



KENWOOD



FP540 series

English	2 - 7
----------------	--------------

Nederlands	8 - 13
-------------------	---------------

Français	14 - 19
-----------------	----------------

Deutsch	20 - 25
----------------	----------------

Italiano	26 - 31
-----------------	----------------

Português	32 - 37
------------------	----------------

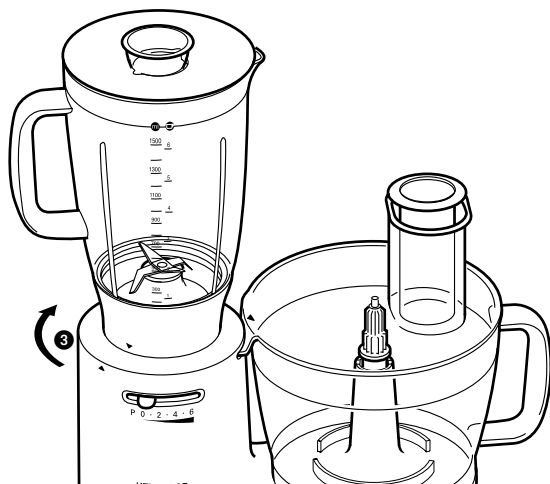
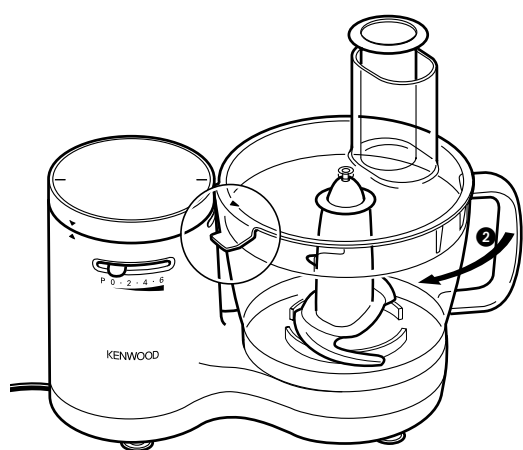
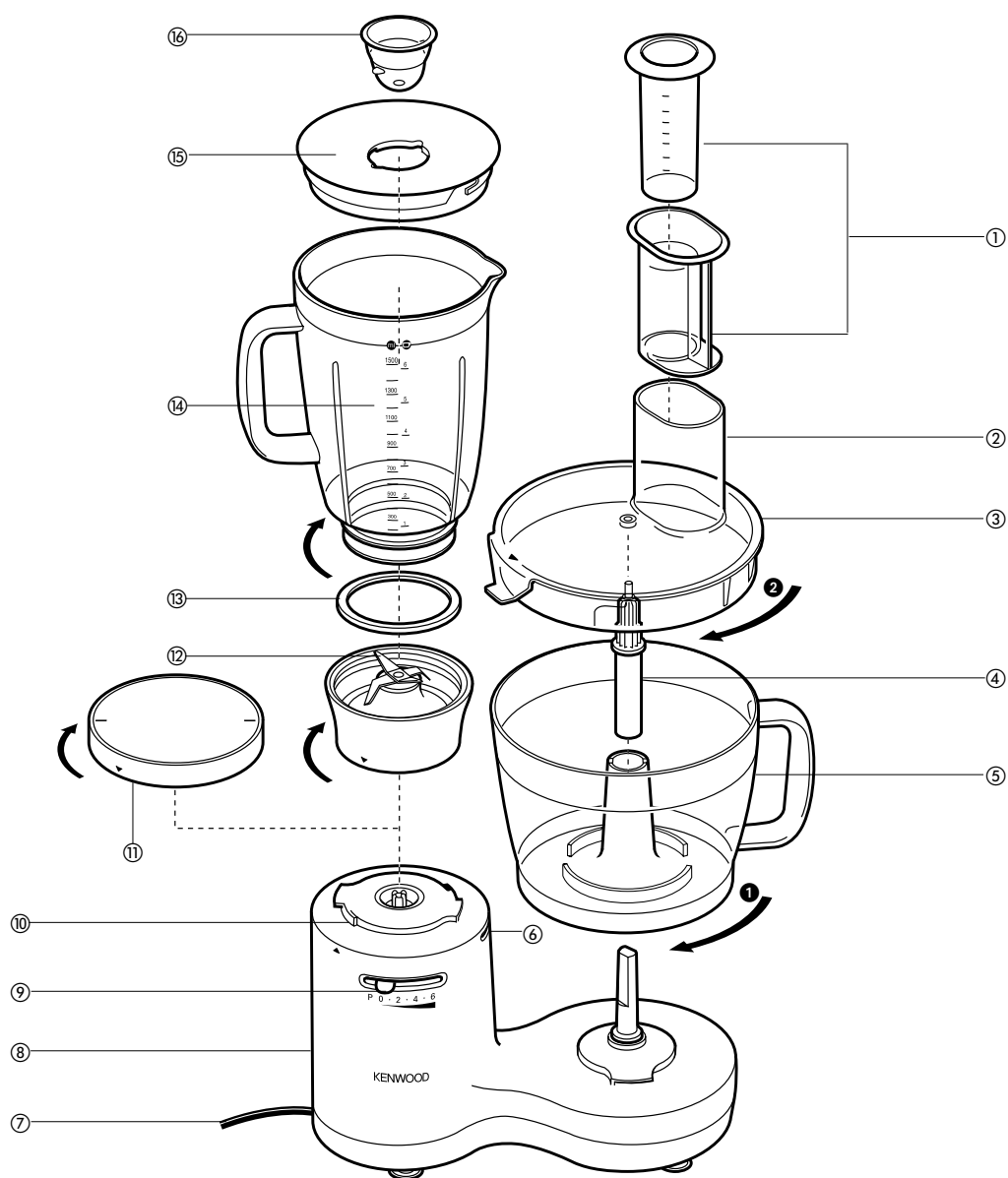
Español	38 - 43
----------------	----------------

Dansk	44 - 49
--------------	----------------

Svenska	50 - 55
----------------	----------------

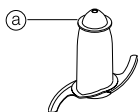
Norsk	56 - 61
--------------	----------------

Suomi	62 - 67
--------------	----------------



safety

- Read all instructions.
 - The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip**
① **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 all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
 - Only operate the liquidiser with the lid in place.
 - **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.



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
- ⑲ twin beater geared whisk
- ⑳ maxi-blend canopy
- ㉑ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉒ thin slicing/fine shredding disc
- ㉓ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉔ rasping disc
- ㉕ geared citrus press
- ㉖ mill
- ㉗ centrifugal juicer
- ㉘ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉙ spatula

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 ❶.
 - 2 Then fit the detachable shaft ❷ 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 ❷ - 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 ❸ into the blade unit ❷ - 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.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed	maximum capacities
knife blade	One stage cake mix	1 – 6	1.5Kg/3lb 5oz total weight 340g/12oz flour weight 600g/1lb 6oz meat
	Rubbing fat into flour	3 – 6	
	Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates	6	
knife blade with maxi-blend canopy	Soups and milkshakes Start at low speed and increase to maximum	1 – 6	1.5 litres/2pts 12fl.oz
whisk	egg whites	6	6 egg whites 500mls
	egg & sugar for fatless sponges	6	
	cream	3 – 6	
dough tool	yeasted mixes	6	500g/1lb 2oz flour weight
discs - slicing/ shredding/ chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	3 – 6	
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 3	
rasping disc	Parmesan cheese, Potato for German potato dumplings	6	
citrus press	Citrus fruits	1	
liquidiser	All processing	6	1.5 litres/2pts 12fl.oz
mill	All processing	6	
centrifugal juicer	Fruit and vegetables	6	450g/1lb

- 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 ❸.
- **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, egg 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 all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- 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 12flox) - less for frothy liquids like milkshakes.

using the attachments

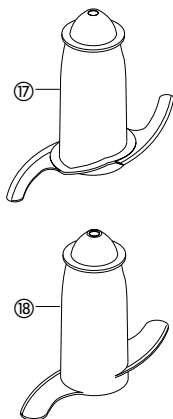
see chart above for speed of each attachment.

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.

