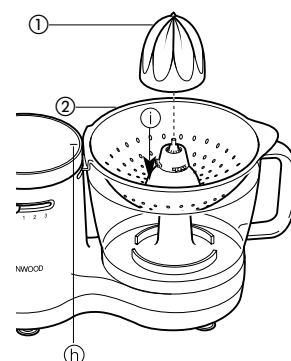
Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- ① cône
- ② passoire

utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Ajoutez la passoire et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le rebord de verrouillage coïncide avec la ligne du couvercle de sortie (h) .
- 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond (i) .
- 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.**



②⑥ moulin

Utilisez le moulin afin de moudre les herbes aromatiques, noix et grains de café.

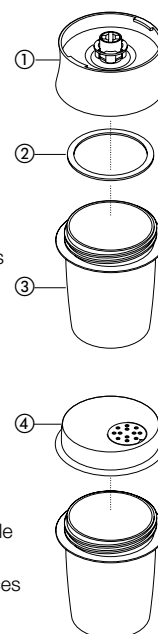
- ① unité porte-lames
- ② bague d'étanchéité
- ③ pot
- ④ couvercle saupoudreur

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.

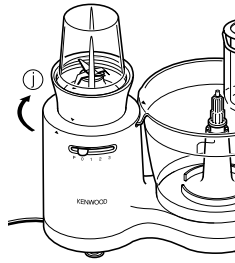
important

- Afin de prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais pendant plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- Votre appareil ne fonctionne pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.



utilisation de votre moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
 - 2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
 - 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
 - 4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
 - 5 Retirez le couvercle de sortie du mélangeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - 6 Placez le moulin sur la sortie du mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ①.
 - 7 Mettez en marche à vitesse maximum ou utilisez la commande par impulsion.
 - 8 Après avoir moulu les ingrédients, vous pouvez remplacer l'unité porte-lames par le couvercle permettant de les saupoudrer.
- Le couvercle saupoudreur n'est pas hermétique.



conseils

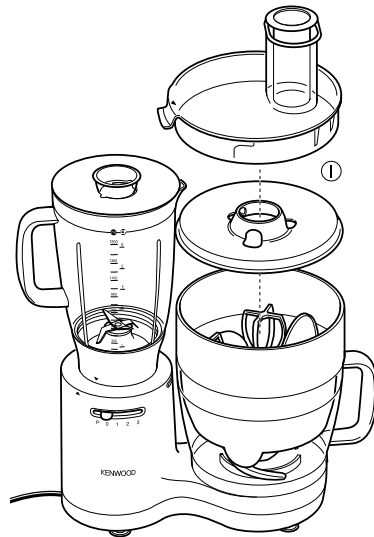
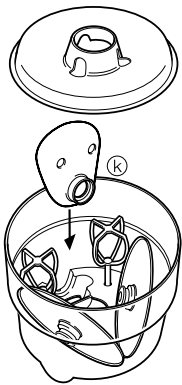
- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

②7 carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™

Le robot est fourni avec un carrousel de rangement des accessoires qui se loge à l'intérieur du bol.

utilisation du carrousel de rangement

- 1 Placez la lame couteau dans le bol.
- 2 Puis mettez le fouet, les disques et le couvercle dans le carrousel ②.
- 3 Placez le carrousel sur la lame couteau et mettez le couvercle du robot par dessus ①.



nettoyage

- Arrêtez et débranchez 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.

unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Enroulez le surplus de cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

mélangeur/moulin

- 1 Videz le pichet/bocal avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- 2 Lavez le pichet/bocal à la main.
- 3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement 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.
- Elles peuvent également être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à faible température.

service après-vente

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien, les pièces détachées ou les réparations
- contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Couvercle de sortie du mélangeur non verrouillé. Couvercle du bol mal verrouillé. Mélangeur mal verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Lors de l'utilisation du bol du robot, le couvercle de sortie doit être mis en place et verrouillé pour que le robot fonctionne. Le robot et le mélangeur ne fonctionnent pas si le couvercle du bol n'est pas correctement mis en place. Le mélangeur ne fonctionne pas s'il n'est pas correctement mis en place. Si aucune des solutions précédentes ne résout le problème, vérifiez les fusibles/disjoncteur de votre domicile.
Couvercle non verrouillé mais témoin de commande de la vitesse toujours allumé.	Si le couvercle est déverrouillé alors qu'une vitesse est sélectionnée, le robot s'arrête mais la commande de vitesse reste allumée. Cela vous permet de vous rappeler que l'unité démarrera dès que le couvercle sera de nouveau verrouillé.	Tournez toujours la commande de vitesse sur « 0 » avant de retirer le couvercle.
Fuite du mélangeur depuis la base de l'assemblage des lames.	Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Prenez contact avec le Service après-vente pour obtenir un joint de rechange.
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung ② stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.**
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Halten Sie Hände oder Küchengeräte nie in die Schüssel oder den Mixerkrug des Geräts, solange es an die Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Vor Abnehmen des Deckels von der Schüssel bzw. des Mixers/Mahlwerks vom Antrieb:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis Zusatzgeräte/Klingen völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - Den Mixerbecher bzw. das Mahlwerk nicht vom Messerwerk abschrauben.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen nicht ohne Aufsicht verwendet werden.
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Lassen Sie niemals Kinder mit diesem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Zu Überprüfung bzw. Reparatur siehe 'Kundendienst und Kundenbetreuung'.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass lose Abschnitte des Netzkabels über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt.

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit dem an der Unterseite des Geräts angegebenen Wert übereinstimmt.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EU-Direktive 89/336/EEC.

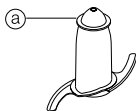
Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich der Kunststoffabdeckungen der Messerklinge. **Seien Sie vorsichtig - die Klingen sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können Sie wegwerfen, da sie nur zum Schutz der Klinge während der Herstellung und des Transports dienen.
- Zum Abwaschen der Teile siehe 'Reinigung'

Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

- Drücker
- Einfüllschacht
- Deckel
- Abnehmbare Antriebswelle
- Schüssel
- Sicherheitsverriegelung
- Kabelhalter (auf der Rückseite)
- Motorblock
- Geschwindigkeits/Puls-Kontrolle
- Mixeranschluss/Verriegelung
- Abdeckung für Mixeranschluss/Sicherheitsverriegelung



Mixer

- Messerwerk
- Dichtungsring
- Gefäß
- Deckel
- Füllkappe

Zusätzliches Zubehör

Nicht das gesamte unten aufgeführte Zubehör gehört zum Lieferumfang der Küchenmaschine. Bitte lesen Sie dazu in der mitgelieferten Inhaltsliste nach. Zum Kauf von nicht im Paket enthaltenem Zubehör sollten Sie sich an den Händler wenden, bei dem Sie Ihr Küchengerät erworben haben.

- Schneidmesser
- Knetwerkzeug (nur FP530)
- Doppelschlagbesen
- Maxi-Mix-Aufsatz
- Reib-/Schneidscheibe, grob
- Reib-/Schneidscheibe, fein (FP520/FP530)
- Julienne-Scheibe, fein (nur FP530)
- Raspelscheibe (UK Packung – nicht im Lieferumfang)
- Zitruspresse (FP520/FP530)
- Mühle (wenn geliefert)
- KENSTORE™ Aufsatzkarussell
- Spatel
- Rezeptbuch (wenn geliefert)

Verwendung der Küchenmaschine

- Wenn die Schüssel der Küchenmaschine verwendet wird, muss die Abdeckung des Mixeranschlusses angebracht und arretiert sein, weil die Küchenmaschine sonst nicht funktioniert. Das Symbol ▼ auf der Abdeckung der Öffnung muss dabei auf das Symbol ▲ auf dem Motorblock zeigen.**
- Schüssel aufsetzen. Griff zur Rückseite drehen, nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet ❶.
- Anschließend abnehmbare Antriebswelle ④ auf dem festen Schaft des Motorblocks anbringen.
- Schließen Sie ein Zubehörtel an der Antriebswelle an.
- Setzen Sie immer die Schüssel auf die Maschine und schließen Sie ein Zubehörtel an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- Deckel auf die Schüssel aufsetzen ❷ – im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Deckel auf die Linie auf der Abdeckung des Anschlusses zeigt.
- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit.
- Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn der Deckel oder die Anschlussabdeckung falsch aufgesetzt wurden.**
- Für Kurzeinsatz Pulsfunktion (P) verwenden. Die Pulsfunktion läuft, solange der Hebel in dieser Position gehalten wird.
- Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörtel und Deckel zu entfernen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Abheben des Deckels immer aus.**
- Achtung**
- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker bzw. Kristallzucker.
- Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung des Mixers

- Dichtungsring ③ in das Messerwerk ⑫ einsetzen – sicherstellen, dass die Dichtung an der korrekten Stelle sitzt.
Bei beschädigter oder falsch angebrachter Dichtung kann Pürriergut austreten.
- Schrauben Sie den Krug auf die Klingenhalterung.
- Füllen Sie die Zutaten in den Krug.
- Setzen Sie den Füllaufsatz auf den Deckel und drehen Sie.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn auf dem Gefäß zu arretieren.
- Abdeckung des Mixeranschlusses abnehmen. Dazu Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Mixer auf den Mixeranschluss setzen und zum Arretieren drehen ❸.

Achtung

- **Der Mixeraufsatz funktioniert nur, wenn die Schüssel der Küchenmaschine und der Deckel richtig aufgesetzt wurden.**
- **Bei Verwendung des Mixeranschlusses sollten sich keine Werkzeuge in der Schüssel befinden.**

8 Wählen Sie eine Geschwindigkeit bzw. verwenden Sie die Impulsfunktion.

Tipps

- Füllen Sie bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer. Gießen Sie dann bei laufendem Gerät das Öl in den Füllaufsatz und lassen Sie es durchlaufen.
- Zähflüssige Mixturen wie z.B. Patés oder Dips müssen unter Umständen vom Rand nach unten geschabt werden. Wenn sich die Zutaten schwer mixen lassen, müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben.
- Beim Zerkleinern von Eis sollten Sie für 6 Eiswürfel 15 ml (1 Esslöffel) Wasser zugeben. Verwenden Sie die Impulsfunktion.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden laufen, damit er lange funktionstüchtig bleibt. Schalten Sie das Gerät aus, sobald die richtige Konsistenz erreicht wurde.
- Zerkleinern Sie keine Gewürze - diese können den Kunststoff beschädigen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
- Füllen Sie trockene Zutaten nicht vor dem Einschalten in den Mixer. Schneiden Sie diese in Stücke, falls notwendig. Entfernen Sie den Füllaufsatz. Lassen Sie die Stücke dann bei laufendem Gerät eines nach dem anderen in den Mixer fallen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1 1/2 Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Geschwindigkeitsauswahl für verschiedene Funktionen

Werkzeug/Aufsatz	Funktion	Geschwindigkeit	
		FP510/520	FP530
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung	1 - 2	1 - 3
	Fett in Mehl einrühren	2	3
	Zugabe von Wasser für Teigzutaten	1	1
	Hacken/Pürieren/Patés	2	3
Messerklinge mit Maxi-Mix-Aufsatz	Suppen	1	1-2
Schneebesen	Eiweiße	2	3
	Eier & Zucker für fettfreie Biskuits	2	3
	Sahne	1	1 - 2
Teigknetter	Hefemischungen	2	2 - 3
Schneide-/Reibe-/Chip-Scheiben	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten	2	2 - 3
	Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	1	1
Raspelscheibe	Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße	2	3
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1	1
Mixer	Verarbeitet alles	2	3
Mahlwerk	Verarbeitet alles	2	3

Höchstmengen

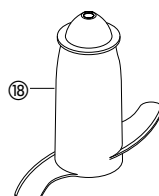
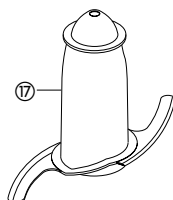
- Mehl für Mürbeteig 340 g
- Mehl für Hefeteig 500 g
- Kuchenteig Höchstmenge 1,5 kg
- Hackfleisch Höchstmenge 600 g
- Flüssigkeit mit Maxi-Fülldeckel 1,5 Liter
- Doppelschneebesen 6 Eiweiße

Verwendung der Zubehöerteile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehöerteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

17 Messerklinge/18 Teigknetter

Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehöerteil. Die Verarbeitungsdauer bestimmt die erreichte Konsistenz. Verwenden Sie die Impulsfunktion, um gröbere Konsistenzen zu erreichen.



Verwenden Sie die Messerklinge zur Kuchen- und Mürbeteigzubereitung, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zur Zubereitung von Paté, Dips, zum Pürieren von Suppenzutaten und zur Herstellung von Biskuit- und Semmelbröseln. Sie kann auch zur Herstellung von Hefeteigmischungen verwendet werden, wenn der Teigknetter nicht zur Verfügung steht.

Verwenden Sie den Teigknetter zur Herstellung von Hefeteigmischungen.

Tipps

Messerklinge

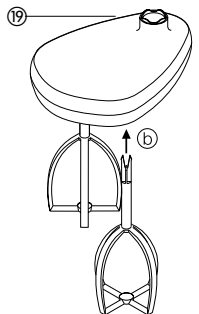
- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor der Verarbeitung in Würfel von ca. 2 cm Größe.
- Biskuits sollten zuvor etwas zerkleinert und dann bei laufendem Gerät durch den Einfüllschacht gegeben werden.
- Zur Herstellung von Mürbeteig sollten Sie Fett direkt aus dem Kühlschrank, in ca. 2 cm große Würfel geschnitten, verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu lange verarbeiten.

Teigknetter

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 60-90 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in der Schüssel erfolgen, da die Küchenmaschine dabei ihren Halt verlieren kann.

19 Doppelschneebesen

Nur für nicht zähe Mischungen wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und zum Schlagen von Eiern und Zucker für fettfreie Biskuits. Zähere Mixturen wie Fett und Mehl beschädigen ihn.



Verwendung des Schneebesens

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf (b).
- 3 Setzen Sie den Schneebesen durch vorsichtiges Drehen ein, bis er in die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten zu.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, dass sich das Ende der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

Wichtig

- **Der Schlagbesen eignet sich nicht für Kuchenteige oder zum Cremigrühren von Fett und Zucker, weil er dadurch beschädigt werden kann. Verwenden Sie für die Zubereitung von Kuchenteig stets das Messer.**

Tipps

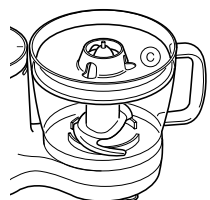
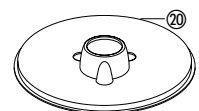
- Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Eier Zimmertemperatur haben.
- Achten Sie vor dem Schnee schlagen darauf, dass die Schüssel und der Schneebesen frei von Fettsuren sind.

20 Maxi-Fülldeckel

Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten den Maxi-Fülldeckel zusammen mit der Messerklinge. Sie können damit das Fassungsvermögen der Schüssel von 1 l auf 1,5 l erhöhen, Auslaufen verhindern und die Effektivität der Klinge erhöhen.

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie die Messerklinge ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie den Fülldeckel über die Klinge und stellen Sie sicher, dass er auf dem Absatz in der Schüssel aufsitzt (c).
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Drücken Sie nicht auf den Fülldeckel - halten Sie ihn am Mittelgriff.



Schneide-/Reibescheiben

Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick ①, dünn ②

Verwenden Sie die Reibescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel ähnlicher Konsistenz.

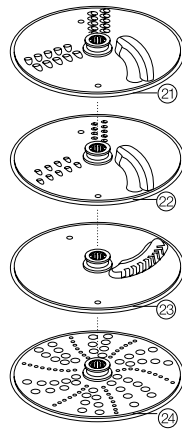
Verwenden Sie die Schneidescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete und Zwiebel.