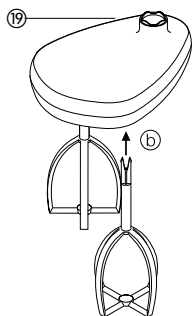
dough tool

- 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 ①.
- 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.**

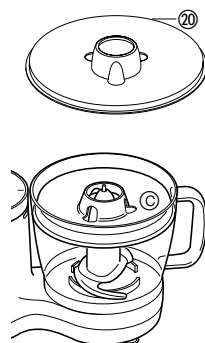
hints

- 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 ②. **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 ⑲, thin ⑳

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

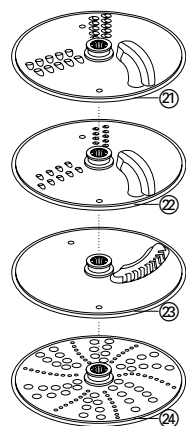
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc ㉑

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 ㉒

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

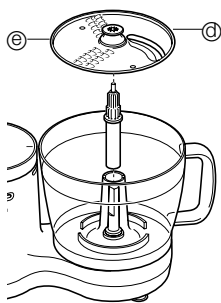


safety

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

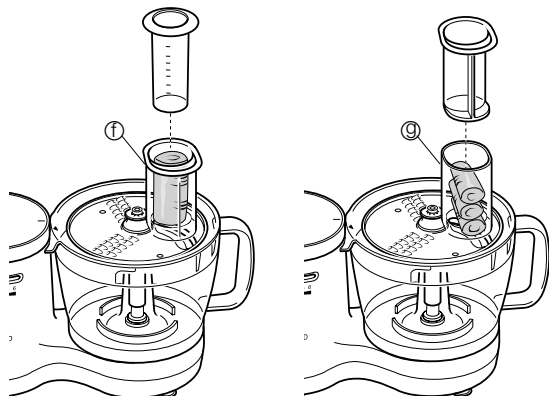
to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ①, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ②.
- 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

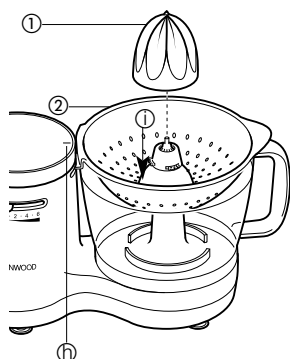
- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright ① comes out shorter than food placed horizontally ②.
- 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



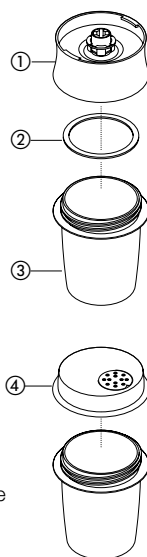
to use the citrus press

- 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 ①.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ①.
 - 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

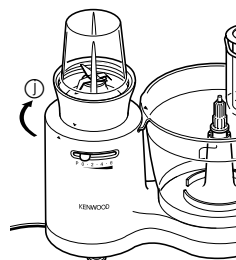
- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

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.

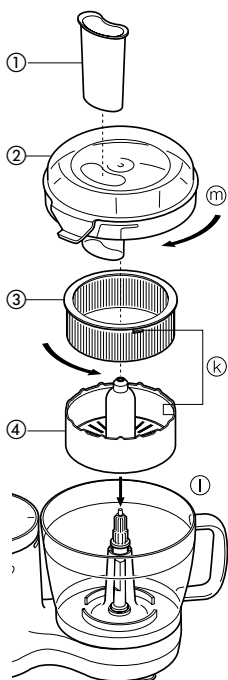
27 centrifugal juicer

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

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

to use the centrifugal juicer

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



important

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

hints

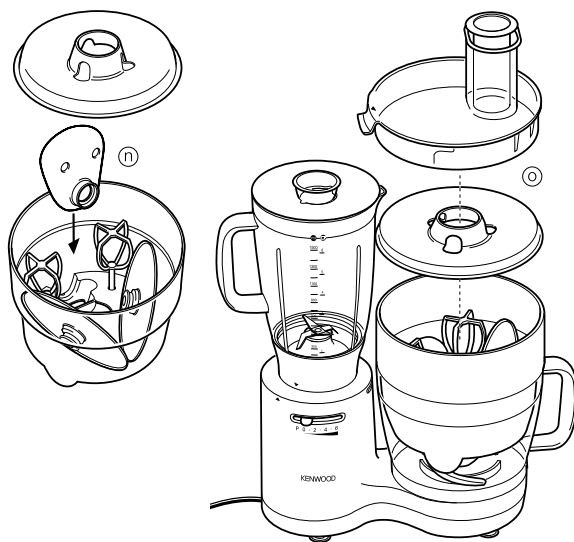
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.

28 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 (n).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (o).



care & cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- 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.

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

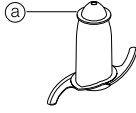
- Lees alle gebruiksaanwijzingen.
- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast**
③ **aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd 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 alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- Gebruik de blender altijd met het deksel dicht.
- **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

- 1 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.
- 2 Reinig de onderdelen: zie onder 'reinigen'.



sleutel

keukenmachine

- ① duwstaafjes
- ② toevoerbuis
- ③ deksel
- ④ verwijderbare aandrijfjas
- ⑤ kom
- ⑥ veiligheidsvergrendeling
- ⑦ snoeropslag (aan achterzijde)
- ⑧ motorelement
- ⑨ snelheids- en stootregeling
- ⑩ verbindingselement
- ⑪ deksel verbindingselement

blender

- ⑫ roterende mesjes
- ⑬ afsluitring
- ⑭ kan
- ⑮ deksel
- ⑯ 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.

- ⑰ meslemmet
- ⑱ deeginstrument
- ⑲ dubbele garde met snelheidsregeling
- ⑳ maxi mengkap
- ㉑ schijf voor dikke plakken/ruw schaven
- ㉒ schijf voor dunne plakken/fijn schaven
- ㉓ reepjesschijf (voor julienne)
- ㉔ raspschijf
- ㉕ citroenpers met snelheidsregeling
- ㉖ molen
- ㉗ centrifugale fruitpers
- ㉘ KENSTORE™ hulpstukcarrousel
- ㉙ spatel

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.**

- 1 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.
- 2 Plaats daarna de verwijderbare as ④ over de vaste as van het motorelement.
- 3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfjas.
 - Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
- 4 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.

5 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.

6 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

- 1 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.**
- 2 Schroef de kan op de messeneenheid.
- 3 Plaats uw ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats de vulkap in het deksel en draai deze.
- 5 Draai het deksel naar rechts om hem op de kan te vergrendelen.
- 6 Verwijder het deksel van het verbindingselement door hem naar links te draaien.
- 7 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 alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- Gebruik de blender altijd met het deksel dicht.
- 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; verwijdert 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	maximum capaciteit
snijmes	Instant cakemix	1 – 6	1,5 kg totaalgewicht
	De boter en de bloem mengen	3 – 6	340 gr bloem
snijmes met maxi mengkap	Water toevoegen om ingrediënten te mengen	6	600 gr vlees
	Hakken/pureren/paté's	1 – 6	1,5 liter
garde	Soepen en milkshakes	6	het wit van 6 eieren
	Start op lage snelheid en ga geleidelijk naar maximum	6	500 ml
deeghulpstuk	eiwit	3 – 6	500 gr bloem
	ei & suiker voor vetloze taarten room	6	
schijven – snijden/ schaven/hakken	mengsels met gist	3 – 6	
	Harde etenswaren als wortelen, harde kaas	1 – 3	
raspschijf	Zachtere etenswaren als komkommer, tomaten	6	
citruspers	Parmezaanse kaas, aardappelen voor knoedels	1	
blender	Citrusvruchten	6	1,5 liter
molen	Alle functies	6	
centrifugale fruitpers	Groente en fruit	6	450 gr

het gebruik van de hulpstukken

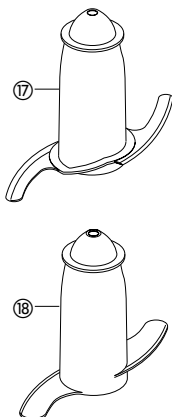
zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

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 verkrummen.

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

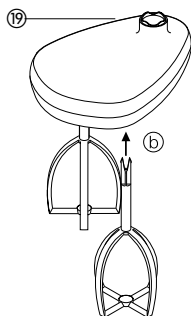
- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
- Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
- Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
- 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 aandrijfjas en de kom op het motorhuis.
- 2 Druk iedere menger stevig in de aandrijfkop ①.
- 3 Breng de garde aan door deze zorgvuldig te draaien totdat zij over de aandrijfjas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Breng het deksel aan - controleer of de bovenkant van de aandrijfjas 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.

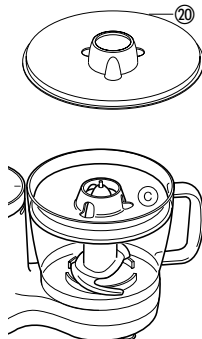
20 blenderkap

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 aandrijfjas 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 ③.

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.

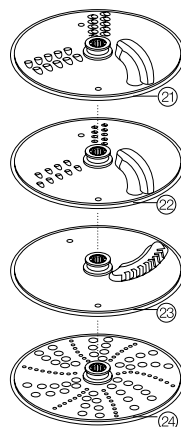
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappels, kool, courgette, bieten en uien.

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.

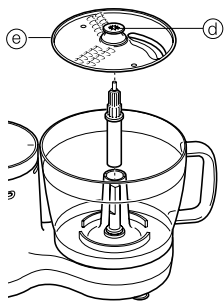


veiligheid

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

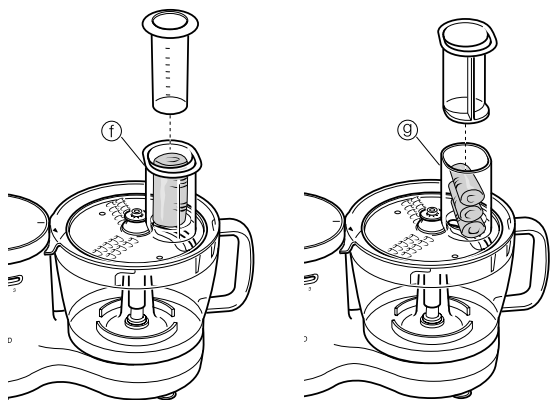
gebruik van de snijschijven

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
- 2 Houd de schijf bij de handgreep in het midden vast ④ en plaats de schijf op de aandrijfas met de juiste zijde naar boven ⑤.
- 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 glijpt 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 ⑦ worden korter gesneden dan horizontaal geplaatste producten ⑧.
- Er zal na verwerking altijd een kleine hoeveelheid afval overblijven op de plaat of in de kom.



②5 citruspers

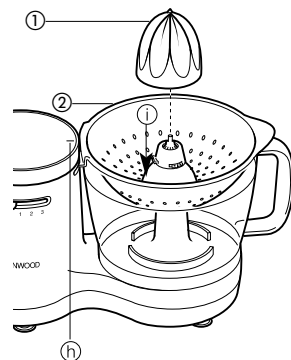
Gebruik de citruspers om het sap van citrusvruchten uit te persen (b.v. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

- 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 ⑧.
- 3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt ①.
- 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.

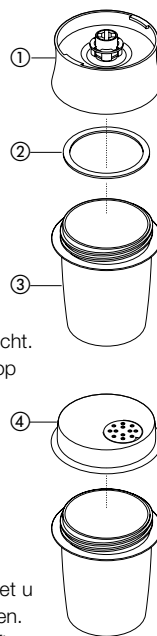
- ① messeneenheid
- ② afdichtring
- ③ pot
- ④ strooideksel

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.



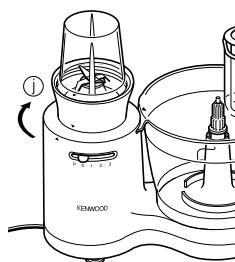
het gebruik van uw molen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Vul de pot maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de afdichting 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.



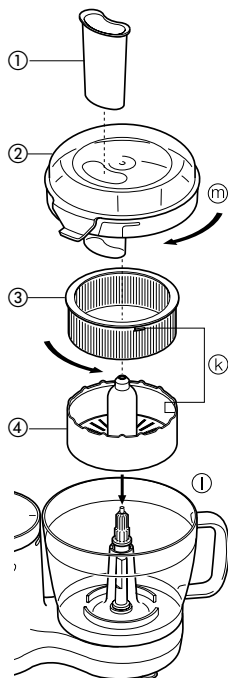
②⑦ centrifugale fruitpers

Gebruik de centrifugale fruitpers voor het persen van sap uit stevig fruit en groenten.

- ① stamper
- ② deksel
- ③ zeef
- ④ inwendige bak

Hoe de centrifugale fruitpers moet worden gebruikt

- 1 Breng de aandrijfas en kom aan op het motorblok.
- 2 Vergrendel de zeef in de inwendige bak (K).
- 3 Breng de inwendige bak aan in de beker ①.
- 4 Plaats het deksel op de kom (M) – draai hem naar rechts, totdat het vergrendellipje op één lijn ligt met de lijn op het deksel van het verbindingselement.
- 5 Snijd het voedsel in kleine stukken, zodat ze in de vulbuis passen.
- 6 Zet de fruitpers aan en druk de inhoud met de stamper gelijkmatig omlaag - **steek nooit uw vingers in de vulbuis**. Verwerk de gehele inhoud, voordat u meer stukken toevoegt.
- 7 Laat het apparaat na de toevoeging van het laatste stuk nog 20 seconden draaien om al het sap uit de zeef te verwijderen.



belangrijk

- Als de fruitpers gaat trillen, zet hem dan uit en leeg de zeef (de fruitpers gaat trillen, als de moes ongelijkmatig verdeeld raakt).
- Verwerk kleine hoeveelheden tegelijk (maximaal 450 g) en leeg de zeef en inwendige bak regelmatig.
- Verwijder vóór het verwerken pitten (bv. peper, meloen, pruimen) en harde schillen (bv. meloen, ananas). Het is niet nodig appels of peren te schillen en van hun klokhuis te ontdoen.

tips

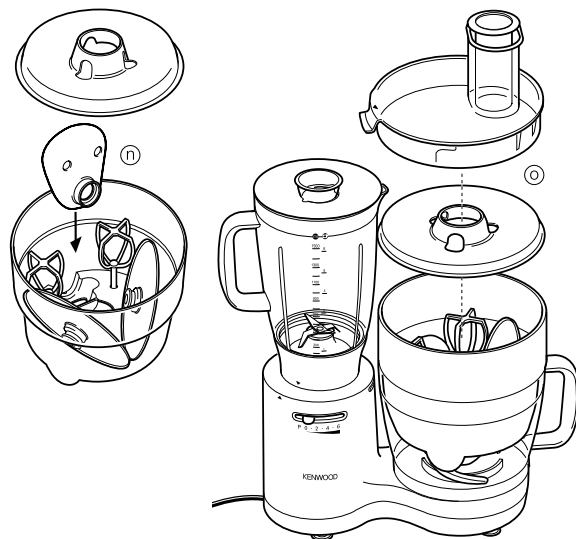
- Gebruik stevige, verse vruchten en groenten.
- Het sap van citrusvruchten zal bitter en schuimig zijn, omdat de schil, het wit en de velletjes ook worden verwerkt. Gebruik daarvoor een citrusvruchtenpers.

②⑧ 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 ①.
- 3 Plaats de carroussel over het meslemmet en zet het deksel daar weer bovenop ②.



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:

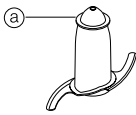
- Het gebruik van uw apparaat
- Service of reparatie
Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

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 zijn gemonteerd.	Lees de tips in het juiste 'Hulpstuk' onderdeel.	Controleer of de hulpstukken goed

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Lisez toutes les instructions
 - Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts (a) à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- 
- Veillez 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 tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
 - Utilisez toujours le mélangeur avec son couvercle.
 - **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

- 1 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.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »

robot

principal

- ① poussoirs
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle
- ④ axe d'entraînement amovible
- ⑤ bol
- ⑥ verrouillage de sécurité
- ⑦ range-cordon (à l'arrière)
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ sélecteur de vitesse/touche pulse
- ⑩ sortie/verrouillage du mélangeur
- ⑪ couvercle pour sortie/verrouillage de sécurité du mélangeur

mélangeur

- ⑫ unité porte-lames
- ⑬ joint d'étanchéité
- ⑭ récipient
- ⑮ couvercle
- ⑯ 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.

- ⑰ lame couteau
- ⑱ pétrisseur
- ⑲ fouet à deux batteurs
- ⑳ couvercle maxi-mix
- ㉑ disque éminceur / râpe épais
- ㉒ disque éminceur / râpe fin
- ㉓ disque frites fines (type julienne)
- ㉔ disque râpe
- ㉕ presse-agrumes
- ㉖ moulin
- ㉗ centrifugeuse
- ㉘ carrousel de rangement des accessoires KENSTORE™
- ㉙ spatule

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.**
- 1 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.
 - 2 Puis adaptez l'axe amovible ④ sur l'axe du bloc moteur.
 - 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
 - 4 Fixez le couvercle sur le bol 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.
 - 5 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.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**
- important**
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
 - Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

utilisation du mélangeur

- 1 Fixez le joint d'étanchéité ⑬ sur l'unité porte-lames ⑫ en veillant à ce qu'il soit correctement en place.
- Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé.**
- 2 Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
 - 3 Introduisez les ingrédients dans le récipient.
 - 4 Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
 - 5 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'adapter au récipient.
 - 6 Retirez le couvercle de sortie du mélangeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - 7 Placez le mélangeur sur la sortie du mélangeur et tournez pour le verrouiller ③.
- 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 racler 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 tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- Utilisez toujours le mélangeur avec son couvercle.
- 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

Pièce / accessoire	Fonction	Vitesse	Capacités maximales
Lame couteau	Préparation de gâteau en une étape Ajout de matière grasse à la farine Ajout d'eau pour lier les ingrédients de la pâte Hacher / purée / pâtes	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg poids total 340 g poids de la farine 600 g de viande
Lame couteau avec couvercle maxi-mix	Soupes et milk-shakes Démarrer à vitesse lente et augmenter au maximum	1 – 6	1,5 litres
Fouet	Blanc en neige Œufs et sucre pour les gâteaux sans matière grasse Crème	6 6 3 – 6	6 blancs d'œufs 500 ml
Pétrisseur	Pâtes levées	6	500 g poids de la farine
Disques – éminceur/ râpe / frites	Ingrédients durs tels que les carottes, les fromages à pâte dure Ingrédients plus mous comme les concombres, les tomates	3 – 6 1 – 3	
Disque râpe	Pour le parmesan, les pommes de terre pour la préparation de boulettes	6	
Presse-agrumes	Agrumes	1	
Mélangeur	Toutes les préparations	6	1,5 litres
Moulin	Toutes les préparations	6	
Centrifugeuse	Fruits et légumes	6	450 g

utilisation des accessoires

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

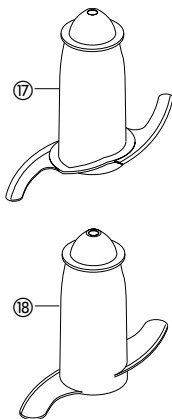
⑰ lame couteau / ⑱ mélangeur

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 noix, 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

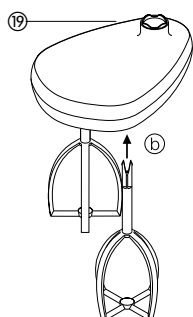
- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement 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'œufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⑤.
- 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

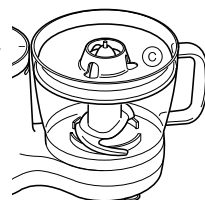
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

⑳ 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 ③.