Feine Chip-Scheibe (für Julienne) ③

Zum Schneiden von: Kartoffeln für Julienne Pommes frites; feste Zutaten für Salate, Garnierungen, Kasserollen und "Stir fry" (z.B. Karotten, Kohlrüben, Zucchini, Gurken)

Raspelscheibe ④

Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße

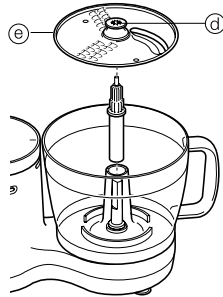


Sicherheit

- **Entfernen Sie den Deckel erst, nachdem die Schneidescheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.**
- **Seien Sie bei der Handhabung der Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.**

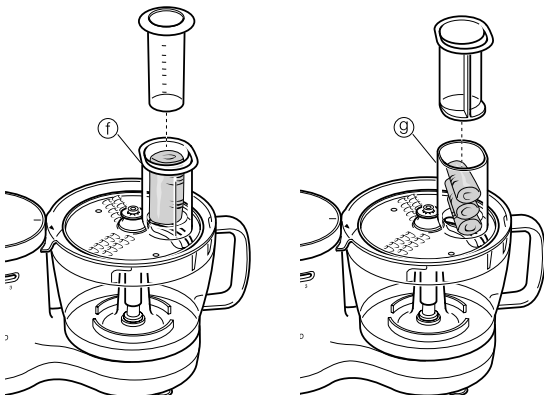
Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Fassen Sie die Scheibe am Mittelgriff ① und setzen Sie sie mit der jeweils gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle ②.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Wählen Sie die Größe des zu verwendenden Einfüllschachts. Der Stopfer besitzt zum Verarbeiten einzelner Stücke oder dünner Zutaten einen kleineren Einfüllschacht. Setzen Sie zur Verwendung des kleinen Einfüllschachts zuerst den großen Stopfer in den Einfüllschacht. Für den großen Einfüllschacht benötigen Sie beide Stopfer zusammen.
- 5 Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten - **verwenden Sie dazu nie Ihre Finger.**



Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht zu fein. Machen Sie den großen Einfüllschacht ziemlich voll. Dies verhindert, dass die Lebensmittel während des Verarbeitens seitlich wegrutschen. Verwenden Sie alternativ auch den kleinen Einfüllschacht.
- Bei der Verwendung der Chip-Scheibe sollten Sie die Zutaten waagrecht in den Einfüllschacht geben.
- Beim Schneiden und Reiben: Lebensmittel, die aufrecht in den Schacht gegeben werden, ① werden kürzer geschnitten als Lebensmittel, die waagrecht hineingegeben werden ②.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.



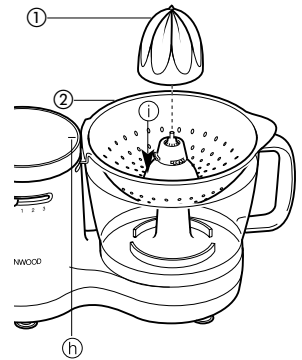
②⑤ Zitruspresse

Die Zitruspresse wird zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits verwendet.

- ① Kegel
- ② Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
 - 2 Sieb einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Verriegelungsrippe auf dem Sieb auf die Linie auf der Anschlussabdeckung zeigt ①.
 - 3 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht ②.
 - 4 Schneiden Sie die Frucht in zwei Hälften. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Kegel.
- **Die Zitruspresse funktioniert nicht, wenn das Sieb nicht ordnungsgemäß eingerastet ist.**



②⑥ Mahlwerk

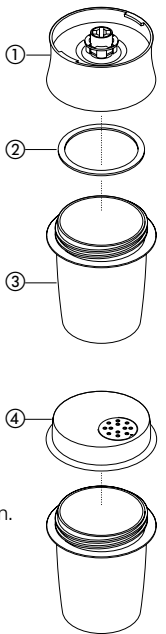
Mit dem Mahlwerk können Sie Kräuter hacken sowie Nüsse und Kaffeebohnen mahlen.

- ① Messereinsatz
- ② Dichtungsring
- ③ Behälter
- ④ Deckel mit Streuvorrichtung

- Das Messerwerk nie ohne den Krug in die Maschine einsetzen.
- Solange die Mühle auf der Maschine sitzt, Mixerglas nicht abschrauben.
- Messer nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Mühle erst abnehmen, wenn die Messer zum Stillstand gekommen sind.

Wichtig

- Um die lange Lebensdauer des Mahlwerks zu erhalten, das Mahlwerk nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Mahlwerk abschalten.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Die Maschine lässt sich nicht einschalten, wenn das Mahlwerk nicht richtig eingesetzt ist.
- Nur trockene Zutaten verwenden.



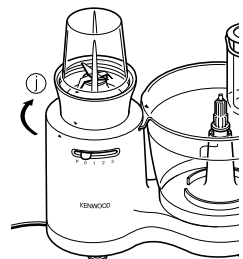
Zusammensetzen der Mühle

- 1 Zutaten in den Behälter geben. Maximal bis zur Hälfte füllen.
- 2 Dichtungsring auf den Messereinsatz legen.
- 3 Komplette Messereinheit auf das gefüllte Glas legen.
- 4 Messereinheit fest auf den Behälter schrauben.
- 5 Abdeckung des Mixeranschlusses abnehmen. Dazu Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 6 Mühle auf den Mixeranschluss setzen und zum Arretieren im Uhrzeigersinn drehen ①.
- 7 Schalten Sie die Maschine mit maximaler Geschwindigkeit oder im Impulsbetrieb ein.
- 8 Nach dem Mahlvorgang kann die Messereinheit durch den Deckel mit Streuvorrichtung ersetzt und der Behälter als Streuer verwendet werden.

- Deckel ist nicht luftdicht.

Tipps

- Saubere trockene Kräuter lassen sich am besten hacken.

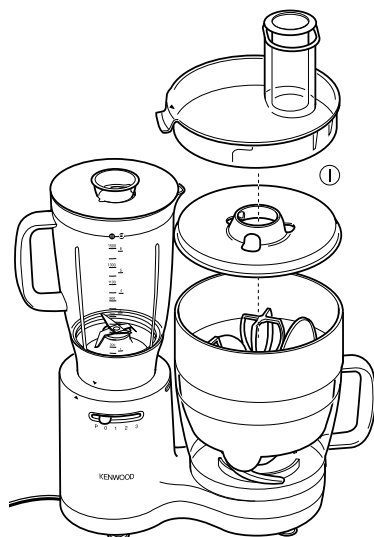
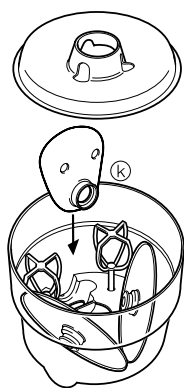


27 KENSTORE™ Aufsatzkarussell

Zusammen mit Ihrer Küchenmaschine wird ein Aufbewahrungskarussell für Aufsätze geliefert, das in die Schüssel passt.

Verwendung des Aufbewahrungskarussells

- 1 Messer in der Schüssel anbringen.
- 2 Schlagbesen, Scheiben und Maxi-Blend-Aufsatz im Karussell anbringen (K).
- 3 Karussell über das Messer setzen und Deckel der Küchenmaschine darauf setzen (1).



Wartung & Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen und Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Das ist völlig normal - der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getränktem Tuch können Verfärbungen entfernt werden.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass der Bereich des Sicherheitsriegels frei von Lebensmittelmrückständen ist.
- Überschüssiges Kabel um den Bügel auf der Rückseite des Geräts wickeln.

Mixer/Mahlwerk

- 1 Den Krug entleeren, bevor Sie ihn vom Messerwerk abschrauben.
- 2 Den Krug von Hand spülen.
- 3 Entfernen Sie den Dichtungsring und waschen Sie ihn.
- 4 Berühren Sie die scharfen Klingen nicht - bürsten Sie sie mit heißem Seifenwasser sauber und spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser gründlich ab. **Tauchen Sie die Klingenhalterung nicht in Wasser.**
- 5 Lassen Sie die Teile umgekehrt stehend trocknen.

Doppelschneebesen

- Entfernen Sie die Besen durch leichtes Ziehen aus dem Antriebskopf. Waschen Sie sie in warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie den Antriebskopf mit einem feuchten Tuch ab, und trocknen Sie ihn dann. **Tauchen Sie den Antriebskopf nicht in Wasser.**

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Alternativ können sie im oberen Gestell Ihrer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur.

Kundendienst

- Ist die Netzanschlusleitung des Gerätes beschädigt, muß sie durch den Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ein beschädigtes Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht weiter benutzt und nur vom Hersteller oder seinen autorisierten Kundendienst repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Bei Problemen im Betrieb Ihrer Küchenmaschine lesen Sie bitte zunächst den Leitfaden für die Fehlersuche und -behebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen.**

Falls Sie bei Folgendem Hilfe benötigen:

- Verwendung des Gerätes oder
 - Wartung, Ersatzteile oder Reparaturen (innerhalb oder außerhalb der Garantiezeit)
- Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Leitfaden für die Fehlersuche und -behebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht	Kein Strom Abdeckung des Mixeranschlusses ist nicht arretiert. Der Deckel der Schüssel ist nicht richtig arretiert. Der Pürierer ist nicht richtig arretiert	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Bei Verwendung der Schüssel der Küchenmaschine muss die Anschlussabdeckung aufgesetzt und arretiert sein, weil die Küchenmaschine sonst nicht funktioniert. Die Küchenmaschine und der Pürierer funktionieren nicht, wenn der Deckel der Schüssel nicht richtig aufgesetzt ist. Der Pürierer funktioniert nicht, wenn er nicht richtig aufgesetzt wurde. Wenn keine dieser Ursachen vorliegt, überprüfen Sie bitte die Sicherung/den Leistungsschalter in Ihrem Haushalt.
Deckel nicht arretiert, aber Licht der Geschwindigkeitskontrolle leuchtet weiter	Wenn der Deckel beim Auswählen einer Geschwindigkeit nicht arretiert ist, stoppt die Küchenmaschine, aber die Geschwindigkeitskontrolle bleibt beleuchtet. Das soll Sie daran erinnern, dass das Gerät weiterläuft, sobald Sie den Deckel arretiert haben.	Drehen Sie die Geschwindigkeitskontrolle vor Abnehmen des Deckels immer auf "0".
Püriergut tritt aus dem Boden der Messeranordnung aus.	Dichtung fehlt Dichtung falsch angebracht Dichtung beschädigt	Prüfen, ob Dichtung korrekt sitzt und nicht beschädigt ist. Kundendienst anrufen und Ersatzdichtung bestellen.
Unzureichende Leistung der Werkzeuge/Aufsätze	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt "Verwendung des Aufsatzes". Prüfen, ob die Aufsätze richtig montiert wurden.	

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

sicurezza

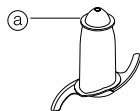
- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela.
Tenere la lama per l'apposita presa
@ in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non introdurre le mani o altri utensili nel recipiente e nel bicchiere del frullatore mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta oppure il frullatore/macinino dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
 - Fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o del macinino dal gruppo delle lame.
- Far raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non consentire ai bambini di giocare con questo apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'Assistenza clienti').
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli domestici indicati.

prima dell'uso

- Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/CEE.

prima di usare per la prima volta

- 1 Rimuovere l'imballaggio, comprese le protezioni di plastica delle lame. **Fare molta attenzione: le lame sono taglienti.** Queste protezioni vengono usate solo come misura protettiva durante la fabbricazione e il trasporto e possono essere gettate.
- 2 Lavare i componenti (consultare la sezione 'Pulizia').



legenda

robot

- ① spingitori
- ② tubo di riempimento
- ③ coperchio
- ④ alberino motore rimovibile
- ⑤ vaschetta
- ⑥ dispositivo bloccante
- ⑦ avvolgicavo (posteriore)
- ⑧ corpo motore
- ⑨ controllo velocità/impulsi
- ⑩ attacco frullatore/dispositivo bloccante
- ⑪ calotta attacco frullatore/dispositivo bloccante

frullatore

- ⑫ lama
- ⑬ anello di tenuta
- ⑭ caraffa
- ⑮ coperchio
- ⑯ tappo riempitore

accessori

L'apparecchio non ha in dotazione tutti gli accessori del seguente elenco. Per informazioni sugli accessori in dotazione, vedere l'elenco del contenuto specifico dell'apparecchio. Per acquistare un accessorio non incluso in dotazione, rivolgersi al proprio venditore.

- ⑰ lama
- ⑱ impastatore (solo mod. FP530)
- ⑲ doppia frusta a ingranaggi
- ⑳ maxi-calotta
- ㉑ disco grosso per affettare/sminuzzare
- ㉒ disco fine per affettare/sminuzzare (mod. FP520/FP530)
- ㉓ disco fine per patatine (a fiammifero) (solo mod. FP530)
- ㉔ disco per grattugiare (confezione GB – non fornito)
- ㉕ spremiagrumi a ingranaggi (mod. FP520/FP530)
- ㉖ macinino (se fornito)
- ㉗ porta-accessori circolare KENSTORE™
- ㉘ spatola
- ㉙ ricettario (se fornito)

uso del robot

- **Se si utilizza la vaschetta del robot da cucina, inserire la calotta sull'attacco per il frullatore e fissarla in posizione, altrimenti il robot non funzionerà. Controllare che ▼ sulla calotta sia allineato rispetto a ▲ sul corpo motore.**

- 1 Installare la vaschetta. Posizionare l'impugnatura verso la parte retrostante, poi abbassarla fino a bloccarla in posizione ①.
 - 2 Ora inserire l'alberino rimovibile ④ su quello fisso del corpo motore.
 - 3 Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
- Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.
 - 4 Mettere il coperchio sulla vaschetta ② e ruotarlo in senso orario fino ad allineare la freccia rispetto alla linea visibile sulla calotta dell'attacco.
 - 5 Accendere e selezionare una velocità.

- **Il robot da cucina non funziona se prima non si monta correttamente il coperchio o la calotta dell'attacco.**

- Usare il comando ad impulsi (P) per lavorare ad intermittenza gli ingredienti. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando non si rilascia la levetta.
- 6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.

- **Spegnerne prima di rimuovere il coperchio. importante**

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

uso del frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta ⑬ nella lama ⑫, verificando di montarlo in modo corretto.
Se la tenuta è danneggiata o viene inserita male, l'apparecchio perderà.
- 2 Avvitare il bicchiere nell'unità lame.
- 3 Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- 4 Chiudere il coperchio con il tappo, quindi girare.
- 5 Ruotare in senso orario il coperchio per bloccarlo in posizione sulla caraffa.
- 6 Togliere la calotta dall'attacco per il frullatore ruotandola in senso antiorario.
- 7 Inserire il frullatore sull'attacco e ruotarlo per bloccarlo in posizione ③.

importante

- Il frullatore funziona solo se la vaschetta del robot e il coperchio sono in posizione.
- Nell'usare l'attacco per il frullatore, non dovrebbero esserci utensili all'interno della vaschetta.

8 Selezionare una velocità o utilizzare l'interruttore a impulsi.

suggerimenti

- Quando si prepara la maionese, introdurre tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Quindi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio nel tappo e lasciarlo fluire attraverso di esso.
- Le miscele spesse, come paté e creme, possono richiedere l'uso della spatola. Se la miscelazione risultasse difficoltosa, aggiungere altro liquido.
- Per tritare il ghiaccio, aggiungere 15 ml di acqua ogni 6 cubetti. Usare l'interruttore a impulsi.
- Fare raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Per preservare il frullatore, non azionarlo più a lungo di 60 secondi. Spegnerlo non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Non introdurre spezie perché potrebbero danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se il frullatore non è inserito correttamente.
- Non introdurre ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliarli a pezzi; rimuovere il tappo; quindi, con l'apparecchio in funzione, versarli uno alla volta.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1½ litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

scelta di una velocità per tutte le funzioni

utensile/accessorio	funzione	Velocità	
		FP510/520	FP530
Lama	Preparare dolci	1 - 2	1 - 3
	Amalgamare burro alla farina	2	3
	Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	1	1
	Sminuzzare/purè/paté	2	3
Lama con „maxi-calotta	Minestre	1	1 - 2
Sbattitore	Albumi	2	3
	Uova e zucchero per pan di Spagna dietetico	2	3
	Crema	1	1 - 2
Lama per impastare	Miscele a lievitazione	2	2 - 3
Dischi - affettare/ sminuzzare/ sfilettare	Cibi solidi come carote, formaggi duri	2	2 - 3
	Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	1	1
disco per grattugiare	Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.	1	1 - 2
Spremiagrumi	Agrumi	1	1
Frullatore	Lavora tutto	2	3
macinatutto	Lavora tutto	2	3

capacità massime

- Pasta frolla, peso della farina 340 g
- Impasti a lievitazione, peso della farina 500 g
- Pan di Spagna, peso totale 1,5 Kg
- Carne da macinare, peso totale 600 g
- Liquidi (con calotta) 1,5 litri
- Sbattitore a due fruste 6 albumi

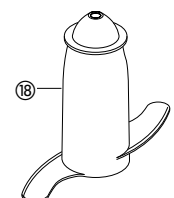
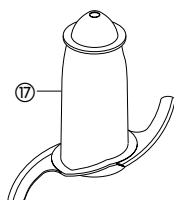
uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

17 lama/18 lama per impastare

La lama è il più versatile di tutti gli accessori. La consistenza ottenuta dipende dal tempo di lavorazione. Per ottenere composti di consistenza meno omogenea, usare l'interruttore a impulsi.

Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, macinare carne cruda e cotta, vegetali, noci, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.



Utilizzarla inoltre per preparare impasti a lievitazione se la lama per impastare non è in dotazione.