N'enfoncez 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 ⑲, fin ⑳

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, oignons.

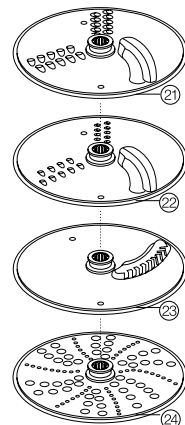
disque frites fines (style Julienne)

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.

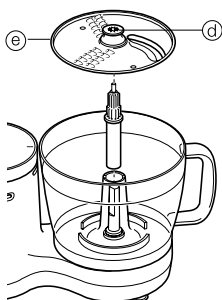


sécurité

- **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**

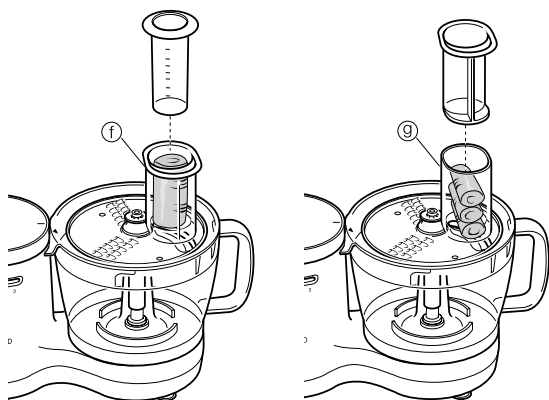
utilisation des disques de coupe

- 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

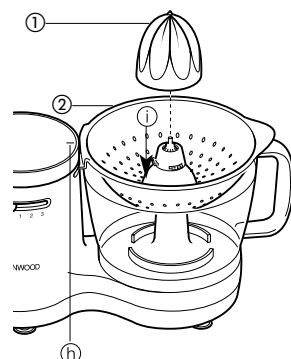
Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- 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.

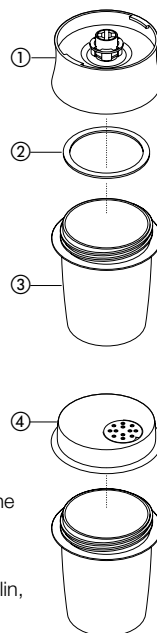
- ① unité porte-lames
- ② bague d'étanchéité
- ③ pot
- ④ couvercle saupoudreur

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 mouliner les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

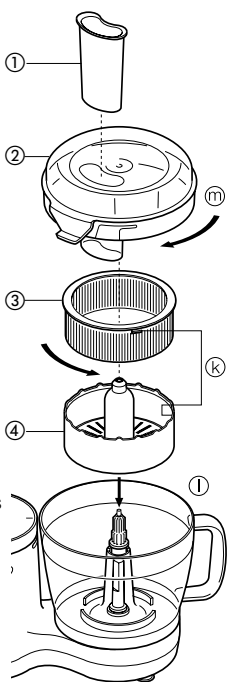
②⑦ centrifugeuse

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

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

utilisation de votre centrifugeuse

- 1 Installez l'arbre d'entraînement et le bol sur le bloc-moteur.
- 2 Verrouillez la passoire dans le bol intérieur (K).
- 3 Installez le bol intérieur dans le bol du robot ①.
- 4 Mettez le couvercle sur le récipient (M) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le rebord de verrouillage coïncide avec la ligne sur le couvercle de sortie.
- 5 Coupez les ingrédients en morceaux suffisamment petits pour être introduits dans le tube.
- 6 Mettez en marche et enfoncez les ingrédients sans à-coups à l'aide du poussoir ; **n'introduisez jamais les doigts dans le tube destiné aux aliments**. Extrayez tout le jus avant d'ajouter davantage de morceaux.
- 7 Après avoir ajouté le dernier morceau, laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus de la passoire.



important

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

conseils

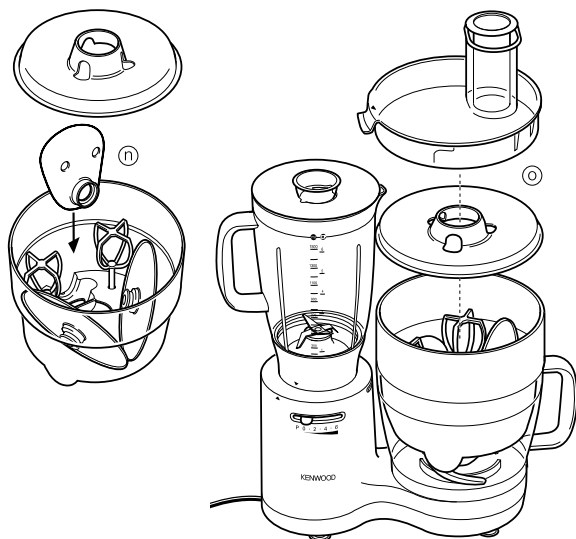
- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.
- Les jus d'agrumes sont amers et mousseux, car leur écorce et leur peau blanche sont également centrifugées. Utilisez de préférence le presse-agrumes.

②⑧ 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 (N).
- 3 Placez le carrousel sur la lame couteau et mettez le couvercle du robot par dessus (O).



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.	

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

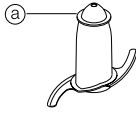
- Bitte lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung.
- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung ① stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.**
- Entfernen Sie immer erst 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.
- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- **Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- 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

- 1 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.
- 2 Zum Abwaschen der Teile siehe 'Reinigung'



Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

- ① Drücker
- ② Einfüllschacht
- ③ Deckel
- ④ Abnehmbare Antriebswelle
- ⑤ Schüssel
- ⑥ Sicherheitsverriegelung
- ⑦ Kabelhalter (auf der Rückseite)
- ⑧ Motorblock
- ⑨ Geschwindigkeits/Puls-Kontrolle
- ⑩ Mixeranschluss/Verriegelung
- ⑪ Abdeckung für Mixeranschluss/Sicherheitsverriegelung

Mixer

- ⑫ Messerwerk
- ⑬ Dichtungsring
- ⑭ Gefäß
- ⑮ Deckel
- ⑯ 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.

- ⑰ Schneidmesser
- ⑱ Knetwerkzeug
- ⑲ Doppelschlagbesen
- ⑳ Maxi-Mix-Aufsatz
- ㉑ Reib-/Schneidscheibe, grob
- ㉒ Reib-/Schneidscheibe, fein
- ㉓ Julienne-Scheibe, fein
- ㉔ Raspelscheibe
- ㉕ Zitruspresse
- ㉖ Mühle
- ㉗ Zentrifugalsaftpresse
- ㉘ KENSTORE™ Aufsatzkarussell
- ㉙ Spatel

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.**

- 1 Schüssel aufsetzen. Griff zur Rückseite drehen, nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet ①.
- 2 Anschließend abnehmbare Antriebswelle ④ auf dem festen Schaft des Motorblocks anbringen.
- 3 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.
- 4 Deckel auf die Schüssel aufsetzen ② – im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Deckel auf die Linie auf der Abdeckung des Anschlusses zeigt.

- 5 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.
 - 6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile 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

- 1 Dichtungsring ③ in das Messerwerk ② einsetzen – sicherstellen, dass die Dichtung an der korrekten Stelle sitzt.
- **Bei beschädigter oder falsch angebrachter Dichtung kann Püriergut austreten.**
- 2 Schrauben Sie den Krug auf die Klingenhalterung.
- 3 Füllen Sie die Zutaten in den Krug.
- 4 Setzen Sie den Füllaufsatz auf den Deckel und drehen Sie.
- 5 Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn auf dem Gefäß zu arretieren.
- 6 Abdeckung des Mixeranschlusses abnehmen. Dazu Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 7 Mixer auf den Mixeranschluss setzen und zum Arretieren drehen ③.

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.
- Zählflüssige 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.
- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- 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 1½ Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Geschwindigkeitsauswahl für verschiedene Funktionen

Werkzeug/Aufsatz	Funktion	Geschwindigkeit	Höchstmengen
messerklinge	Einfacher Rührkuchen Einarbeiten von Fett in Mehl Hinzufügen von Wasser zum Verkneten der Teigzutaten Hacken/Pürieren/Pasteten	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg Gesamtgewicht 340 g Mehlgewicht 600 g Fleisch
messerklinge mit Maxi-Mix-Aufsatz	Suppen und Milchshakes Bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und auf Höchstgeschwindigkeit erhöhen	1 – 6	1,5 Liter
schlagbesen	eierweiß ei & Zucker für fettfreie Teige sahne	6 6 3 – 6	6 Eierweiß 500 ml
knetwerkzeug	hefehaltige Massen	6	500 g Mehlgewicht
scheiben – schneiden/ raspeln/ julienne	Feste Nahrungsmittel, wie z.B. Möhren, harte Käsesorten Weichere Nahrungsmittel, wie z.B. Gurken, Tomaten	3 – 6 1 – 3	
raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	6	
zitruspresse	Zitrusfrüchte	1	
mixer	Alle Mixvorgänge	6	1,5 Liter
mühle	Alle Mixvorgänge	6	
zentrifugalsaftpresse	Obst und Gemüse	6	450 g

Verwendung der Zubehörteile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehörteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

⑰ Messerklinge/⑱ Teigkneteter

Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehörteil. 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 Teigkneteter nicht zur Verfügung steht.

Verwenden Sie den Teigkneteter 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.

Teigkneteter

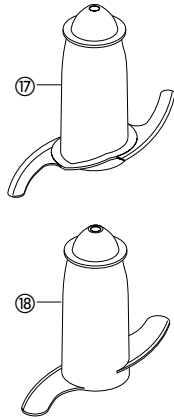
- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 60-90 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in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

⑲ Doppelschneebeesen

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 Schneebeesen

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf ⑤.
- 3 Setzen Sie den Schneebeesen 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.**

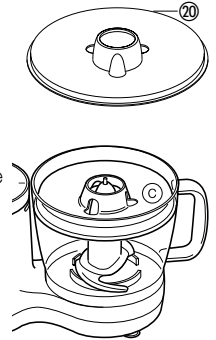
Tipps

- Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Eier Zimmertemperatur haben.
- Achten Sie vor dem Schnee schlagen darauf, dass die Schüssel und der Schneebeesen 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 ③. **Drücken Sie nicht auf den Fülldeckel - halten Sie ihn am Mittelgriff.**
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.



Schneide-/Reibescheiben

Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick ⑲, dünn ⑳

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

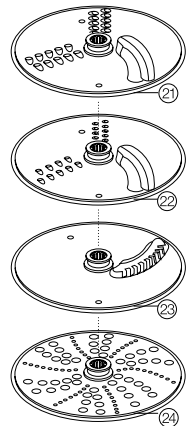
Verwenden Sie die Schneidescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete und Zwiebel.

Feine Chip-Scheibe (für Julienne) ㉑

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

Raspelscheibe ㉒

Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße

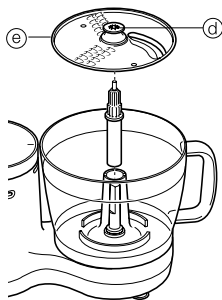


Sicherheit

- **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.**

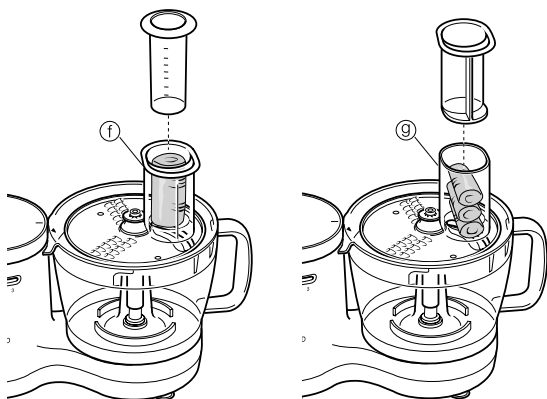
Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Fassen Sie die Scheibe am Mittelgriff **(d)** und setzen Sie sie mit der jeweils gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle **(e)**.
- 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, **(f)** werden kürzer geschnitten als Lebensmittel, die waagrecht hineingegeben werden **(g)**.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.



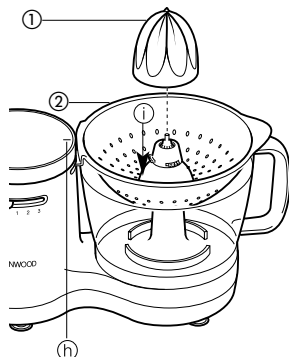
25 Zitruspresse

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 **(h)**.
 - 3 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht **(i)**.
 - 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

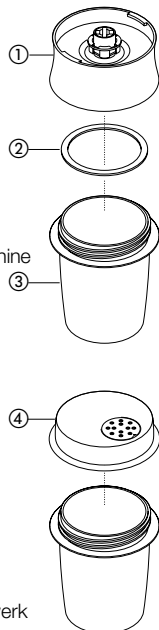
Mit dem Mahlwerk können Sie Kräuter hacken sowie Nüsse und Kaffeebohnen mahlen.

- 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.



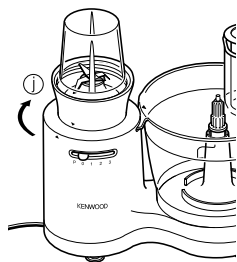
Zusammensetzen der Mühle

- 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.



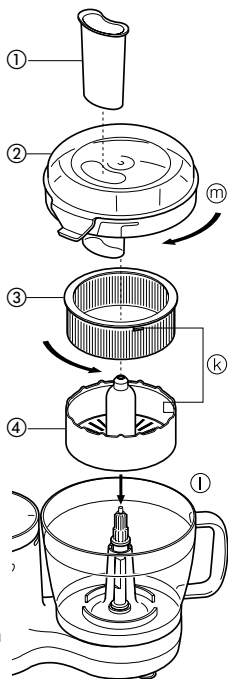
27 Entsafter

Mit dem Entsafter können Sie fleischige Früchte und Gemüse entsaften.

- ① Stopfer
- ② Deckel
- ③ Sieb
- ④ Innere Schüssel

So verwenden Sie den Entsafter

- 1 Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit aufsetzen.
- 2 Das Sieb in die innere Schüssel ④ einrasten lassen.
- 3 Die innere Schüssel in die Arbeitsschüssel ① einsetzen.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel ④ – drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelungslasche auf die Linie auf der Auslassabdeckung zeigt.
- 5 Früchte/Gemüse in Stücke schneiden, die in das Einfüllrohr passen.
- 6 Die Maschine einschalten und mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken – **nie die Finger in das Einfüllrohr stecken**. Erst eine Portion vollständig verarbeiten, bevor das Einfüllrohr nachgefüllt wird.
- 7 Nach Einfüllen des letzten Stücks Frucht/Gemüse die Maschine noch 20 Sekunden weiter laufen lassen, um auch den restlichen Saft aus dem Sieb zu pressen.



Wichtig

- Wenn die Maschine vibriert, ausschalten und das Sieb leeren. (Die Maschine beginnt zu vibrieren, wenn das Fruchtfleisch ungleichmäßig über das Sieb verteilt ist.)
- Immer nur kleinere Mengen auf ein Mal (maximal 450 g) entsaften und Sieb und innere Schüssel regelmäßig leeren.
- Vor dem Entsaften Kerne und Samen (z.B. bei Paprika, Melonen, Pflaumen) und zähe Haut (z.B. bei Melonen oder Ananas) entfernen. Äpfel und Birnen brauchen nicht geschält werden.

Tipps

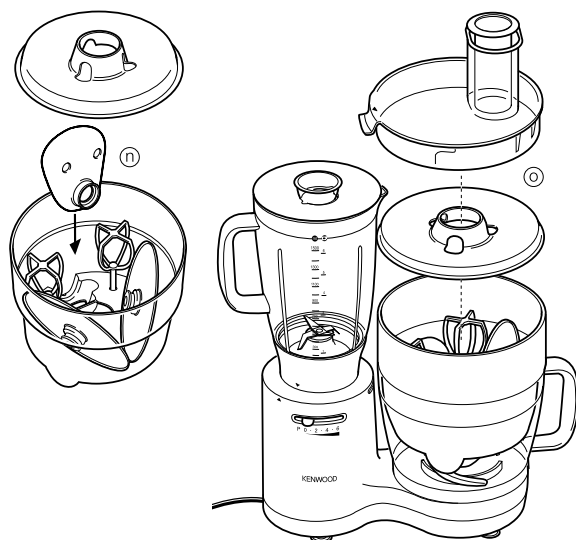
- Möglichst nur feste frische Früchte und Gemüse verarbeiten.
- Der Saft von Zitrusfrüchten wird bitter, weil auch die Schale und die weiße Haut mit verarbeitet werden. Für Zitrusfrüchte die Zitruspresse verwenden.