Usare la lama per impastare per gli impasti a lievitazione.

suggerimenti

lama

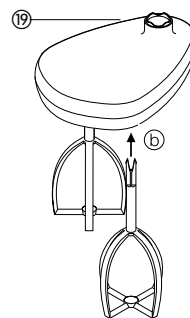
- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

lama per impastare

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 - 90 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di rimpastare nel recipiente per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

19 sbattitore a due fruste

Usare solo per miscele soffici, ad esempio albumi, panna o latte evaporato e per montare le uova e lo zucchero per il pan di Spagna dietetico. Le miscele più consistenti, come farina e burro, danneggiano lo sbattitore.



uso dello sbattitore

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel blocco motore.
- 2 Spingere e assicurare un frullino alla volta nella testina di rotazione ⑤.
- 3 Inserire lo sbattitore facendolo girare delicatamente sull'alberino di rotazione fino a incastrarlo.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
- 6 Accendere l'apparecchio.

importante

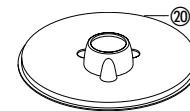
- La frusta non è idonea per preparare torte monostadio né per montare burro/margarina e zucchero. Per preparare torte, utilizzare sempre la lama.

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che il recipiente e lo sbattitore siano puliti e privi di qualsiasi traccia di burro prima di azionarli.

20 maxi calotta

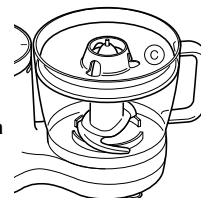
Durante la miscelazione dei liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di aumentare la capienza del recipiente da 1 litri a 1,5 litri e di ottimizzare le prestazioni di sminuzzamento della lama.



- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Inserire la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Collocare la calotta sopra la lama, accertandosi che poggia sul bordo interno del recipiente ③.

Non esercitare pressione sulla calotta, tenerla per la presa centrale.

- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.



dischi per affettare e sminuzzare

dischi per affettare e sminuzzare reversibili: spesso ⑳, sottile ㉑

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

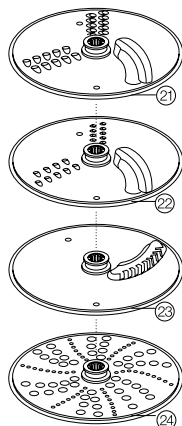
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per sfilettare sottile (stile Julienne) ㉒

Usare per tagliare patate a bastoncini; ingredienti solidi per insalate, contorni, sughi e frittture miste (ad esempio, carote, zucchine e cetrioli).

disco per grattugiare ㉓

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

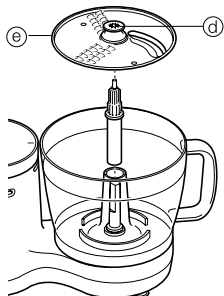


sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**

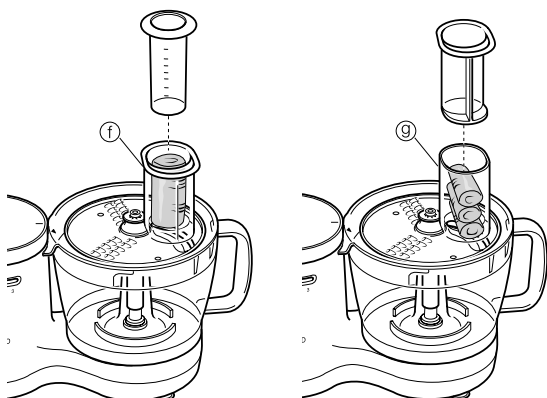
uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, ㉔ inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto ㉔.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressatore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione di alimenti singoli o sottili.
Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo: inserire il pressatore grande nel tubo di riempimento.
Per utilizzare il tubo di riempimento grande: usare i due pressatori insieme.
- 5 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**



suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo piccolo.
- Quando si usa il disco per sfilettare, introdurre gli ingredienti orizzontalmente.
- Per affettare o sminuzzare, gli ingredienti inseriti verticalmente ㉕ risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente ㉖.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



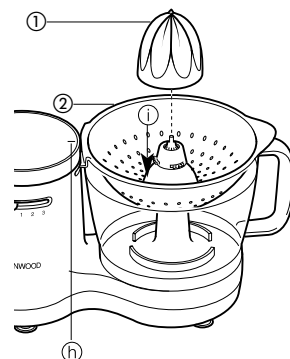
㉕ spremiagrumi

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

- ① Cono
- ② Filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente sul blocco motore.
- 2 Aggiungere il colino e ruotarlo in senso orario fino a quando l'aletta sul colino si allinea con la linea visibile sulla calotta dell'attacco ㉗.
- 3 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento ①.
- 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.



- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**

㉖ macinino

Usare il macinino per erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

- ① complessivo delle lame
- ② anello di tenuta
- ③ caraffa
- ④ coperchio con spolverizzatore

sicurezza

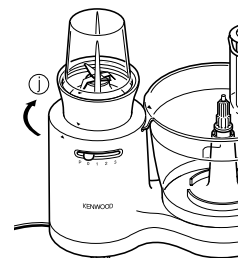
- Non montare mai il gruppo delle lame sull'apparecchio senza prima aver installato la vaschetta.
- Non svitare mai la vaschetta quando è il macinatutto è ancora inserito sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il complessivo delle lame fuori della portata dei bambini.
- Non togliere mai il macinatutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.

importante

- A garanzia di una lunga durata del macinino, non azionarlo mai continuamente per più di 30 secondi. Spegnerlo non appena gli alimenti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funziona se si è installato incorrettamente il macinino.
- Usare esclusivamente ingredienti secchi.

come usare il macinino

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
 - 2 Inserire l'anello di tenuta nel complessivo delle lame.
 - 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
 - 4 Avvitare il complessivo delle lame sulla vaschetta, fino a stringerlo a mano.
 - 5 Togliere la calotta dall'attacco per il frullatore ruotandola in senso antiorario.
 - 6 Inserire il macinino sull'attacco per il frullatore e bloccarlo in posizione ruotandolo in senso orario ①.
 - 7 Impostare sulla velocità massima, oppure usare il controllo ad impulsi.
 - 8 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile rimettere il complessivo delle lame con il coperchio provvisto di spolverizzatore e spolverizzare gli ingredienti come desiderato.
- Si ricorda che il coperchio con spolverizzatore non è ermetico.



consigli

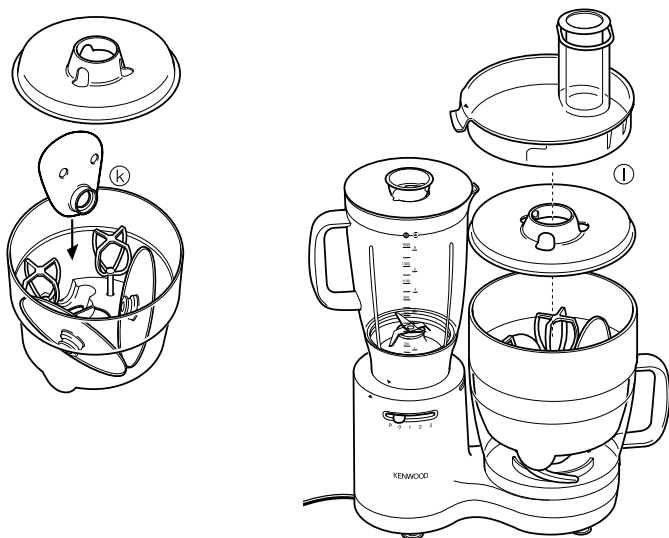
- Le erbe si tritano meglio se sono pulite ed asciutte.

27 Porta-accessori circolare KENSTORE™

Questo robot da cucina viene fornito con un sostegno circolare per conservare gli accessori, inseribile nella vaschetta.

per usare il porta-accessori circolare

- 1 Inserire la lama nella vaschetta.
- 2 Ora inserire la frusta i dischi e la calotta nel sostegno per gli accessori (K).
- 3 Montare il sostegno per accessori sulla lama, seguiti dal coperchio del robot da cucina ①.



manutenzione e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Avvolgere la lunghezza di cavo in eccesso attorno all'avvolgicavo, dietro l'apparecchio.

frullatore/macinino

- 1 Svuotare la caraffa/vaschetta prima di sviarla dal gruppo delle lame.
- 2 Lavare a mano la caraffa/vaschetta.
- 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
- 4 Non toccare le lame affilate, utilizzare una spugna con acqua insaponata per pulirle e sciacquarle abbondantemente con acqua corrente. **Non immergere l'unità lame nell'acqua.**
- 5 Lasciare asciugare capovolta.

sbattitore a due fruste

- Staccare le fruste dalla testa di azionamento tirandole delicatamente. Lavarle in acqua tiepida e sapone.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente è possibile lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie, usando un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.

assistenza clienti

- Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza esso deve essere sostituito da Kenwood o da un tecnico autorizzato Kenwood.
- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al reparto assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**

In caso di bisogno di aiuto:

- Durante l'uso dell'apparecchio
- Per assistenza o parti di ricambio
Contattare il punto vendita in cui è stato acquistato l'apparecchio.

Guida alla localizzazione dei guasti

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona	Manca la corrente La calotta dell'attacco per il frullatore non è fissata in posizione Il coperchio sulla vaschetta non è ben chiuso Il frullatore non è ben inserito	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica Nell'usare la vaschetta del robot è necessario inserire la calotta sull'attacco e bloccarla in posizione, altrimenti il robot non funzionerà Robot e frullatore non funzioneranno se non si inserisce correttamente il coperchio della vaschetta Il frullatore non funziona se è inserito male Se tutto quanto sopra è corretto, controllare il fusibile/interruttore principale dell'impianto elettrico
Il coperchio è aperto ma la spia del selettore della velocità rimane accesa	Se il coperchio non è chiuso quando si seleziona una velocità, il robot si ferma ma il selettore della velocità rimane acceso, per ricordarvi che l'apparecchio entrerà in funzione non appena si richiude il coperchio.	Prima di togliere il coperchio, spostare sempre a "0" il selettore della velocità
Il frullatore perde dalla base della lama.	Manca la tenuta La tenuta è inserita male La tenuta è danneggiata	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni Chiamare il Reparto assistenza e richiedere una tenuta di ricambio
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni	Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manusei-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ② existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calçador(es) fornecido(s).
- Antes de tirar a tampa da taça ou de retirar o liquidificador/moinho da unidade do motor:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Tenha cuidado em não desenroscar o copo do liquidificador ou o moinho da unidade das lâminas.
- Deixe os líquidos quentes arrefecerem antes de os misturar no liquidificador - se a tampa não tiver sido apertada correctamente e se se soltar, o líquido pode derramar-se.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrebloqueio.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas doentes sem supervisão.
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não deixe que a unidade de alimentação, 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.
- Utilize o robô de cozinha apenas para os fins para os quais foi concebido.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na base do aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

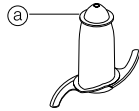
antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- 1 Retire todas as protecções plásticas incluindo o revestimento plástico das lâminas. **Tome atenção pois as lâminas são muito afiadas.** Os revestimentos plásticos devem ser retirados pois destinam-se apenas à protecção das lâminas durante o fabrico e o transporte.
- 2 Lave as peças de acordo com as instruções da secção 'limpeza'

componentes

robô de cozinha

- ① calçadores
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa
- ④ veio accionador destacável
- ⑤ taça
- ⑥ entrebloqueio de segurança
- ⑦ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
- ⑧ unidade do motor
- ⑨ comandos de velocidade/impulsos
- ⑩ tomada de encaixe/entrebloqueio de segurança do liquidificador
- ⑪ tampa da tomada de encaixe/entrebloqueio de segurança do liquidificador



liquidificador

- ⑫ lâminas
- ⑬ anel vedante
- ⑭ copo
- ⑮ tampa
- ⑯ tampa de enchimento

acessórios adicionais

Nem todos os acessórios listados abaixo são fornecidos com o robô de cozinha. Consulte a lista de peças fornecida. Para adquirir um acessórios não fornecido, contacte o revendedor onde adquiriu o robô de cozinha.

- ⑰ lâminas de aço
- ⑱ utensílio para massas (FP530 apenas)
- ⑲ pinha dupla
- ⑳ cúpula maxi-blend
- ㉑ disco para corte/picado grosso
- ㉒ disco para corte/picado fino (FP520/FP530)
- ㉓ disco para corte fino (estilo Juliana) (FP530 apenas)
- ㉔ disco de raspar (embalagem do R.U. – não fornecido)
- ㉕ espremedor de citrinos (FP520/FP530)
- ㉖ moinho (se for fornecido)
- ㉗ carrocel de acessórios KENSTORE™
- ㉘ espátula
- ㉙ livro de receitas (se for fornecido)

utilizar o robô de cozinha

- **Ao utilizar a taça do robot de cozinha, a tampa da tomada de encaixe do liquidificador deve estar colocada e travada na posição correcta, caso contrário a máquina não funcionará. Certifique-se de que o símbolo ▼ na tampa da tomada de encaixe fica alinhado com o símbolo ▲ na unidade do motor.**
- 1 Instale a taça. Coloque a pega virada para trás, baixe a taça e rode-a para a direita até prender ❶.
- 2 Seguidamente instale o veio accionador destacável ④ sobre o veio fixo da unidade do motor.
- 3 Encaixe um acessório no veio accionador.
- Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa na taça ❷ – rode-a para a direita até a seta da tampa ficar alinhada com a linha na tampa da tomada de encaixe.
- 5 Ligue o aparelho e seleccione uma velocidade.
- **O robot não funcionará se a tampa da taça ou a tampa da tomada de encaixe não estiverem instaladas correctamente.**
- Utilize os impulsos (P) para operações breves. O comando dos impulsos funcionará enquanto a patilha estiver nessa posição.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre o aparelho 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.

utilizar o liquidificador

- 1 Instale o anel vedante ⑬ na unidade das lâminas ⑫, certificando-se de que o anel está correctamente colocado.
Poderão ocorrer fugas se o anel vedante estiver danificado ou incorrectamente instalado.
- 2 Fixe o jarro à unidade de lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Encaixe a tampa de enchimento na tampa e, em seguida, rode-a.
- 5 Rode a tampa para a direita para a prender no copo.
- 6 Tire a tampa da tomada de encaixe do liquidificador rodando-a para a esquerda.
- 7 Coloque o liquidificador sobre a tomada de encaixe do mesmo e rode-o para prender ❸.

importante

- O liquidificador só funcionará com a taça e a tampa do robot na posição devida.
- Ao utilizar a tomada de encaixe do liquidificador, recomendamos que retire todos os acessórios da taça.

8 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

sugestões

- Quando fizer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas, podem ter de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os ingredientes, adicione mais líquido.
- Quando esmagar gelo, adicione 15 mls (1 colher de sopa) de água para cada 6 cubos de gelo. Utilize o botão de impulso.
- Deixe que os líquidos quentes arrefeçam antes de os misturar no liquidificador - se a tampa não tiver sido colocada correctamente e se se soltar, o líquido pode derramar-se.
- Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o liquidificador, não o accione durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obtiver a consistência pretendida.
- Não utilize especiarias - podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona quando o liquidificador for colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Se for necessário, corte-os em pedaços mais pequenos, retire a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com a máquina em funcionamento.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1½ litros (2 pts 12 floz) - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

escolher uma velocidade para todas as funções

utensílio/acessório	função	velocidade	
		FP510/520	FP530
lâmina	Fazer bolos	1 - 2	1 - 3
	Misturar a gordura com farinha	2	3
	Adicionar água para misturar ingredientes para bolos	1	1
Lâminas de aço com cúpula maxi-blend	Cortar/purés/patés	2	3
	Sopas	1	1-2
pinha	claras de ovo	2	3
	ovos e açúcar para pão-de-ló magro	2	3
	natas	1	1 - 2
utensílio para massa	misturas levedadas	2	2 - 3
discos - cortar às rodelas/picar/picar/cortar	ingredientes consistentes como cenouras,	2	2 - 3
	queijos duros	2	2 - 3
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1	1
disco de ralar	Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães	2	3
espremedor de citrinos	Citrinos	1	1
liquidificador	Todos os tipos de processamento	2	3
moinho	Todos os tipos de processamento	2	3

capacidades máximas

- Peso da massa para biscoitos amanteigados 340 g
- Peso da massa com fermento 500 g
- Peso total para pão-de-ló 1,5 Kg
- Peso total para carne picada 600 g
- líquidos com campânula 1,5 litros
- Pinha com duas varetas 6 claras de ovo

utilizar os acessórios

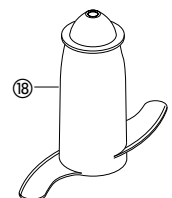
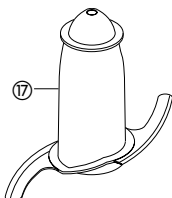
consulte a tabela acima para obter as velocidades adequadas a cada acessório.

17 lâmina/18 utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.

Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão. Pode também ser utilizada para misturas com massas levedadas quando o utensílio para massa não é fornecido.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.



sugestões

lâmina

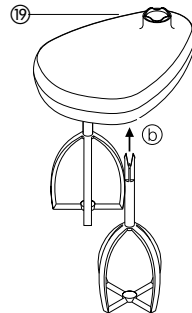
- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

utensílio para massa

- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 - 90 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

19 pinha com duas varetas

Utilize para misturas leves como, por exemplo, claras de ovo, natas, leite e pó ou bater ovos e açúcar para obtenção de massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como gordura e farinha podem danificar o utensílio.



utilizar a pinha

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora ①.
- 3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade do veio fica alinhada com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

importante

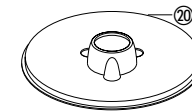
- A pinha dupla não é adequada para fazer bolos batidos numa só fase nem para misturar gordura e açúcar, pois estas misturas provocarão danos na pinha. Utilize sempre as lâminas de aço para fazer bolos.

sugestões

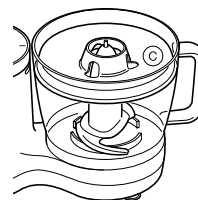
- Para obter resultados óptimos, utilize ovos à temperatura ambiente.
- Certifique-se de que a taça e as varetas estão limpas e não têm gordura agarrada.

20 cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 1 litros para 1,5 litros, as fugas são eliminadas e os resultados de corte da lâmina são melhorados.



- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Instale a cúpula sobre a parte superior da lâmina, certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente no interior da taça ②. Não faça pressão sobre a cúpula. Segure-a pela pega central.
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.



discos de cortar às rodelas/picar

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso 21, fino 22

Utilize o lado de picar para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura semelhante.

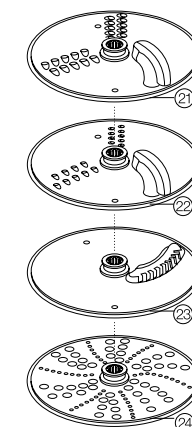
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino 23

Utilize para cortar: batatas fritas tipo palha ingredientes consistentes para saladas, guarnições, guisados e salteados (por exemplo, cenoura, nabo, curgetes e pepino).

disco de ralar 24

Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães.

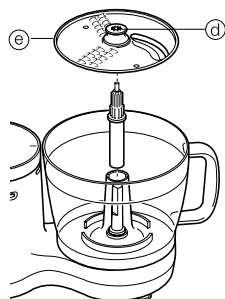


segurança

- **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**
- **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados**

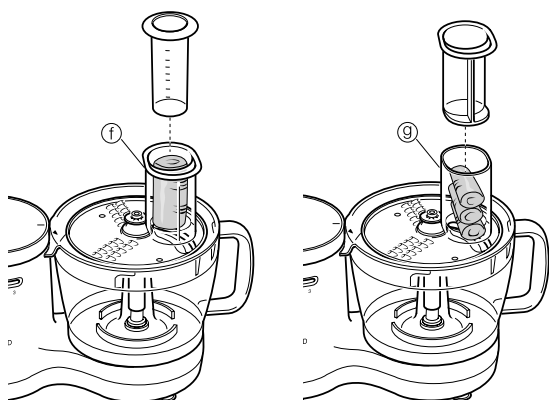
utilizar os discos de cortar

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Segure a pega central (d) e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima (e).
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Escolha o tipo de tubo de alimentação que pretende utilizar. O calçador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.
Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calçador grande no tubo de alimentação.
Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calçadores em conjunto.
- 5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calçador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**



sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes na horizontal.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical (f) são cortados em pedaços mais pequenos do que os alimentos colocados na horizontal (g).
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



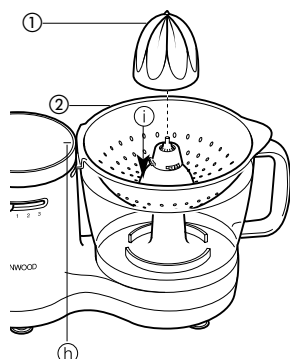
25 espremedor de citrinos

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

- 1 cone
- 2 passador

utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
 - 2 Instale o coador e rode-o para a direita até a aba de segurança do coador ficar alinhada com a linha da tampa da tomada de encaixe do liquidificador (h).
 - 3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente (i).
 - 4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.
- **O espremedor de citrinos não funciona quando o passador for colocado incorrectamente.**



26 moinho

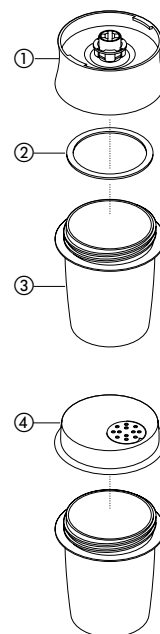
Utilize o moinho para picar ervas aromáticas e frutos secos e para moer grãos de café.

- 1 unidade das lâminas
- 2 anel vedante
- 3 boião
- 19 tampa de polvilhar

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o moinho de especiarias até as lâminas terem parado completamente.

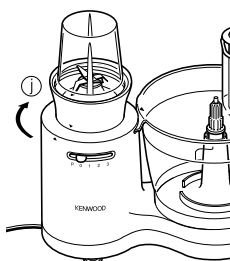
importante

- Para garantir uma longa vida útil do seu moinho, nunca o deixe funcionar por mais de 30 segundos. Desligue-o logo que consiga a consistência certa.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funcionará se o moinho estiver incorrectamente instalado.
- Utilize apenas com ingredientes secos.



utilização do moinho

- 1 Deite os ingredientes no recipiente. Não encha mais de meio.
 - 2 Coloque o anel vedante na unidade das lâminas.
 - 3 Vire a unidade das lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do recipiente, com as lâminas para baixo.
 - 4 Enrosque a unidade das lâminas no recipiente até estar bem apertada.
 - 5 Tire a tampa da tomada de encaixe do liquidificador rodando-a para a esquerda.
 - 6 Coloque o moinho sobre a tomada de encaixe do liquidificador e rode-o para a direita até prender (1).
 - 7 Ligue à velocidade máxima ou utilize o pulsador.
 - 8 Depois de moer, pode substituir a unidade das lâminas pela tampa para polvilhar e polvilhar os alimentos.
- A tampa para polvilhar não é impermeável ao ar.



sugestões

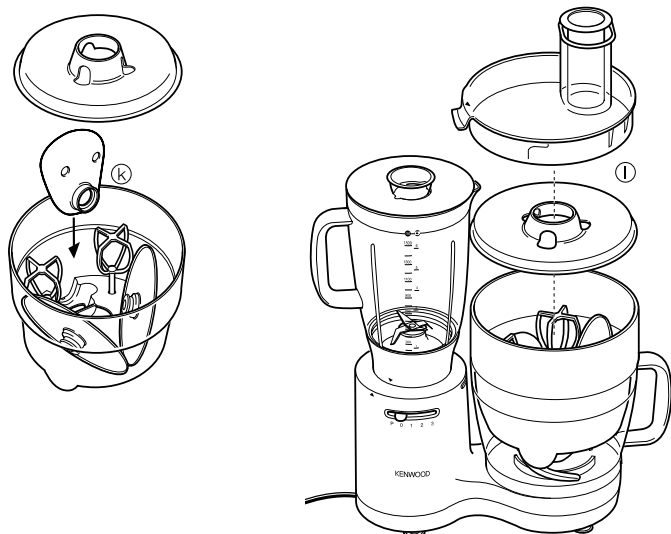
- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.

27 Carrocel de acessórios KENSTORE™

O seu robot de cozinha traz um carrocel para armazenar os acessórios que encaixa na taça.

utilização do carrocel de armazenamento

- 1 Coloque as lâminas de aço na taça.
- 2 Seguidamente instale a pinha dupla, os discos e a cúpula no carrocel (k).
- 3 Instale o carrocel sobre as lâminas de aço e coloque a tampa do robot por cima (1).



manutenção e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são 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 de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelhe não tem restos de alimentos agarrados.
- Enrole o excesso de cabo em volta do suporte nas costas do aparelho.

liquidificador/moinho

- 1 Despeje o copo do liquidificador, ou o copo do moinho, antes de os desenroscar da unidade das lâminas.
- 2 Lave o copo do liquidificador e o copo do moinho à mão.
- 3 Retire e lave o anel de vedação.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

- Retire as varetas da cabeça accionadora, puxando-as com cuidado. Lave-as em água quente e detergente.
- 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.
- Alternativamente, podem ser lavadas na prateleira superior da máquina de lavar loiça. Recomendamos um programa curto e de baixa temperatura.

assistência e suporte ao cliente

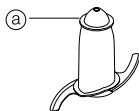
- Se o cabo ficar danificado, terá de ser substituído pela Kenwood ou por um centro de assistência técnica autorizado da Kenwood por motivos de segurança.
- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento do seu robot de cozinha, antes de chamar um técnico, consulte o guia de resolução de problemas.**
Se necessitar de ajuda para:
 - Utilizar o aparelho
 - Recorrer aos serviços de assistência técnica ou reparaçõesContacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

Guia de resolução de problemas		
Problema	Causa	Solução
O robot não funciona	Falta de energia A tampa da tomada de encaixe do liquidificador não está travada. A tampa da taça não está correctamente travada. O liquidificador não está correctamente travado.	Verifique se o robot está ligado à corrente Ao utilizar a taça do robot, a tampa da tomada de encaixe deve estar colocada e travada, senão o robot não funcionará. O robot e o liquidificador não funcionarão se a tampa da taça não estiver correctamente instalada. O liquidificador não funcionará se estiver incorrectamente instalado. Se não se aplicar qualquer dos problemas acima, verifique o fusível/interruptor doméstico.
A tampa não está travada, mas a luz do comando de velocidade continua iluminada	Se a tampa não estiver travada e for seleccionada uma velocidade, o robot parará, mas o comando de velocidade permanecerá iluminado. Isto serve para o recordar de que o aparelho começará a funcionar assim que tornar a travar a tampa.	Selecione sempre a velocidade "0" no comando de velocidade antes de retirar a tampa.
O liquidificador tem uma fuga da base do conjunto das lâminas.	Falta o anel vedante Anel vedante incorrectamente instalado Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Contacte os Serviços de Assistência Técnica ao Cliente para obter um anel vedante novo.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios	Consulte as sugestões na secção respectiva em "Utilização dos Acessórios". Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- 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.**
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no está bien encajada y se suelta, podría quemarse con las salpicaduras.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- No deje que niños ni personas discapacitadas manejen este aparato sin supervisión.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.



antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/EEC.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- 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.
- Lave las piezas: vea 'limpieza'.

elementos principales

robot de cocina

- ① empujadores
- ② tubo de introducción de alimentos
- ③ tapadera
- ④ eje motor desacoplable
- ⑤ bol
- ⑥ cierre de seguridad
- ⑦ recogecables (parte trasera)
- ⑧ unidad eléctrica
- ⑨ control de velocidad/impulsos
- ⑩ salida de la licuadora/cierre
- ⑪ protector de la salida de la licuadora/cierre de seguridad

licuadora

- ⑫ unidad de cuchillas
- ⑬ anillo sellador
- ⑭ jarra
- ⑮ tapadera
- ⑯ tapón de llenado

accesorios adicionales

El robot de cocina puede no incluir todos los accesorios de la lista siguiente. Revise la lista de accesorios que se suministra con el aparato. Para comprar un accesorio que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el establecimiento en el que ha adquirido el aparato.

- ⑰ cuchilla
- ⑱ utensilio para amasar (FP530 sólo)
- ⑲ batidora mecánica con dos barillas
- ⑳ cubierta maxi-blend
- ㉑ disco rebanador/troceador grueso
- ㉒ disco rebanador/troceador fino (FP520/FP530)
- ㉓ disco cortador para patatas fino (estilo juliana) (FP530 sólo)
- ㉔ disco rallador (envase Reino Unido – no se suministra)
- ㉕ exprimidor de cítricos mecánico (FP520/FP530)
- ㉖ molinillo (si se suministra)
- ㉗ Carrusel de accesorios KENSTORE™
- ㉘ espátula
- ㉙ libro de recetas (si se suministra)

para utilizar el robot de cocina

- Si utiliza el bol del procesador de alimentos, el protector de la salida de la licuadora deberá estar encajado y en posición de cerrado, de no ser así el procesador no funcionará. Asegúrese de que el ▼ del protector de salida esté alineado con el ▲ de la unidad eléctrica.**
- 1 Ponga el bol. Ponga el mango hacia la parte trasera, bájelo y gírelo en sentido horario hasta que se fije ①.
- 2 A continuación, ponga el eje desacoplable ④ sobre el eje fijo de la unidad eléctrica.
- 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 Ponga la tapadera en el bol ② - gire en sentido horario hasta que la flecha de la tapadera quede alineada con la línea del protector de la salida.
- 5 Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
- **El procesador no funcionará si la tapadera o el protector de la salida no están encajados correctamente.**
- Utilice el botón de impulsos (P) para procesar poco tiempo. El impulso funcionará durante el tiempo que se mantenga pulsada la palanca.
- 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.

uso de la licuadora

- Ponga el anillo sellador ⑬ en la unidad de cuchillas ⑫ – asegurándose de que el sello esté correctamente colocado.
Si el sello está dañado o no está correctamente colocado, podrá gotear.
- Enrosque la jarra en la unidad de corte.
- Ponga los ingredientes en la jarra.
- Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- Gire la tapadera en sentido horario para que se fije en la jarra.
- Retire el protector de la salida de la licuadora girándolo en sentido antihorario.
- Ponga la licuadora en la salida de la licuadora y gire para fijarla ⑨.
importante
- El accesorio de la licuadora funcionará sólo con el bol del procesador y la tapadera en posición.**
- Si utiliza la salida de la licuadora recomendamos que no haya ningún utensilio en el bol.**
- Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.

consejos

- Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
- Al triturar hielo añada 1 cucharada sopera (15 mls) de agua por cada 6 cubitos. Utilice el pulsador.
- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no se ha encajado perfectamente y el líquido se sale, podría quemarse con las salpicaduras.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No utilice el robot de cocina para triturar especias ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está encajada correctamente.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si fuese necesario, córtelos en trozos pequeños; retire el tapón de llenado; con la máquina en funcionamiento, introduzca los trozos uno a uno.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1½ (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

velocidad adecuada a cada función

utensilio/accesorio	función	velocidad	
		FP510/520	FP530
cuchilla	Masa para tartas	1 - 2	1 - 3
	Mezclar manteca con harina	2	3
	Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	1	1
	Picar/triturar/hacer patés	2	3
Cuchilla con la cubierta maxi-blend	Sopas	1	1-2
montar	Claras de huevo	2	3
	Claras de huevo y azúcar para merengues	2	3
	Nata	1	1 - 2
herramienta para amasar	Masas con levadura	2	2 - 3
discos - rebanadores/troceadores/picadores	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros	2	2 - 3
	Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	1	1
disco rallador	Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.	2	3
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	1
licuadora	Procesa todo	1	1
molinillo de especias		2	3

capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 340 g
- Peso de la harina para masa con levadura 500 g
- Peso total para bizcocho de elaboración en un solo paso 1,5 Kg
- Peso total de carne para picar 600 g
- Líquidos con cubierta 1,5 litros
- Batidor doble 6 claras de huevo

uso de los accesorios

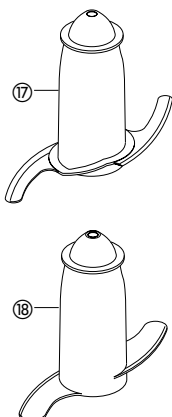
vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

17 cuchilla de corte/18 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

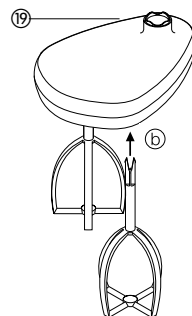
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 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.

19 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 19.
- 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

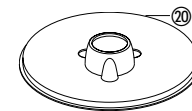
- **La batidora no es para hacer tartas en una fase ni para hacer crema con grasa y azúcar ya que estas mezclas la dañarán. Utilice siempre la cuchilla para hacer tartas.**

consejos

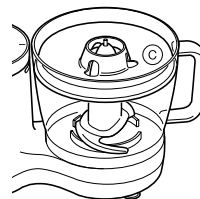
- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

20 cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 1 litro a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.



- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol 20. **No haga presión sobre la cubierta, agárrala por la parte central.**
- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.



discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso 21, fino 22

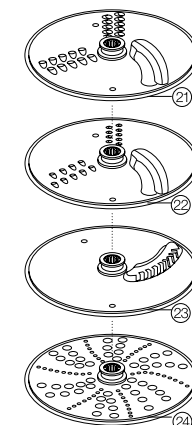
Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco picador fino (estilo juliana) 23

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.

disco rallador 24

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

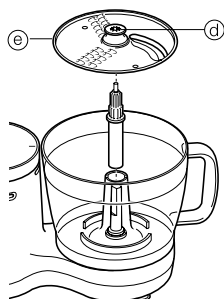


seguridad

- **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.**

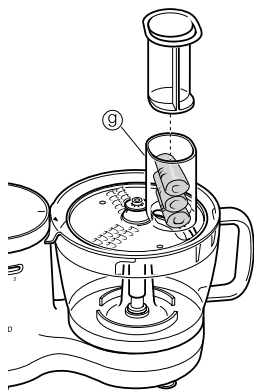
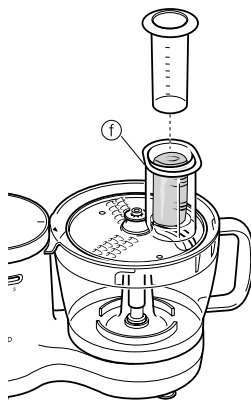
para utilizar los discos de corte

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central (d), coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior (e).
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor 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 embudidor 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 embudidor; **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 picador, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical (f), así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente (g).
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeñas cantidades de desperdicios en el disco o en el bol.