28 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 ①.
- 3 Karussell über das Messer setzen und Deckel der Küchenmaschine darauf setzen ②.



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 Lebensmittelrückständen 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.	

sicurezza

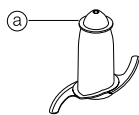
- Leggere tutte le istruzioni.
- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela. **Tenere la lama per l'apposita presa ① in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non introdurre le mani o altri utensili nel recipiente e nel bicchiere del frullatore mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Spegner 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.
- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- 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
- ⑲ doppia frusta a ingranaggi
- ⑳ maxi-calotta
- ㉑ disco grosso per affettare/sminuzzare
- ㉒ disco fine per affettare/sminuzzare
- ㉓ disco fine per patatine (a fiammifero)
- ㉔ disco per grattugiare
- ㉕ spremiagrumi a ingranaggi
- ㉖ macinino
- ㉗ centrifuga
- ㉘ porta-accessori circolare KENSTORE™
- ㉙ spatola

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.

● **Spegnere 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 ④.

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.
- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- 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	capacità massime
lama	Miscela di torte con preparazione in un unico stadio Miscelare burro e farina Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti della pasta sfoglia/frolla Sminuzzare/preparare purea/paté	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg - peso totale 340 g - peso farina 600 g di carne
lama con maxi-calotta	Zuppe e frappé Iniziare la lavorazione a velocità bassa e aumentarla fino a quella massima	1 – 6	1,5 litri
frusta	albumi uova e zucchero per pan di Spagna senza grassi panna	6 6 3 – 6	6 albumi 500 ml
utensile per impastare	miscele con lievito	6	500 g - peso farina
dischi - per affettare/ sminuzzare/ preparare patatine a fiammifero	Alimenti di consistenza elevata come carote, formaggi a pasta dura Alimenti di consistenza più morbida come cetrioli, pomodori	3 – 6 1 – 3	
disco per grattugiare	Parmigiano, patate per gnocchi	6	
spremiagrumi	Agrumi	1	
frullatore	Tutti i tipi di lavorazione	6	1,5 litri
trit tutto	Tutti i tipi di lavorazione	6	
centrifuga	Frutta e verdura	6	450 g

uso degli accessori

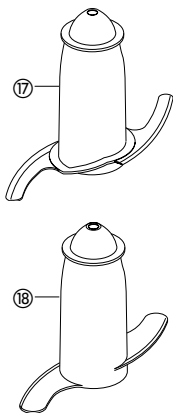
vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

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

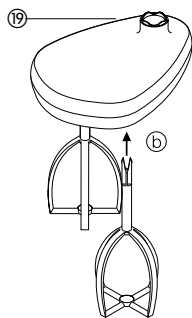
- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti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

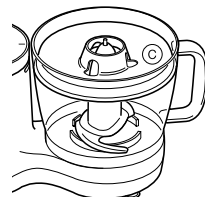
- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che il recipiente e lo sbattitore siano puliti e privi di qualsiasi traccia di burro prima di azionarli.

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 litro 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 (c).



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 (21), sottile (22)

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

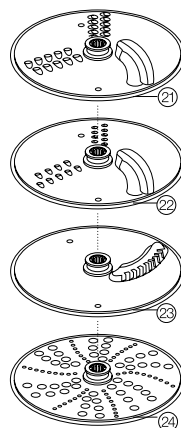
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per sfilettare sottile (stile Julienne) (23)

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

disco per grattugiare (24)

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

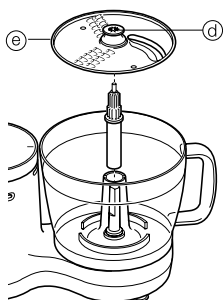


sicurezza

- **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**

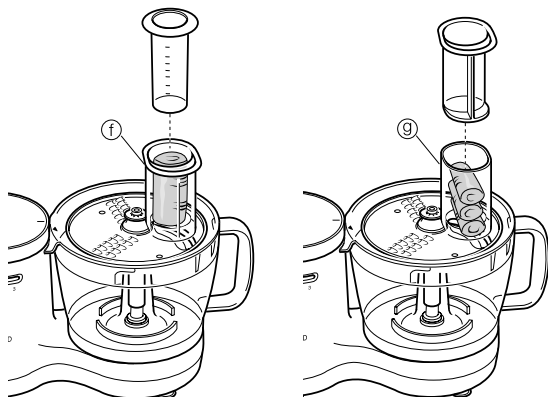
uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, **d** inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto **e**.
- 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 **f** risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente **g**.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



25 spremiagrumi

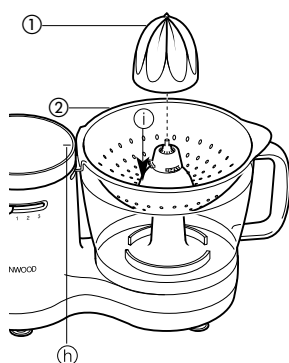
Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

- 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 **h**.
- 3 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento **i**.
- 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.

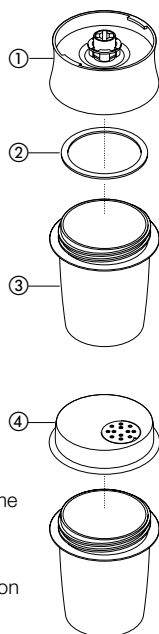
- 1 complessivo delle lame
- 2 anello di tenuta
- 3 caraffa
- 4 coperchio con spolverizzatore

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.

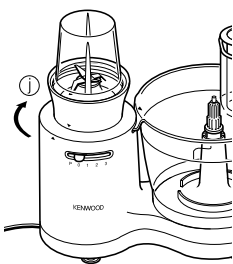
②⑧ spremitututto a centrifuga

Usare lo spremitututto a centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura di ferma consistenza.

- ① pressatore
- ② coperchio
- ③ filtro
- ④ vaschetta interna

per usare lo spremitututto a centrifuga

- 1 Montare l'alberino dell'apparecchio e la vaschetta sul corpo motore.
- 2 Bloccare il filtro in posizione dentro la vaschetta interna (K).
- 3 Montare la vaschetta interna dentro la vaschetta dell'apparecchio ①.
- 4 Inserire il coperchio nel recipiente (M) - ruotarlo in senso orario fino a quando la linguetta di bloccaggio risulta allineata con la linea visibile sulla calotta dell'attacco.
- 5 Tagliare frutta o verdura a pezzetti, in modo che entri nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio e premere uniformemente sugli alimenti, usando lo spingitore. **Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.** Lavorare completamente gli alimenti prima di aggiungere altri pezzetti.
- 7 Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzetto, lasciare l'apparecchio in funzione per altri 20 secondi, per estrarre tutto il succo presente nel filtro.



importante

- Se l'apparecchio vibra, spegnerlo e svuotare il filtro (si ha vibrazione se la polpa della frutta o verdura va a distribuirsi in modo non uniforme).
- Lavorare piccole quantità di cibo alla volta (450g al massimo) e svuotare ad intervalli regolari il filtro e la vaschetta interna.
- Prima di lavorare la frutta o la verdura, togliere semi e noccioli (es. da peperoni, melone, prugne) e la buccia dura (es. da melone e ananas). Non occorre pelare o togliere il torsolo a mele e pere.

consigli

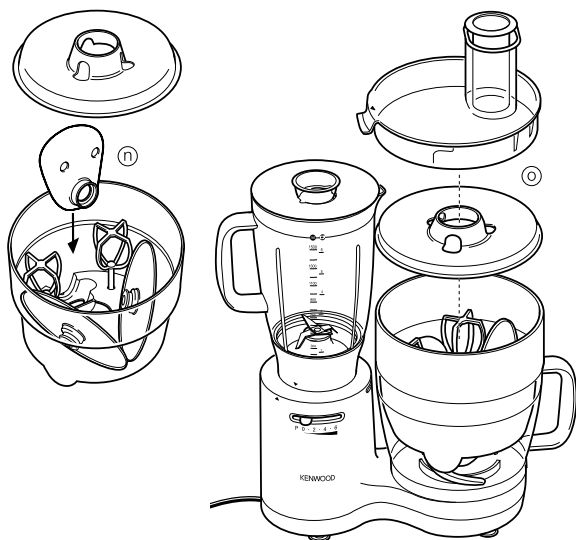
- Usare frutta e verdura fresche e di ferma consistenza.
- Gli agrumi avranno un gusto aspro e un aspetto schiumoso a causa della scorza e dell'albedo, che vengono anch'essi lavorati. Per gli agrumi utilizzare lo spremiagrumi.