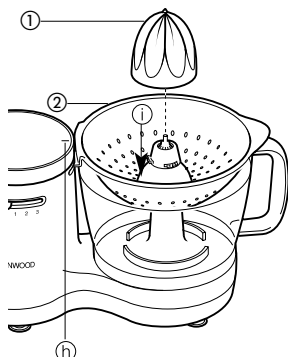
25 exprimidor de cítricos

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 Ponga el colador y gire en el sentido horario hasta que la aleta del cierre del colador quede alineada con la línea del protector de la salida (h).
 - 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo (i).
 - 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.**



26 molinillo

Utilice el molinillo para moler hierbas, nueces y granos de café.

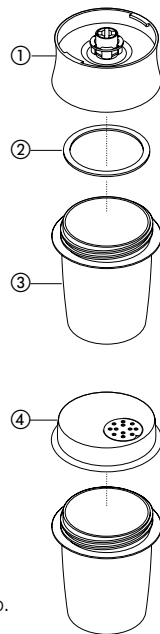
- 1 unidad de cuchillas
- 2 anillo de cierre
- 3 jarra
- 4 tapadera rociadera

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar la jarra puesta.
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el multimolinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.

importante

- Para que el molinillo dure más, no lo tenga en marcha más de 30 segundos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia apropiada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está bien colocado.
- Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.



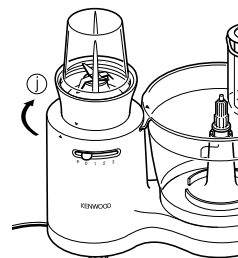
para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 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 Retire el protector de la salida de la licuadora girándolo en sentido antihorario.
- 6 Ponga el molinillo en la salida de la licuadora y gire en sentido horario para fijarlo (1).
- 7 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
- 8 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.

- La tapa para sazonar no es hermética.

consejos

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

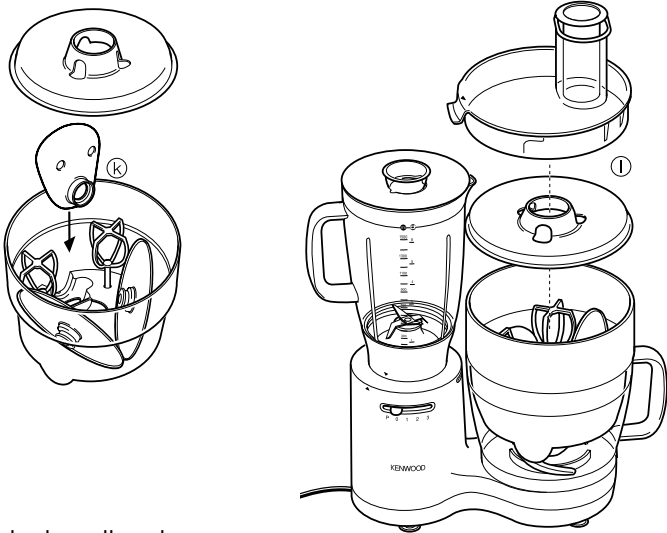


27 Carrusel de accesorios KENSTORE™

Su procesador de alimentos se suministra con un carrusel de almacenamiento de los accesorios que encaja dentro del bol.

para utilizar el carrusel de almacenamiento

- 1 Fije la cuchilla al bol.
- 2 Luego fije la batidora, los discos y la tapadera al carrusel (K).
- 3 Ponga el carrusel sobre la cuchilla y coloque la tapadera del procesador encima (1).



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.

bloqueo motor

- Limpielo 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 alrededor de la abrazadera en la parte posterior del aparato.

licuadora/molinillo

- 1 Vacíe la jarra/vaso antes de desenroscar de la unidad de cuchillas.
- 2 Lave la jarra/vaso a mano.
- 3 Retire y lave el anillo sellante.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, aclárelas a fondo bajo el grifo.
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.

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.
- De forma alternativa, se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda un programa corto y a baja temperatura.

servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.
- Si tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.
- Si necesita ayuda para:
 - Utilizar el aparato
 - Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona	No hay corriente Protector de la salida de la licuadora no está encajado Tapadera del bol no está correctamente encajada Licuadora no está correctamente encajada	Compruebe que el procesador esté enchufado Si utiliza el bol del procesador de alimentos, el protector de la salida deberá estar encajado y en posición de cerrado, de no ser así el procesador no funcionará. Ni el procesador ni la licuadora funcionarán si la tapadera del bol no está bien colocada. La licuadora no funcionará si no está bien colocada. Si no tiene que ver con lo anterior, compruebe el fusible/automático de su casa.
Tapadera sin cerrar, pero la luz del control de velocidad sigue encendida	Si la tapadera no está cerrada mientras se ha seleccionado una velocidad, el procesador se parará, pero el control de velocidad permanecerá encendido. De esta forma recordará que la unidad empezará a funcionar tan pronto como vuelva a cerrar la tapadera.	Gire siempre el control de velocidad a "0" antes de quitar la tapadera.
La licuadora gotea por la base del ensamblaje de cuchillas.	Falta el sello Sello incorrectamente colocado Sello dañado	Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Póngase en contacto con Atención al Cliente para un sello de recambio.
Mal rendimiento de los utensilios/accesorios	Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén bien colocados.	

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşıırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Çanağın kapağını açmadan ya da sıvılaştırıcıyı/öğütücüyü güç tabanından çıkarmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - Sıvılaştırıcının sürahisini ya da öğütücüyü bıçak biriminden ayırmamaya dikkat ediniz.
- Sıvılaştırıcıda karıştırmak istediğiniz sıcak sıvıların önce soğumasını bekleyin - düzgün takılmamış bir kapak yerinden çıktığında sıcak sıvı üzerinize sıçrayabilir.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Bu cihaz, küçük çocuklar ya da hasta kişilerin gözetim dışı kullanımına uygun değildir.
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Mutfak robotunuzu amaç dışı kullanmayın. Bu cihaz yalnızca evde kullanım için uygundur.

cihazı elektriğe bağlamadan önce

- Şebeke voltajının, cihazınızın alt yüzeyinde belirtilen voltaj değeri ile aynı olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz, AB'nin 89/336/EEC no.lu direktifine uygundur.

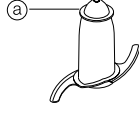
ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak kılıfları dahil tüm ambalaj parçalarını çıkartın. **Dikkatli olun: Bıçaklar çok keskindir.** Bu kılıflar yalnızca üretim ve nakliyat sırasında bıçakları korumak üzere takılmıştır ve atılabilir.
- 2 Parçaların yıkanması, bknz. 'temizlik'

parçalar

mutfak robotu

- ① yiyecek iticiler
- ② besleme borusu
- ③ kapak
- ④ çıkarılabilir kumanda mili
- ⑤ çanak
- ⑥ güvenlik kilitleme düğmesi
- ⑦ kordon sarma yuvası (arkada)
- ⑧ güç birimi
- ⑨ hız/titreşim kumandası
- ⑩ sıvılaştırıcı çıkışı/güvenlik kilidi
- ⑪ sıvılaştırıcı çıkışı koruma kapağı/güvenlik kilitleme düğmesi



sıvılaştırıcı

- ⑫ kesici birimi
- ⑬ sızdırmaz halka
- ⑭ sürahi
- ⑮ kapak
- ⑯ doldurma kabı

ek parçalar

Aşağıda sayılan parçaların tamamı mutfak robotunuz ile birlikte gelmeyecebilir. Robot ile birlikte verilen parça listesine bakın. Pakette bulunmayan bir parçayı satın almak için, cihazınızı aldığınız satıcıya başvurun.

- ⑰ kesici bıçak
- ⑱ hamur yoğurucu (yalnızca FP530 modelinde vardır)
- ⑲ ikili çalkalayıcı dişli çırpıcı
- ⑳ çoklu karıştırıcı koruyucusu
- ㉑ kalın dilimleme/çok kalın kıyma disk
- ㉒ ince dilimleme/ince kıyma disk (FP520/FP530 modellerinde vardır)
- ㉓ ince (jülyen yarı) kesme disk (yalnızca FP530 modelinde vardır)
- ㉔ rendeleme disk (yalnızca Birleşik Krallık içindir)
- ㉕ dişli sert meyve sıkacağı (FP520/FP530 modellerinde vardır)
- ㉖ öğütücü (varsa)
- ㉗ KENSTORE™ ek parça saklama kutusu
- ㉘ kazıma kaşığı
- ㉙ tarife kitabı (varsa)

mutfak robotunun kullanımı

- **Yiyecek işleyicinin çanağını kullanırken, sıvılaştırıcı çıkışı koruma kapağı takılmalı ve tam olarak yerine oturtulmalıdır. Aksi takdirde yiyecek işleyici çalışmayacaktır. Çıkış koruma kapağındaki ▼ işaretli çizgi güç birimindeki ▲ işareti ile aynı çizgide olmalıdır.**
- 1 Çanağı takınız, kolu geriye doğru çekerek aşağı indiriniz ve yerine tam olarak oturuncaya kadar sağa doğru çeviriniz ①.
- 2 Arkasından güç biriminin sabit mili üzerine çıkarılabilir kumanda milini takınız ④.
- 3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
- Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.
- 4 Kapağı çanağa ② takınız ve kapaktaki ok işareti çıkış koruma kapağındaki çizgiyle aynı çizgide oluncaya kadar sağa çeviriniz.
- 5 Cihazı çalıştırıp çalışma hızını seçin.
- **Kapak ya da çıkış kapağı yerine doğru olarak takılı değilse, yiyecek işleyici çalışmaz.**
- Kısa titreşimler vermek için titreşim **P** kumandasını kullanınız. Kol doğru konumunda olduğu sürece titreşim kumandası çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**
- **önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı ⑬ kesici birime ⑫ takınız ve halkanın tam yerine oturduğundan emin olunuz.
- **Sızdırmaz halka hasarlıysa ya da yerine tam oturmazsa sızıntı yapar.**
- 2 Kabı bıçak birimi üzerine sabitleyin.
- 3 Malzemenizi kaba yerleştirin.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takıp çevirin.
- 5 Sürahiye oturtmak için kapağı sağa çeviriniz.
- 6 Sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağını çıkarmak için sola çeviriniz.
- 7 Sıvılaştırıcıyı sıvılaştırıcı çıkışı üzerine yerleştiriniz ve yerine oturması için çeviriniz ③.
- **önemli**
- **Sıvılaştırıcının ek parçaları, yalnızca yiyecek işleyicinin çanağı ve kapağı tam yerine oturduğu takdirde çalışır.**

- **Sıvılaştırıcının çıkışı kullanırken çanakta başka bir parçanın olmamasına dikkat ediniz.**

8 Cihazı çalıştırmak için bir hız seçin ya da çalıştırma düğmesine basın.

öneriler

- Mayonez hazırlarken, yağ dışındaki tüm malzemeleri sıvılaştırıcıya dökün. Yağı, cihaz çalışırken doldurma kapağına doldurun. Yağ, buradana yavaşça kabın içine sızar.
- Pate ve sos gibi kıvamlı karışımların biraz inceltilmesi gerekebilir. Karışım işlenemeyecek kadar kıvamlıysa biraz daha sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
- Sıvılaştırıcıda karıştırmak istediğiniz sıcak sıvıların önce soğumasını bekleyin - düzgün takılmamış bir kapak yerinden çıktığında sıcak sıvı üzerinize sıçrayabilir.
- Sıvılaştırıcının uzun ömürlü olmasını sağlamak için 60 saniyeden daha uzun çalıştırmayın. Karışımınız doğru kıvama gelir gelmez, cihazı kapatın.
- Cihazınızda baharat işlemeyin - Baharatlar plastik kısımlara zarar verebilir.
- Cihaz, sıvılaştırıcı yerine tam oturmada çalışmaz.
- Sıvılaştırıcıyı çalıştırmadan önce içine kuru malzemeler koymayın. Gerekirse bu malzemeleri küçük parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkartın ve cihaz çalışırken birer birer kabın içine atın.
- Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1½ litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

değişik işlemler için hız seçimi

parça/ek parça	işlev	hız	
		FP510/520	FP530
bıçak	Kek yapımı	1 - 2	1 - 3
	Yağ ile un karıştırma	2	3
	Hamur işleri malzemelerinin karıştırılması için su ekleme	1	1
	Doğrama/ezme/pate	2	3
	Çorba	1	1-2
Çoklu karıştırıcı koruyuculu kesici bıçak			
çırpıcı	yumurta akı	2	3
	yağsız gevrekler için yumurta ve şeker	2	3
	krema	1	1 - 2
hamur yoğurucu	mayalı karışımlar	2	2 - 3
diskler - dilimleme/rendeleme/ dilimleme	Sert gıdalar: Örn. havuç sert peynirler	2	2 - 3
	Yumuşak gıdalar: Örn. salatalık, domates	1	1
Çok ince rendeleme disk	Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.	2	3
narenciye sıkacağı	Turunçgiller	1	1
sıvılaştırıcı	Tüm işlemler	2	3
çoklu öğütücü	Tüm işlemler	2	3

azami kapasiteler

- Gevrek hamur ağırlığı 340 gr
- Mayalı hamur ağırlığı 500 gr
- Pandispanya toplam ağırl. 1,5 Kg
- Et doğrama toplam ağırl. 600 gr
- Kapak parçası ile birlikte sıvı 1,5 litre
- İkili çırpıcı 6 yumurta akı

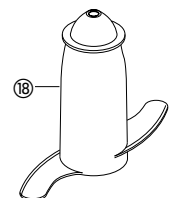
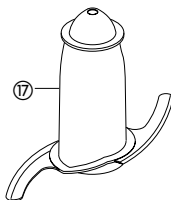
ek parçaların kullanımı

parçalar için kullanılacak hızlar yukarıdaki tablo belirtilmiştir.

17 bıçak/18 hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olandır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın. Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.



öneriler bıçak

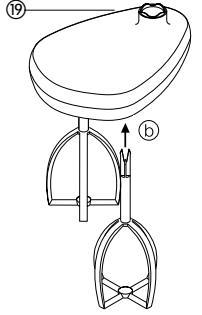
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemekten önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

hamur yoğurucusu

- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 60 - 90 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

19 ikili çırpıcı

Bu aleti, yalnızca örn. yumurta akı, krema, süt gibi hafif karışımlar ve yağsız gevrek hamuru için yumurta ve şeker çırpmak üzere kullanın. Yağ ve un gibi ağır karışımlar bu alete zarar verir.



çırpıcının kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın ①.
- 3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- 6 Cihazı çalıştırın.

önemli not

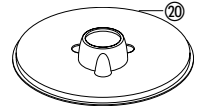
- **Çırpıcı pasta ya da kremalı ve şekerli tatlılar yapmak için uygun değildir. Çünkü bu tür karışımlar çırpıcıya hasar verir. Bu yüzden pasta ve kek türü tatlılar için kesici bıçağı kullanınız.**

öneriler

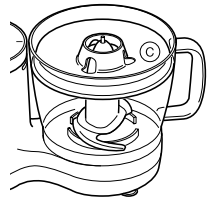
- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.

20 büyük karıştırma kapağı

Sıvı karıştırırken, bıçaklı büyük karıştırma kapağını kullanın. Bu kapak ile cihazın sıvı hacim kapasitesi 1 litreye'den 1,5 litreye çıkartılabilir, sızma önlenir ve bıçağın doğrama başarımı artırılabilir.



- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Bıçağı takın.
- 3 İşlenecek gıdaları ekleyin.
- 4 Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kaseyi iç kenarındaki çıkıntıya ② oturmasına dikkat edin. **Kapağı yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.**
- 5 Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.



dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın ②1, ince ②2

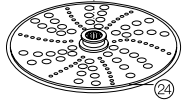
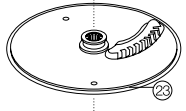
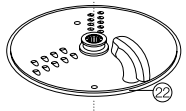
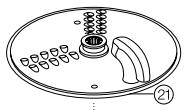
Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın. Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u ②3

Kullanım alanı: Julienne tarzı patates kızartması için patates; Salata, garnitür, casserole ve kızartmalar (örn. havuç, swede, korjet, salatalık) katı malzemeler kesmek için.