②⑧ 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 (N).
- 3 Montare il sostegno per accessori sulla lama, seguiti dal coperchio del robot da cucina ②.



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 svitarla 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.

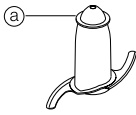
Guida alla localizzazione dei guasti

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona	Manca la corrente	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica
	La calotta dell'attacco per il frullatore non è fissata in posizione	Nell'usare la vaschetta del robot è necessario inserire la calotta sull'attacco e bloccarla in posizione, altrimenti il robot non funzionerà
	Il coperchio sulla vaschetta non è ben chiuso	Robot e frullatore non funzioneranno se non si inserisce correttamente il coperchio della vaschetta
	Il frullatore non è ben inserito	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.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia as instruções na totalidade.
 - As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega (a) 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 que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
 - Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
 - **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.**
 - Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
 - 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 entrelaqueio de segurança
- ⑦ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)
- ⑧ unidade do motor
- ⑨ comandos de velocidade/impulsos
- ⑩ tomada de encaixe/entrelaqueio de segurança do liquidificador
- ⑪ tampa da tomada de encaixe/entrelaqueio 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
- ⑲ pinha dupla
- ⑳ cúpula maxi-blend
- ㉑ disco para corte/picado grosso
- ㉒ disco para corte/picado fino
- ㉓ disco para corte fino (estilo Juliana)
- ㉔ disco de raspar
- ㉕ espremedor de citrinos
- ㉖ moinho
- ㉗ centrífugadora de sumos
- ㉘ carrocel de acessórios KENSTORE™
- ㉙ espátula

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 ①.
 - 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 ② – 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 ④.

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 arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.

● Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.

● 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	capacidades máximas
lâminas de aço	Misturar bolos numa só fase	1 – 6	1,5 kg peso total
	Misturar gordura com farinha	3 – 6	340 g peso de farinha
	Adicionar água para misturar ingredientes para bolos		
	Cortar/purés/pâtés	6	600 g de carne
lâminas de aço com campânula maxi-blend	Sopas e batidos de leite Comece a baixa velocidade e aumente até à velocidade máxima	1 – 6	1,5 litros
pinha	claras de ovo	6	6 claras de ovo
	ovos e açúcar para pão-de-ló magro	6	
	natas	3 – 6	500 ml
utensílio para massa	misturas levedadas	6	500 g peso de farinha
discos – cortar às rodela/ picar/ cortar em palitos	Ingredientes rijos como cenouras, queijos duros	3 – 6	
	Alimentos moles como pepinos e tomates	1 – 3	
disco de ralar	Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães	6	
espremedor de citrinos	Citrinos	1	
liquidificador	Todos os tipos de processamento	6	1,5 litros
moinho	Todos os tipos de processamento	6	
centrifugadora de sumos	Frutos e legumes	6	450 g

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, patês, 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

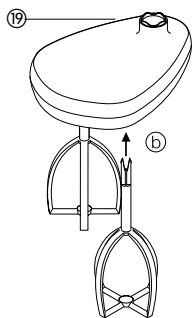
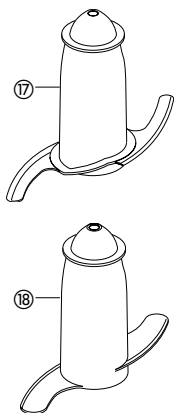
- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 - 90 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode 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 ①b.
- 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.**

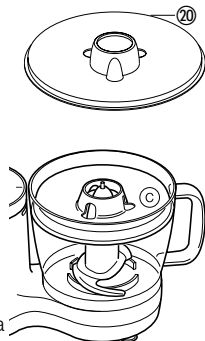
sugestões

- 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 litro 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 ①c. **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 ⑲, fino ⑲

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

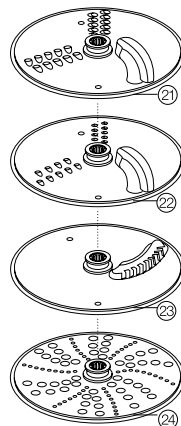
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino ⑲

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 ⑲

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



segurança

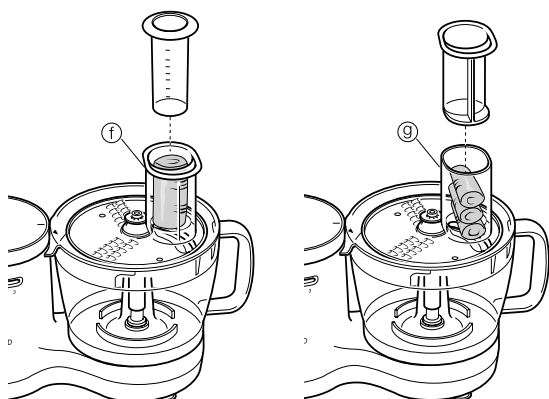
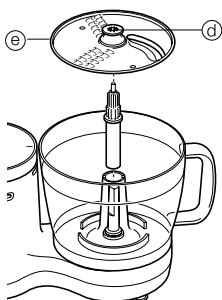
- **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**
- **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados**

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 calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos. Para utilizar o tubo de alimentação pequeno, introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação. Para utilizar o tubo de alimentação grande, utilize os dois calcadores em conjunto.
- 5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **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.



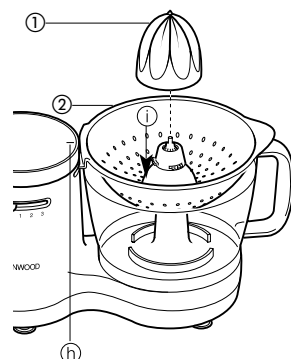
25 espremedor de citrinos

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

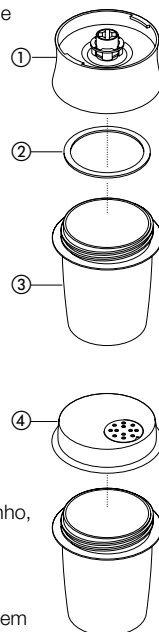
Utilize o moinho para picar ervas aromáticas e frutos secos e para moer grãos de café.

- 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.

28 centrífugador de sumos

Utilize o centrífugador de sumos para fazer sumo de frutas e legumes firmes.

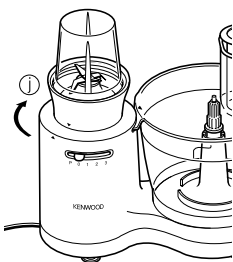
- ① empurrador
- ② tampa
- ③ filtro
- ④ taça interior

utilização do centrífugador de sumos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade do motor.
- 2 Encaixe o filtro na taça interior (K).
- 3 Instale a taça interior na taça da máquina ①.
- 4 Coloque a tampa na taça (M) – rode-a para a direita até a patilha de entrelaqueio ficar alinhada com a linha na tampa da tomada de encaixe.
- 5 Corte os alimentos em bocados pequenos que caibam no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e exerça pressão uniforme sobre os alimentos com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.** Processe bem os alimentos antes de adicionar mais.
- 7 Após adicionar o último bocado, deixe a máquina funcionar mais 20 segundos para extrair todo o sumo do filtro.

importante

- Se a máquina vibrar, desligue-a e despeje o filtro (A máquina vibrará se a polpa ficar desigualmente distribuída).



- Processe pequenas quantidades de cada vez (450 g no máximo) e despeje regularmente o filtro e a taça interior.
- Antes de processar, retire caroços e sementes (por exemplo, de pimento, melão e ameixa) e peles duras (por exemplo, de melão e ananás). Não precisa de pelar ou retirar as sementes de maçãs e peras.

sugestões

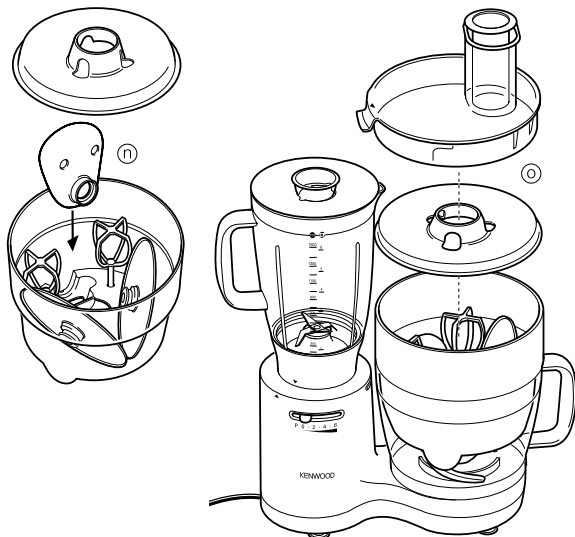
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- O sumo dos citrinos será amargo e espumoso devido ao processamento conjunto da sua casca e pele branca. Utilize antes o espremedor de citrinos para este efeito.

28 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 (N).
- 3 Instale o carrocel sobre as lâminas de aço e coloque a tampa do robot por cima (O).