Çok ince rendeleme disk ②4

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

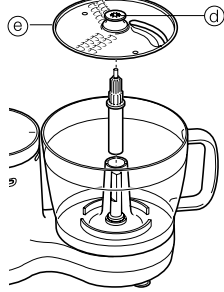


emniyet

- **Kapağı, kesme diski tamamen durmadan kesinlikle açmayın.**
- **Çok keskin olan kesme disklerini dikkatle taşıyın**

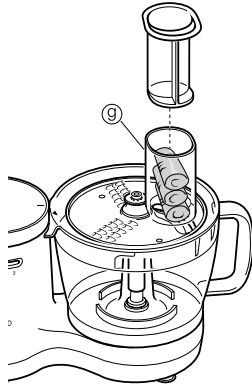
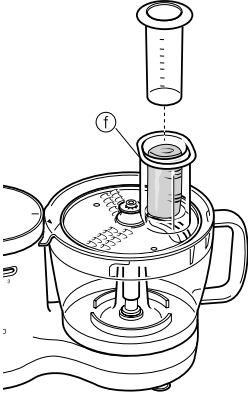
kesme bıçaklarının kullanımı

- 1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde ④ tahrik miline takın ⑤.
- 3 Şimdi kapağı takın.
- 4 Kullanmak istediğiniz gıda girişini seçin. Gıda iticisi, özel ya da ince malzemeler için küçük bir gıda girişi içerir. Küçük gıda girişini kullanmak için önce büyük gıda iticisini gıda girişi içine yerleştirin. Büyük gıda girişini kullanmak için her iki iticiyi birlikte kullanın.
- 5 Gıdayı, gıda girişine yerleştirin.
- 6 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**



öneriler

- taze gıdalar kullanın
- Gıdaları çok küçük kesmeyin. Gıdaları, büyük gıda girişinde enlemesine doldurun. Bu şekilde gıdalar işlenirken yanlardan kaymaz. Bunun yerine küçük gıda girişini de kullanabilirsiniz.
- Doğrama diskini kullanırken gıdaları yatay yerleştirin.
- Dilimlerken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ⑥ yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ⑦.
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



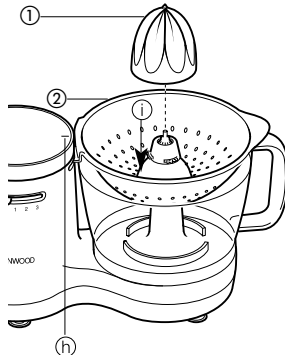
②⑤ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağına, turuncgillerin (örn. portakal, limon ve greyfrut) suyunu sıkmak için kullanılır.

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağına kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Süzgeci takınız ve süzgecin kilitleme çıkıntıları çıkış koruma kapağındaki ⑧ çizgi ile aynı çizgide oluncaya kadar sağa çeviriniz.
- 3 Koniye, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin ①.
- 4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.**



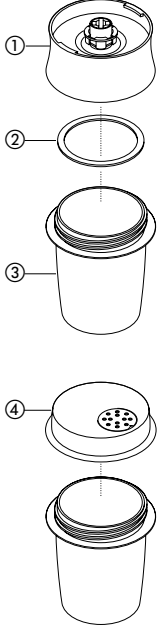
②⑥ öğütücü

Öğütücüyü otları kıymak, kuru yemiş ve çekirdek kahve öğütmek için kullanınız.

- ① bıçak birimi
- ② sızdırmaz halka
- ③ kavanoz
- ④ sıçrama önleme kapağı

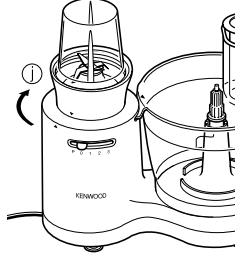
emniyet

- Sürühiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıtı takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçakların çalışması tamamen durmadan çoklu öğütücüyü yerinden çıkarmayınız.
- **önemli uyarılar**
- Öğütücünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğüttüğünüz yiyecek istediğiniz kıvama gelince, aygıtı durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygıt çalışmaz. Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.



değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Sağa doğru çevirerek sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağını çıkarınız.
- 6 Öğütücüyü sıvılaştırıcının çıkışı üzerine koyunuz ve sağa doğru çevirerek yerine oturtunuz ①.
- 7 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
- 8 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapakı yerine takınız. Daha sonra öğüttüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.
- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.



faydalı bilgiler

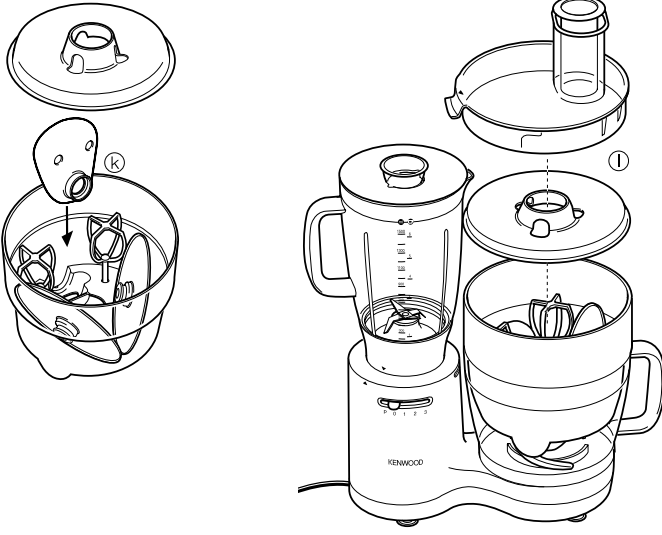
- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.

27 KENSTORE™ ek parça saklama kutusu

Yiyecek işleyicinizle birlikte ek parçalarını koymanız için çanağın içine yerleştirilebilen bir kutu verilmiştir.

parça koyma kutusunun kullanımı

- 1 Kesici bıçağı çanağa koyunuz.
- 2 Arkasından çırpıcıyı, diskleri ve koruyucuyu parça saklama kutusuna yerleştiriniz (K).
- 3 Parça koyma kutusunu kesici bıçağın üst kısmına koyunuz ve yiyecek işleyicinin kapağını üzerine yerleştiriniz (1).



bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Fazla kordonu aygıtın arkasındaki yuvanın etrafına sarınız.

sıvılaştırıcı /öğütücü

- 1 Çanağı /sürahiyi bıçak biriminden çıkarmadan önce temizleyiniz.
- 2 Çanağı /sürahiyi elle yıkayınız.
- 3 Conta halkasını çıkartıp yıkayın.
- 4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabunu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
- 5 Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

İkili çırpıcı

- Çırpıcıları, hafifçe çekerek tahrik başlığından ayırın ve sabunlu sıcak su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Ya da bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir. Düşük ısıda yıkamanızı öneririz.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.
- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**
- Cihazınızın,
- kullanımı
- bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Yiyecek işleyici çalışmıyor	Elektrik akımı yok Sıvılaştırıcının çıkış koruma kapağı yerine oturmuş değil. Çanak yerine doğru olarak takılı değil. Sıvılaştırıcı yerine doğru olarak oturmuş değil.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz Yiyecek işleyicinin çanağını kullanırken çıkış koruma kapağı takılı olmalı ve yerine oturmuş olmalıdır. Çanak yerine doğru olarak takılı değilse, yiyecek işleyici ve sıvılaştırıcı çalışmaz. Doğru olarak yerine oturmuş değilse, sıvılaştırıcı çalışmaz. Yukarıdaki işlemlere karşın aygıt çalışmazsa, evinizdeki sigortaları/elektrik akımını kontrol ediniz.
Kapak çıkarıldı, ancak hız kumanda ışığı hala yanıyor	Hız seçildiği zaman kapak yerinden çıkarılırsa, yiyecek işleyici çalışmaz. Ancak hız kumanda ışığı yanmaya devam eder. Bu size kapağı tekrar yerine takıp aygıtın çalışacağını hatırlatır.	Kapağı çıkarmadan önce hız kumandasını her zaman "0" konumuna getiriniz.
Sıvılaştırıcı kesici birimi altında sızıntı var	Sızdırmaz halka yerinde değil Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Yeni sızdırmaz halka satın almak için Müşteri Hizmetleri'ni arayınız.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

Πριν αρχίσετε να διαβάσετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ④ στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθάρισμα
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
- Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίζει.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάση και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται από παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιλ.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

Πριν δάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή συμβαδίζει με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.

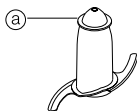
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής.
Προσέξτε πολύ διότι οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Αυτά τα καλύμματα θα πρέπει να πεταχτούν καθώς η χρήση τους είναι να προστατεύουν την λεπίδα μόνο κατά τη διάρκεια της κατασκευής και μεταφοράς.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① ωστήρες
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι
- ④ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ⑤ μπωλ
- ⑥ ασφάλεια
- ⑦ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
- ⑧ μονάδα κινητήρα
- ⑨ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑩ υποδοχή μπλέντερ/ασφάλεια
- ⑪ κάλυμμα υποδοχής μπλέντερ/ασφάλεια



Μπλέντερ

- ⑫ μονάδα λεπίδων
- ⑬ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑭ κανάτα
- ⑮ καπάκι
- ⑯ πώμα μεζούρα

Επιπλέον εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται όλα τα παρακάτω εξαρτήματα στον επεξεργαστή σας. Παρακαλούμε κοιτάξτε τη λίστα περιεχομένων που παρέχεται. Για να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν βρίσκεται στη συσκευασία, επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

- ⑰ λεπίδα μαχαιριού
- ⑱ εργαλείο ζύμης (μόνο FP530)
- ⑲ προσαρμοσμένο χτυπητήρι με διπλούς αναδευτήρες
- ⑳ προστατευτικό κάλυμμα για μακράς διάρκειας επεξεργασία
- ㉑ δίσκος κοπής σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ㉒ δίσκος κοπής σε λεπτές φέτες/λωρίδες (FP520/FP530)
- ㉓ δίσκος κοπής σε πολύ μικρά κομμάτια (μόνο FP530)
- ㉔ δίσκος τριψίματος (συσκευασία HB – δεν παρέχεται)
- ㉕ προσαρμοσμένος λεμονοσύφτης (FP520/FP530)
- ㉖ μύλος (εάν παρέχεται)
- ㉗ περιστρεφόμενη θήκη εξαρτημάτων KENSTORE™
- ㉘ σπάτουλα
- ㉙ βιβλίο συνταγών (εάν παρέχεται)

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- Όταν χρησιμοποιείτε το μπωλ επεξεργασίας τροφίμων, το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ πρέπει να έχει προσαρμοστεί και ασφαλίσει στη θέση του διαφορετικά ο επεξεργαστής δε θα τεθεί σε λειτουργία. **Βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο ▼ στο κάλυμμα της υποδοχής είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ▲ στη μονάδα του κινητήρα.**
- 1 Προσαρμόστε το μπωλ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω, κατεβάστε τη και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει ①.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε τον αποσπώμενο άξονα ④ πάνω από τον σταθερό άξονα της μονάδας του κινητήρα.
- 3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπωλ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ ② – στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι το βέλος επάνω στο καπάκι να ευθυγραμμιστεί με τη γραμμή στο κάλυμμα της υποδοχής.
- 5 Ανοίξτε τη συσκευή και επιλέξτε μια ταχύτητα.
- **Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το καπάκι ή το κάλυμμα της υποδοχής δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.**
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομη επεξεργασία. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο κρατάτε τον μοχλό στη θέση του.
- 6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπωλ.
- **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό

- Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

Χρήση του μπλέντερ

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑬ μέσα στη μονάδα των λεπίδων ⑫ – έχοντας βεβαιωθεί ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του. **Εάν ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά ή δεν έχει προσαρμοστεί σωστά σημειώνεται διαρροή.**
- 2 Βιδώστε την κανάτα πάνω στη μονάδα κοπής.
- 3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.
- 4 Βάλτε το άνοιγμα γεμίσματος πάνω στο καπάκι, και γυρίστε το.
- 5 Στρέψτε το καπάκι με κατεύθυνση προς τα δεξιά για να ασφαλίσει επάνω στην κανάτα.
- 6 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ στρέφοντάς το με κατεύθυνση προς τα αριστερά.
- 7 Τοποθετήστε το εξάρτημα του μπλέντερ επάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και στρέψτε για να ασφαλίσει ③.

Σημαντικό

- Το εξάρτημα του μπλέντερ τίθεται σε λειτουργία μόνο εάν το μπωλ επεξεργασίας και το καπάκι βρίσκονται στη θέση τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε την υποδοχή του μπλέντερ συνιστούμε να μην υπάρχουν εργαλεία στο μπωλ.
- 8 Επιλέξτε μια ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.
- Συμβουλές**
 - Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το λάδι. Μετά με τη συσκευή σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι από το άνοιγμα και αφήστε το να ρέει.
 - Τα παχύτερα μείγματα, όπως π.χ. τα πατέ και τα ντιπ, μπορεί να κολλήσουν στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να συνεχίσετε, προσθέστε περισσότερο υγρό.
 - Όταν τρίβετε πάγο, προσθέστε 15mls (1 κουταλιά σούπας) νερό για 6 παγάκια. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη στιγμιαίας λειτουργίας.
 - Αφήστε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ - αν δεν έχετε τοποθετήσει καλά το καπάκι και φύγει θα σας πιτσιλίσει.
 - Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στο μπλέντερ σας, μην το αφήνετε ποτέ σε λειτουργία για πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Σβήστε το μόλις επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
 - Μην κόβετε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο πλαστικό.
 - Η συσκευή δε θα λειτουργήσει αν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
 - Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά στο μπλέντερ πριν το λειτουργήσετε. Αν είναι απαραίτητο κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το άνοιγμα γεμίσματος, και μετά με τη συσκευή σε λειτουργία ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα.
 - Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
 - Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1 ½ λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

Επιλογή ταχύτητας για όλες τις λειτουργίες

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	ταχύτητα	
		FP510/520	FP530
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	1 - 2	1 - 3
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	2	3
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1	1
Λεπίδα μαχαιριού με προστατευτικό κάλυμμα για μακράς διάρκειας επεξεργασία	Κοπή / πολτοποίηση / πατέ	2	3
	Σούπες	1	1 - 2
Αναδευτήρας	Ασπράδια αυγών	2	3
	Αυγό και ζάχαρη για άπαχα παντεσπάνια	2	3
	Κρέμα	1	1 - 2
Εργαλείο ζυμώματος	Μίγματα ζύμης	2	2 - 3
Δίσκοι - κοπής / τριψίματος / λεπτού κοψίματος	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά	2	2 - 3
	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1	1
Δίσκος ψιλού τριψίματος	Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.	2	3
Λεμονοστήφτης	Εσπεριδοειδή	1	1
Μπλέντερ	Για κάθε επεξεργασία	2	3
χρήσεων	Για κάθε επεξεργασία	2	3

Μέγιστες χωρητικότητες

- Ζύμη για φύλλο κρούστας με βάρος αλευριού 340 γρ.
- Ζύμη με μαγιά με βάρος αλευριού 500 γρ.
- Συνολικό βάρος ζύμης κέικ 1,5 κιλό
- Κομμάτιασμα κρέατος 600 γρ.
- Υγρό με διάφορα υλικά 1,5 λίτ.
- Διπλός αναδευτήρας 6 ασπράδια αυγών

Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

17 Λεπίδα κοπής/18 εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μίγματα ζύμης με μαγιά αν δεν παρέχεται το εργαλείο ζυμώματος.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.

Εργαλείο ζυμώματος

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60-90 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

19 Διπλός αναδευτήρας

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μίγματα όπως π.χ. ασπράδια αυγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα, και για χτύπημα αυγών και ζάχαρης για άπαχα παντεσπάνια. Τα βαρύτερα μίγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

Χρήση του αναδευτήρα

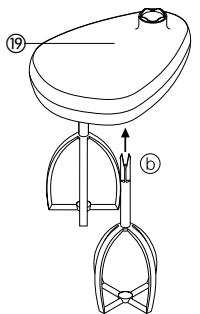
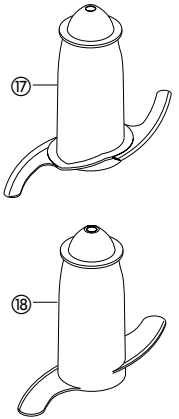
- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ⑤.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.

Σημαντική Πληροφορία

- Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ ή κρέμας από βούτυρο και ζάχαρη καθώς τα μίγματα αυτά προκαλούν φθορά. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

Συμβουλές

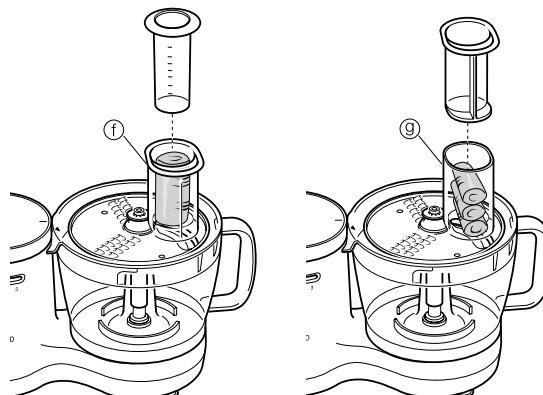
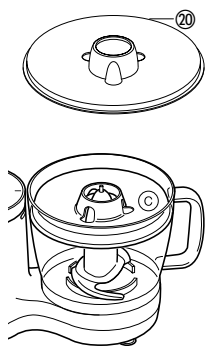
- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.



20 Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπόλ από 1 λίτρα σε 1,5 λίτρα, εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπόλ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμιχθούν.
- 4 Τοποθετήστε τον αναμείκτη πάνω από τη λεπίδα κοπής και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπόλ. **Μην πιέζετε τον αναμείκτη προς τα κάτω, κρατήστε τον από την κεντρική λαβή.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη συσκευή.



Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί 21, λεπτοί 22

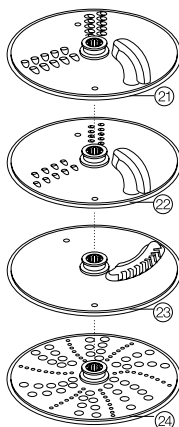
Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής. Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) 23

Χρησιμοποιείται για κόψιμο: για πατάτες τηγανητές σε στιλ Julienne, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και τηγανητά (καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, αγγούρια).

Δίσκος ψιλού τριψίματος 24

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

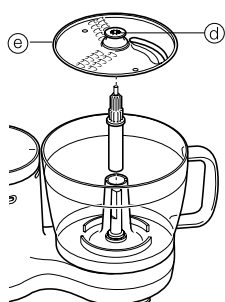


Ασφάλεια

- **Μη θγάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπόλ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ④, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ⑤.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη θάξετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ① βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια ②.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπόλ.

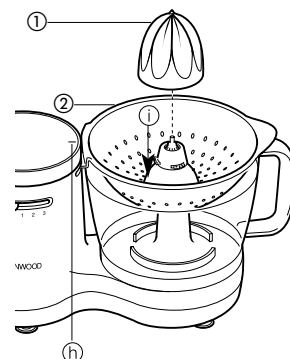
25 Λεμονοστίφτης

Ο λεμονοστίφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστίφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπόλ στην κεντρική μονάδα.
 - 2 Προσθέστε το πλέγμα και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ευθυγραμμιστεί το πτερύγιο ασφαλείας του πλέγματος με τη γραμμή στο κάλυμμα της υποδοχής ⑥.
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ①.
 - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**



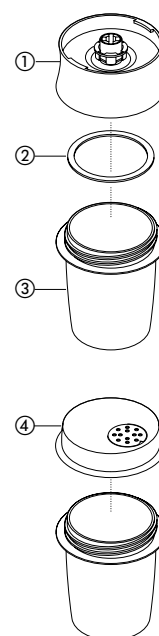
26 μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μύλο για να αλέθετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

- ① μονάδα λεπίδας
- ② δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ③ βάζο
- ④ καπάκι πασπαλίσματος

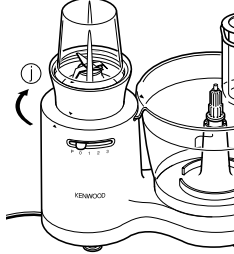
Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
 - Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
 - Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
 - Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων πριν σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- σημαντική πληροφορία**
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τον εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή του μίγματος.
 - Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
 - Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία αν δεν έχετε προσαρμόσει σωστά τον μύλο.
 - Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.



για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
 - 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
 - 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
 - 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
 - 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ στρέφοντας με κατεύθυνση προς τα αριστερά.
 - 6 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και στρέψτε με κατεύθυνση προς τα δεξιά για να ασφαλίσει ①.
 - 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.
 - 8 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλίσματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.
- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.
- πρακτικές συμβουλές**
- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίζετε και τα στεγνώνετε.

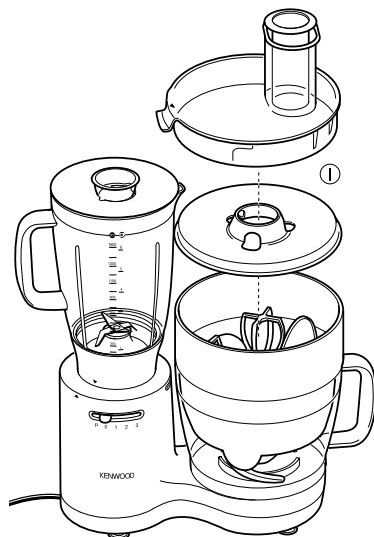
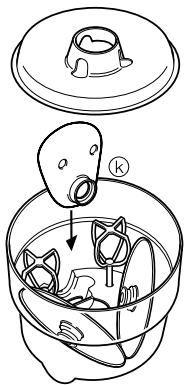


②⑦ περιστρεφόμενη θήκη εξαρτημάτων KENSTORE™

Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης εξαρτημάτων που προσαρμόζεται στο εσωτερικό του μπωλ.

Για να χρησιμοποιήσετε την περιστρεφόμενη θήκη αποθήκευσης

- 1 Προσαρμόστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε το χτυπητήρι, τους δίσκους κοπής και το προστατευτικό κάλυμμα μέσα στην περιστρεφόμενη θήκη ①.
- 3 Προσαρμόστε την περιστρεφόμενη θήκη πάνω από τη λεπίδα του μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι του επεξεργαστή στο επάνω μέρος ①



Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάzte την από την πρίζα πριν το καθαρίσετε.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθαρίσμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το άγκιστρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

μπλέντερ/μύλος

- 1 Αδειάστε την κανάτα/το βάζο πριν τα ξεβιδώσετε από τη μονάδα της λεπίδας.
- 2 Πλύνετε στο χέρι την κανάτα/το βάζο.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετε τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη θυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
- 5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντας το ανάποδα.

Διπλός αναδευτήρας

- Βγάλτε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά. Πλύνετε τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη θυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Μπορείτε επίσης να τα πλύνετε στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστάται πρόγραμμα σύντομης διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.
- **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**
Αν χρειάζεστε βοήθεια με:
 - Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευέςΕπικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία	Δεν υπάρχει Ρεύμα Το κάλυμμα της υποδοχής του μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει. Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το μπλέντερ δεν έχει ασφαλίσει σωστά	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Όταν χρησιμοποιείτε το μπωλ επεξεργασίας το κάλυμμα της υποδοχής πρέπει να έχει εφαρμόσει και ασφαλίσει διαφορετικά ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία. Ο επεξεργαστής και το μπλέντερ δεν τίθενται σε λειτουργία εάν το καπάκι του μπωλ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Εάν δεν ισχύει τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε τις ασφάλειες/τους διακόπτες ασφαλείας του ρεύματος στο σπίτι σας.
Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει αλλά η λυχνία του διακόπτη ταχυτήτων παραμένει αναμμένη	Εάν το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει ενώ επιλέγετε ταχύτητα ο επεξεργαστής θα σταματήσει αλλά ο διακόπτης ταχυτήτων παραμένει αναμμένος ως υπενθύμιση ότι η μονάδα θα επανατεθεί σε λειτουργία μόλις επανασφαλίσετε το καπάκι.	Πάντοτε γυρίζετε τον διακόπτη ταχυτήτων στο "0" πριν αφαιρέσετε το καπάκι.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση . του συτήματος των λεπίδων	Δεν υπάρχει δακτύλιος Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορά. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να αντικαταστήσετε τον δακτύλιο.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα "Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα". Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

العناية والتنظيف

- أطفئ الجهاز دائماً وافصله عن التيار قبل تنظيفه.
- احرص على استعمال الشفرات وأقراص القطع بحذر – فهي حادة جداً.
- يمكن لبعض الأطعمة أن تزيل لون البلاستيك. إن هذا طبيعي جداً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك. أفرغ المكان بقطعة قماش مبللة بالزيت النباتي لإزالة البقعة.

وحدة الطاقة

- امسحها بقطعة قماش مرطبة ثم جففها. تأكد من أن منطقة التروس خالية من بقايا الطعام.
- أربط الكبل الزائد حول الكتيفة على الجهة الخلفية من الجهاز.

المسيل/المطحنة

- 1 أفرغ الإبريق/المرطبان قبل فكّه عن وحدة الشفرة.
- 2 اغسل الإبريق/المرطبان بيدك.
- 3 أنزع حلقة السداد وأغسلها.
- 4 لا تلمس الشفرات الحادة – أفركها لتنظيفها باستعمال الماء الساخن والصابون، ثم اغسلها جيداً تحت الحنفية. **لا تغمر وحدة الشفرة بالماء.**
- 5 دعها تجفّ رأساً على عقب.

الخفاقة المزبوجة

- أنزع الخفاقتين من رأس التشغيل بفكّها بلطف. اغسلها بالماء الساخن مع الصابون.
- امسح رأس التشغيل بقطعة قماش مرطبة، ثم جففه. **لا تغمر رأس التشغيل بالماء.**

جميع الأجزاء الأخرى

- اغسلها باليد، ثم جففها.
- حسب الاختيار، يمكن غسلها في الرفّ العلوي لغسالة الصحون. ينصح ببرنامج حرارة منخفضة قصيرة الأمد.

الخدمة والعناية بالزبون

- في حال تلف الكبل، يجب، لأسباب أمنية، تبديله من قبل كينوود أو أي شخص تعتمده كينوود للتصليح.
- في حال واجهت أية مشاكل في تشغيل الجهاز، راجع دليل معالجة الخلل قبل الاتصال لطلب المساعدة.

إن كنت بحاجة إلى المساعدة في:

- استعمال جهازك.
- الخدمة أو التصليح.

اتصل بالمتجر حيث ابتعت جهاز تحضير الطعام.

دليل معالجة الخلل

المشكلة	السبب	الحلّ
الجهاز لا يعمل	ليس موصولاً	تحقق من أن الجهاز موصول
	ليس غطاء المسيل مغلقاً	عند استعمال وعاء الجهاز يجب وضع غطاء المأخذ وإقفاله والا لن يعمل الجهاز.
	ليس غطاء الوعاء مغلقاً جيداً	لا يعمل الجهاز والمسيل جيداً إن لم يكونا موضوعين بصورة صحيحة.
	ليس المسيل مغلقاً جيداً	لا يعمل المسيل إن لم يكن موضوعاً بصورة صحيحة. إن لم يصلح أي من الحلول أعلاه تحقق من الصمامة/قاطع الدارة في منزلك.
إن الغطاء غير مغلق لكن ضوء التحكم بالسرعة لا يزال يعمل	إن لم يكن الغطاء مغلقاً عند اختيار السرعة يتوقف الجهاز لكن ضوء السرعة يبقى مضاءً. وهذا لتذكيرك بأن الجهاز سيعمل ما إن تعيد إقفال الغطاء.	حوّل دائماً التحكم بالسرعة إلى "0" قبل نوع الغطاء.
يرشح المسيل من قاعدة الشفرة	السداد ناقص السداد غير موضوع جيداً السداد متلف	تحقق إن كان الغطاء موضوعاً بشكل صحيح وغير متلف. اتصل بقسم العناية بالزبون لتبديل السداد.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	ارجع إلى التلميحات في قسم "استعمال الملحقات" المتعلق بذلك. تحقق من جمع الملحقات بصورة صحيحة.	

السلامة

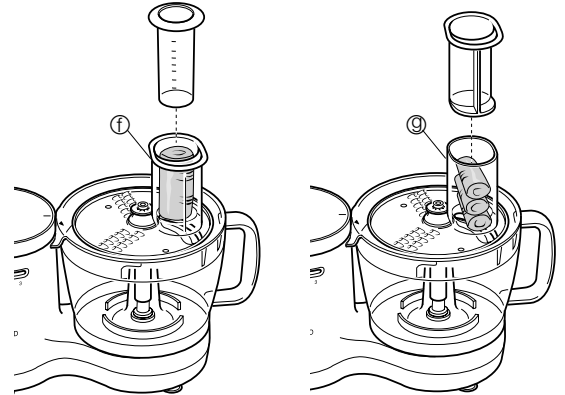
- لا تنزع الغطاء إلى أن يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- أمسك أقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جداً.

لاستعمال أقراص التقطيع

- 1 ثبّت عمود الدفع والوعاء في وحدة الطاقة.
 - 2 أمسك مقبض الوسط ①، ضع القرص على عمود الدفع من الأعلى من الناحية المناسبة ②.
 - 3 ضع الغطاء.
 - 4 قم باختيار حجم الأنبوب التلقيم الذي تريد استخدامه. يحتوي الدافع على أنبوب تلقيم أصغر لتحضير مواد مستقلة أو مكونات رقيقة. لاستعمال أنبوب التلقيم الصغير - ضع الدافع الكبير أولاً في أنبوب التلقيم.
 - 5 لاستعمال أنبوب التلقيم الكبير - استعمال كلي الدافعين معاً.
 - 6 ضع الطعام في أنبوب التلقيم. شغل الجهاز وادفع الطعام إلى الأسفل بالتساوي بواسطة الدافع.
- لا تضع أصابعك أبداً في أنبوب التلقيم.

تلميحات

- استعمال مكونات طازجة.
- لا تقطع الطعام إلى قطع صغيرة جداً. أملأ أنبوب التلقيم الكبير باعتدال. فهذا يحول دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء التحضير. استعمال أنبوب التلقيم الصغير حسب اختيارك.
- عند استعمال قرص الفرغ، ضع المكونات في شكل أفقي.
- عند التقطيع أو البش: تخرج المواد الموضوعة رأسياً ① بشكل أقصر من تلك التي توضع بصورة أفقية ②.
- تبقى بعض البقايا من الطعام دائماً على القرص أو في الوعاء بعد الانتهاء من التحضير.



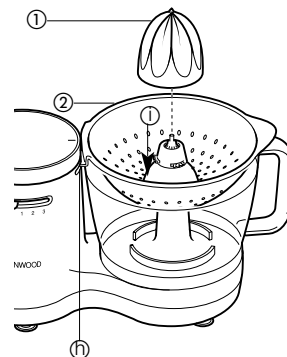
عصرة الليمون ②٥

استعمل عصارة الليمون لعصر الحمضيات (كالبرتقال، الليمون، الليم والليمون الهندي أو الكريب فروت).

- ① المخروط
- ② المصفاة

لاستعمال عصارة الحمضيات

- 1 ركب الوعاء والمصفاة في وحدة الطاقة.
 - 2 أضف المصفاة وأدرها باتجاه عقارب الساعة إلى يصبح طرف تروس المصفاة بموازاة الخط الموجود على غطاء المأخذ ⑩.
 - 3 ركب المخروط على عمود الدفع وأدره إلى أن يسقط تماماً في مكانه ①.
 - 4 اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.
- لا تعمل عصارة الحمضيات ما لم تكن المصفاة مركبة في مكانها بطريقة صحيحة.



المطحنة ②٦

استعمل المطحنة لطحن الأعشاب، المكسرات وحبوب القهوة.

- ① وحدة الشفرة
- ② حلقة السداد
- ③ المرطبان
- ④ غطاء المرشة

السلامة

- لا تركيب وحدة الشفرة في الجهاز بدون تركيب المرطبان.
 - لا تفك المرطبان بينما تكون المطحنة المتعددة الاستعمال مركبة في الجهاز.
 - لا تلمس الشفرات الحادة. أبقِ وحدة الشفرة بعيداً عن متناول الأطفال.
 - لا تنزع المطحنة المتعددة الاستعمال إلى أن توقف الشفرات تماماً.
- هام**
- لضمان حياة مديدة لمطحنتك، لا تشغيلها أبداً لمدة أكثر من 30 ثانية.
 - أطفئها ما إن تحصل على التماسك المناسب.
 - لا تطحن البهارات - فقد تتلف البلاستيك.
 - لن يعمل الجهاز إذا لم تكن المطحنة مركبة بصورة الصحيحة.
 - استعمال فقط المكونات الجافة.

لاستعمال المطحنة

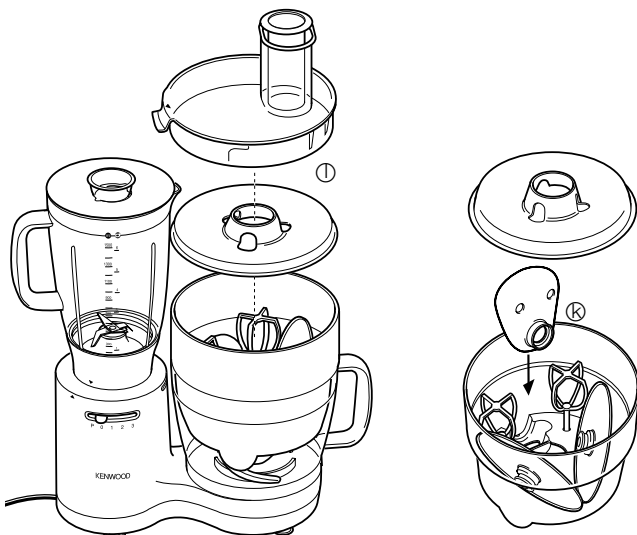
- 1 ضع المكونات في المرطبان. لا تملأه لأكثر من نصف السعة.
 - 2 ركب حلقة السداد في وحدة الشفرة.
 - 3 أقلب وحدة الشفرة رأساً على عقب. اخفضها في المرطبان، والشفرات نحو الأسفل.
 - 4 لولب وحدة الشفرة في المرطبان إلى أن تغلق بإحكام.
 - 5 انزع غطاء مأخذ المسيل بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.
 - 6 ضع المطحنة على مأخذ المسيل وأدره لإغلاقه باتجاه عقارب الساعة ①.
 - 7 شغلها لأقصى سرعة أو استعمال مفتاح التحكم بالنبض.
 - 8 بعد الطحن، يمكنك نزع وحدة الشفرة وغطاء المرشة، وهزها لإخراج الطعام.
 - إن غطاء المرشة ليس محكم السد.
- تلميحات**
- تطحن الأعشاب بشكل أفضل عندما تكون نظيفة وجافة.

عربة ملحقات كينستور KENSTORE ②٧

إن جهازك لتحضير الطعام مزود بعربة لتخزين الملحقات توضع في داخل الوعاء.

لاستعمال عربة التخزين

- 1 ضع شفرة السكين في الوعاء.
- 2 ثم ضع الخفاقة، الأقراص والغطاء في العربة ⑧.
- 3 ضع العربة على شفرة السكين وضع غطاء الجهاز في الأعلى ①.



هام

- يعمل ملحق المسيل فقط إن كان وعاء وغطاء الجهاز في مكانهما.
- عند استعمال مأخذ المسيل ننصح بإزالة أية أدوات موجودة في الوعاء.
- 8 اختر سرعة ما أو استعمال مفتاح التحكم بالنبض.

تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، في المسيل. ثم أثناء تشغيل الجهاز، أسكب الزيت في غطاء الحشوة ودعه ينساب من خلالها.
- إن الخليط الكثيف، مثلاً كالعجينة والصلصة، قد يحتاج إلى التخفيف. إن كان من الصعب تحضيره، أضف المزيد من السائل.
- عند تكسير الثلج، أضف 15 مل (ملعقة طعام واحدة) من الماء لكل 6 مكعبات من الثلج. استعمال مفتاح التحكم بالنبض.
- دُع السوائل تبرد قبل خلطها في المسيل – إن لم تغلق الغطاء جيداً وخرج من مكانه، فيمكن أن ينضج عليك السائل الساخن.
- لضمان حياة أطول للمسيل، لا تشغله لمدة أكثر من 60 ثانية. أطفئه ما إن تحصل على التماسك المناسب.
- لا تطحن التوابل – فقد تتسبب بإتلاف البلاستيك.
- لا يعمل الجهاز إن لم يكن المسيل موضوعاً بصورة صحيحة.
- لا تضع مكونات جافة في الجهاز قبل تشغيله. عند الضرورة، قطعها إلى قطع: أنزع غطاء الحشوة؛ وأثناء تشغيل الجهاز أسقطها واحدة تلو الأخرى.
- لا تستخدم المسيل كحاوية للتخزين. يجب أن يبقى فارغاً ونظيفاً قبل الاستعمال وبعده.
- لا تقم بخلط أكثر من مقدار 1 2/1 لتر (2 باينت 12 أونصة سائلة) – وأقل من ذلك للسوائل المزدوجة كخليط الحليب.

اختيار سرعة لكافة الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة FP530 FP510/520
شفرة السكين	عمل الكعكات خلط الدسم مع الطحين إضافة الماء للخلط مكونات العجينة التقطيع / تحضير الحساء المركز / العجينة	3-1 3 1 3
شفرة السكين مع غطاء الخلط الطويل	الشوربة	2-1 1
الخفافة	بياض البيض البيض والسكر لحولى بدون دهون الكريمة	3 3 2-1
أدوات العجن	الخليط مع خميرة	3-2 2
أقراص – تشريح/ تقطيع / بشر	مواد صلبة كالجوز، الجبن الصلب مواد أقل صلابة كالخيار، الطماطم	3-2 2 1
قرص البرش	جبنه بارما، البطاطا للزلاية البطاطا الالمانية	3 2
عصر الحمضيات	فاكهة الليمون	1 1
المسيل	كل التحضيرات	3 2
المطحنة	كل التحضيرات	3 2

السعات القصوى

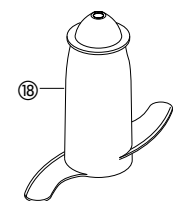
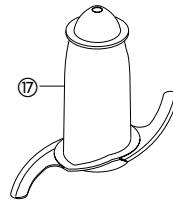
- الطحين لعجينة بقرشرة قصيرة وزن
- الطحين لعجينة بالخميرة وزن
- كعكة ذات طابق واحد وزن إجمالي
- لحم مفروم وزن إجمالي
- سائل مع غطاء سعة
- الخفافة المزدوجة

استعمال الملحقات

أنظر الجدول أعلاه لسرعة كل من الملحقات.

17 شفرة السكين / 18 أدوات العجن

شفرة السكين هذه هي الأداة الأكثر تعدداً للاستعمال من بين جميع الملحقات. إن طول مدة التشغيل يحدد التماسك المنجز. وللحصول على التماسك الأكثر كثافة استعمال مفتاح التحكم بالنبض. استعمال شفرة السكين لتحضير الحلو والمعجنات، فرم اللحم النيئ أو المطبوخ، الخضروات، المكسرات، العجينة، الصلصات، الشوربات المركزة وكذلك لتفتيت البسكويت والخبز. كما يمكن استعمالها لتحضير خليط العجين مع الخميرة إن لم تكن أدوات العجن مزودة. استعمال أدوات العجن لتحضير الخليط مع الخميرة.



تلميحات

شفرة السكين

- اقطع الأطعمة كاللحم، الخبز، الخضار إلى قطع بحجم 2 سم / 4/3 أنش تقريباً قبل وضعها في جهاز التحضير.
- يجب تكسير البسكويت الى قطع وإضافته في أنبوب التلقيم أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استعمال الدهن مباشرة من الثلاجة وقطعه إلى قطع بحجم 2 سم / 4/3 أنش.
- احرص على عدم المبالغة في تشغيل الجهاز.

أدوات العجن

- ضع المكونات الجافة في الوعاء ثم أضف السائل في أنبوب التلقيم أثناء تشغيل الجهاز. تابع إلى أن تتكون كرة مرنة رقيقة من العجين وهذا يستغرق مدة 60-90 ثانية.
- دُع العجينة تنتفخ ثم أعجنها مجدداً لمدة 10 ثوان.

19 الخفافة المزدوجة

تستعمل فقط لخفق الخليط الخفيف كبياض البيض، الكريمة، الحليب المجفف ولخفق البيض والسكر لتحضير الحلو بدون دهون. أما الخلطات الكثيفة كالزبد والطحين فتتسبب في إتلاف الخفافة.

استعمال الخفافة

- 1 ركب عمود الدفع والوعاء في وحدة الطاقة.
- 2 ادفع كل خفافة جيداً في رأس التشغيل ⑩.
- 3 ركب الخفافة بإدارتها بحرص إلى أن تثبت في عمود الدفع.
- 4 أضف المكونات.
- 5 ثبت الغطاء – بحيث يكون طرف العمود في مركز الغطاء.
- 6 شغل الجهاز.

هام

- ليست الخفافة مناسبة لتحضير حلو ذا طبقة واحدة أو كريمة من الزبدة والسكر بما أن هذا الخليط يتلفها. استعمال دائماً شفرة السكين لتحضير الحلو.

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض بنفس حرارة الغرفة.
- تأكد من نظافة الخفافات والوعاء وخلوها من الدهون قبل الخفق.

20 الغطاء العلوي للخلط الطويل

عند خلط السوائل، استعمال الغطاء العلوي للخلط الطويل مع شفرة السكين، مما يسمح بزيادة سعة السائل من 1 لتر إلى 1.5 لتر، ويمنع التسرب ويحسن أداء الشفرة في التقطيع.

- 1 ركب عمود الدفع والوعاء في وحدة الطاقة.
- 2 ركب شفرة السكين.
- 3 أضف المكونات لتحضيرها.
- 4 ركب الغطاء العلوي فوق رأس الشفرة وتأكد من تثبيتها على الحافة داخل الوعاء ②. لا تضغط على الغطاء نحو الأسفل، بل أمسكه من وسط المقبض.
- 5 ركب الغطاء وشغل الجهاز.

أقراص التقطيع / الفرم

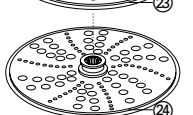
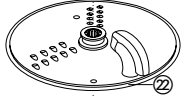
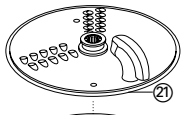
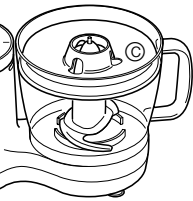
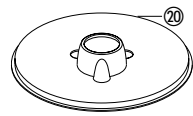
أقراص التقطيع/الفرم القابلة للعكس – سميك ②، رقيق ②
استخدم جهة الفرم للجبن، الجزر، البطاطا والأطعمة من نفس القوام. استخدم جهة التقطيع للجبن، الجزر، الخيار، البطاطا، الملفوف، الخيار، الكوسا، الشمندر والبصل.

قرص التقطيع الناعم (طريقة جوليان) ②

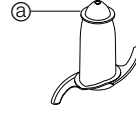
استعمله لتقطيع: البطاطا اللقي بطريفة جوليان؛ الخضراوات، المكونات الصلبة لتحضير السلطات، الزينة، الأطباق وتحريك الأطعمة المقلية (كالجزر، اللفت، الكوسا، الخيار).

قرص البشر ②

لبشر جبنه بارما والبطاطا للزلاية البطاطا الالمانية.



السلامة



- إن الصفائح والشفرات حادة جداً، فاستعملها بحذر.
- أمسك شفرة السكين دائماً بالقبض عليها بالإصابع من الأعلى ② بعيداً عن الحدّ القاطع، سواء عند استعمالها أو تنظيفها.
- انزع شفرة السكين دائماً قبل إفراغ المحتويات من الوعاء.
- أبعد يديك أو الأدوات عن وعاء الجهاز وإبريق المسيل بينما لا يزال الجهاز موصولاً بمصدر الطاقة الكهربائية.
- أطفئه وافصل القابس:
 - قبل تركيب أو نزع الأجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف
- لا تستخدم أصابعك أبداً لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التلقيم. بل استعمل دائماً الدافعة/الدافعات المزودة.
- قبل نزع الغطاء عن الوعاء أو المسيل/المطحنة من وحدة الطاقة:
 - أطفئ الجهاز؛
 - انتظر إلى أن تتوقف الشفرات/الملحق تماماً؛
 - احذر ألا تفك المسيل، إبريق المسيل أو المطحنة من وحدة الشفرة.
- دُع السوائل الساخنة تبرد قبل خلطها في المسيل – فان لم تحكم إغلاق الغطاء جيداً وخرج من مكانه، فقد ينضح عليك السائل الساخن.
- سيتضرر هذا الجهاز ويلحق الأذى إذا تعرّضت آلية التروس في الجهاز إلى جهد مفرط.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل جهاز تحضير الطعام، بل قم باستعمال مفتاح التحكم بتشغيل/إطفاء السرعة.
- لا يسمح باستعمال هذا الجهاز من قبل الصغار أو العاجزين من دون إشراف.
- لا تستخدم أي ملحق غير مرخص به أبداً.
- لا تدع الأطفال يلعبون بهذا الجهاز.
- لا تترك أبداً الجهاز بدون إشراف أثناء تشغيله.
- لا تستخدم أبداً الجهاز إذا تلف أو تعطل. قم بفحصه أو إصلاحه: راجع "الخدمة".
- لا تدع الكبل أو الأسلاك أو وحدة الطاقة عرضة للبلل.
- لا تدع كبل التوصيل الكهربائي يتدلى فوق حافة الطاولة أو سطح العمل أو ملامسة أي سطح ساخن.
- لا تسي استعمال جهاز تحضير الطعام هذا أبداً، بل اقتصر على استعماله للأغراض المنزلية التي صمّم من أجلها.

قبل توصيل القابس

- تأكد من أن منبع الطاقة الكهربائية مطابق لما هو مماثل لذلك المذكور في الجهة السفلية من جهازك.
- إن هذا الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة رقم 89/336.

قبل القيام باستعمال الجهاز للمرة الأولى

1. انزع كل التغليف بما فيه تغليف الشفرات البلاستيكي من شفرات السكين. احذر فالشفرات حادة جداً.
2. يجب التخلص من هذه التغليفات بما أنها لحماية الشفرة أثناء تصنيعها ونقلها فقط.
2. اغسل الأجزاء: راجع قسم "التنظيف".

المفاتيح

جهاز تحضير الطعام

- ① الدافعات
- ② أنبوب التلقيم
- ③ الغطاء
- ④ عمود دفع قابل للفصل
- ⑤ وعاء
- ⑥ تروس السلامة
- ⑦ مكان تخزين الكبل (في الخلف)
- ⑧ وحدة الطاقة
- ⑨ التحكم بالسرعة/النبض
- ⑩ مأخذ/تروس المسيل
- ⑪ غطاء مأخذ/تروس سلامة المسيل

المسيل

- ⑫ شفرة الوحدة
- ⑬ حلقة السداد
- ⑭ الإبريق
- ⑮ الغطاء
- ⑯ غطاء الحشوة

الملحقات الإضافية

ليست كل الملحقات المدرجة أدناه مزودة مع جهازك لتحضير الطعام. الرجاء الرجوع إلى لائحة المحتويات المزودة. لشراء ملحق غير مزود في صندوق جهازك، الرجاء الاتصال بالبائع الذي قمت بشراء جهازك من عنده.

- ⑰ شفرة السكين
- ⑱ أداة العجن (FP530 فقط)
- ⑲ الخفافة المزوجة
- ⑳ غطاء الخلط الطويل
- ㉑ قرص للتشريح / التقطيع السميكة
- ㉒ قرص للتشريح / التقطيع الرفيع (FP520/FP530)
- ㉓ قرص لتقطيع الرقائق (طريقة جوليان) الرفيعة (FP530 فقط)
- ㉔ قرص للبشر (غير مزود في طرد المملكة المتحدة)
- ㉕ عصارة حمضيات (FP520/FP530)
- ㉖ مطحنة (إن كانت مزودة)
- ㉗ علبة ملحقات كينستور KENSTORE
- ㉘ المسيط
- ㉙ كتاب الوصفات (إن كان مزوداً)

لاستعمال جهازك لتحضير الطعام

- عند استعمال وعاء جهاز تحضير الطعام، يجب وضع غطاء مأخذ المسيل في مكانه وإقفاله والال لن يعمل الجهاز. تأكد من أن علامة ▼ الموجودة على غطاء المأخذ تتوازى مع ▲ الموجودة على وحدة الطاقة.
- 1. ثبت الوعاء.. حرك المقبض باتجاه الخلف، إلى الأسفل ثم أدركه باتجاه عقارب الساعة إلى أن يغلق ①
- 2. ثم ضع العمود القابل للفصل ④ على العمود الثابت لوحدة الطاقة.
- 3. ثبت ملحق ما على عمود الدفع.
- ثبت الوعاء والملحق دائماً في الجهاز قبل إضافة أية مكونات.
- 4. ضع الغطاء على الوعاء ② – أدركه باتجاه عقارب الساعة إلى أن يتوازى السهم الموجود على الغطاء مع الخط الموجود على غطاء المأخذ.
- 5. شغل الجهاز واختر السرعة.
- لن يعمل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الغطاء أو غطاء المأخذ جيداً.
- استعمل مفتاح النبض (P) للضغط لفترة قصيرة. سيعمل النبض طوال المدة التي يتم الضغط فيها على العتلة.
- 6. قم بعكس الإجراء السابق لنزع الغطاء، الملحقات والوعاء.
- أطفئ الجهاز دائماً قبل نزع الغطاء.

هام

- ليس جهازك مناسباً لطحن أو جرش حبوب القهوة، أو لتحويل حبات السكر إلى مَرَات السكر.
- عند إضافة خلاصة اللوز أو النكهات للخليط تجنّب ملامستها للبلاستيك لأن هذه المواد قد تترك بقعاً دائمة.

لاستعمال المسيل في جهازك

1. ضع حلقة السداد ③ في وحدة الشفرة ⑫ – وتأكد من أن السداد موضوع في مكانه بصورة صحيحة.
2. سيكوّن هناك تسرّب في حال كان السداد متلفاً أو غير موضوع بصورة صحيحة.
3. لولب الإبريق في وحدة الشفرات.
4. ضع المكونات التي لديك في الإبريق.
5. ضع سدادة الحشوة في الغطاء، ثم أدركها.
6. أدرك الغطاء باتجاه عقارب الساعة لإغلاقه على الإبريق.
7. انزع غطاء مأخذ المسيل بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.
7. ضع المسيل في مأخذه وأدركه لإغلاقه ③.