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 entrelaqueio 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.	

seguridad

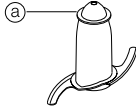
- Lea todas las instrucciones.
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- 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 embudidor 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 todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.
- La licuadora únicamente funciona con la tapadera puesta en su sitio.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- 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

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



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
- ⑲ batidora mecánica con dos barillas
- ⑳ cubierta maxi-blend
- ㉑ disco rebanador/troceador grueso
- ㉒ disco rebanador/troceador fino
- ㉓ disco cortador para patatas fino (estilo juliana)
- ㉔ disco rallador
- ㉕ exprimidor de cítricos mecánico
- ㉖ molinillo
- ㉗ exprimidor centrífugo
- ㉘ Carrusel de accesorios KENSTORE™
- ㉙ espátula

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

- 1 Ponga el anillo sellador (3) 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.
 - 2 Enrosque la jarra en la unidad de corte.
 - 3 Ponga los ingredientes en la jarra.
 - 4 Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
 - 5 Gire la tapadera en sentido horario para que se fije en la jarra.
 - 6 Retire el protector de la salida de la licuadora girándolo en sentido antihorario.
 - 7 Ponga la licuadora en la salida de la licuadora y gire para fijarla
- 3. 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.**

8 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 todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.
- La licuadora únicamente funciona con la tapadera puesta en su sitio.
- 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 1 ½ (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	capacidades máximas
cuchilla	Mezcla para tartas en una fase Mezcle la grasa con la harina Añada agua para mezclar los ingredientes de las pastas Picar/purés/patés	1 – 6 3 – 6 6	1,5 Kg peso total 340 g peso de la harina 600 g carne
cuchilla con cubierta maxi-blend	Sopas y batidos Empiece en una velocidad baja y aumente a la máxima	1 – 6	1,5 litros
batidora	claras de huevo huevo y azúcar para bizcochos sin grasa nata	6 6 3 – 6	6 claras de huevo 500 ml
utensilio para amasar	mezclas con levaduras	6	500 g peso de la harina
discos - rebanador/ troceador/ cortador para patatas	Alimentos duros como zanahorias, quesos duros Alimentos más blandos como pepinos, tomates	3 – 6 1 – 3	
disco rallador	Queso parmesano, patata para las bolas de patata al estilo alemán	6	
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
licuadora	Todo procesamiento	6	1,5 litros
molinillo	Todo procesamiento	6	
exprimidor centrífugo	Frutas y verduras	6	450 g

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

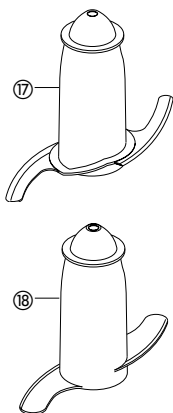
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable 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 ⑥.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.



importante

- **La batidora no es 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.**

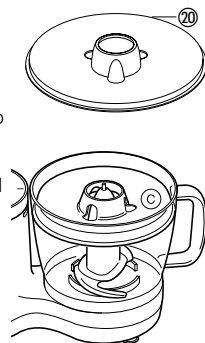
consejos

- 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 ③. **No haga presión sobre la cubierta, agárrela 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.

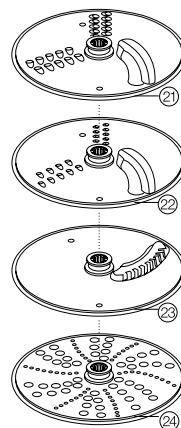
disco picador fino (estilo juliana)

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

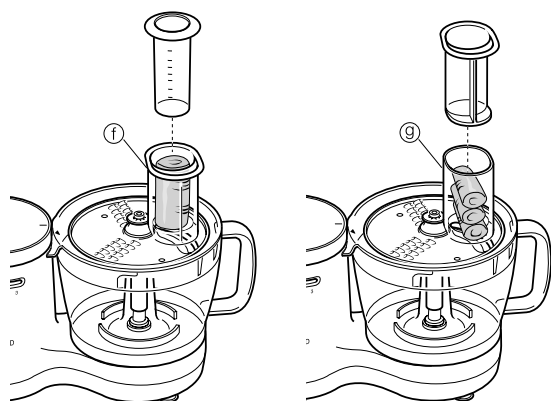
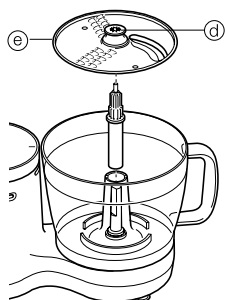
- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

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

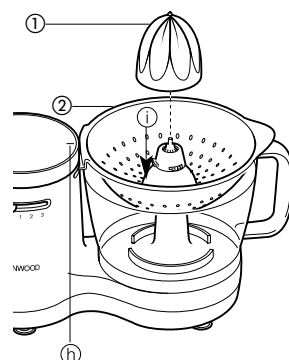
- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al utilizar el disco picador, coloque los ingredientes 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

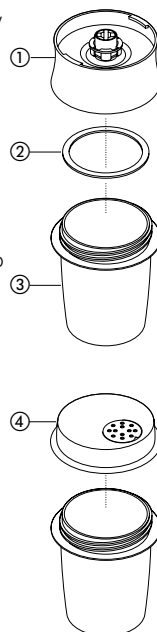
- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ponga el colador y gire en el sentido horario hasta que la aleta del cierre del colador quede alineada con la línea del protector de la salida (h).
- 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo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

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

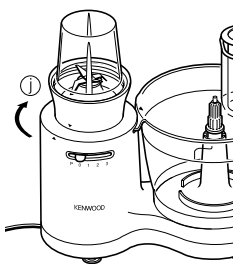
- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ colador
- ④ bol interno

cómo utilizar la licuadora

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

importante

- Si el procesador vibra, apague el aparato y vacíe el colador (el procesador vibra si no se distribuye uniformemente la pulpa).



- Procese los alimentos en cantidades pequeñas (450 g máximo) y vacíe el colador y el bol interno periódicamente.
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimienta, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

consejos

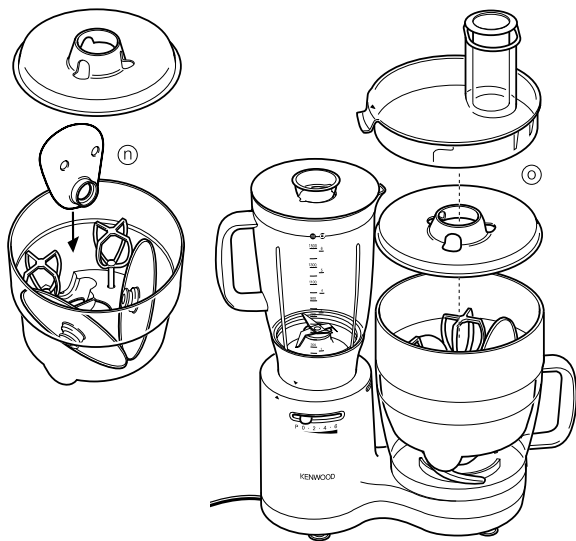
- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

28 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 (N).
- 3 Ponga el carrusel sobre la cuchilla y coloque la tapadera del procesador encima (O).



cuidado y limpieza

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

bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable 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. **No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.**
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

batidor doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- 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.	

sikkerhed

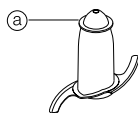
- Gennemlæs hele brugsanvisningen.
- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold altid kniven ved fingergrebet ① i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessors skål, mens den er tilsluttet lysnettet.
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Før låget fjernes fra skålen eller blenderen/kværnen fra motorenheden:-
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - Pas på ikke skrue blenderkanden eller kværnen af knivenheden.
- Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommer i blenderen.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- Uden opsyn bør denne maskine ikke bruges af mindre børn eller svagelige.
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: Se under 'service'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebræt o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Misbrug aldrig foodprocessoren; brug den kun i husholdningen og til de formål, den er beregnet til.

før foodprocessoren tilsluttes

- Se efter, at netspændingen svarer til angivelserne under maskinen.
- Dette udstyr overholder bestemmelserne i direktiv 89/336/EØF, om radiostøjdæmpning.

før ibrugtagning

- 1 Fjern al emballage, inkl. plastovertræk på knivene. **Pas på - bladene er meget skarpe.** Plastovertrækkene bør kasseres - de er kun beregnet på at beskytte knivene under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se under 'rengøring'



forklaring

processor

- ① nedstopper
- ② tilførselsrør
- ③ låg
- ④ aftagelig drivaksel
- ⑤ skål
- ⑥ sikkerhedslås
- ⑦ ledningsopbevaring (bagpå)
- ⑧ motorenhed
- ⑨ hastigheds-/start/stop funktionskontrol
- ⑩ blenderudtag/lås
- ⑪ blenderudtagsdæksel/sikkerhedslås

blender

- ⑫ knivenhed
- ⑬ tætningsring
- ⑭ kande
- ⑮ låg
- ⑯ midterprop

andet tilbehør

Ikke alle dele i denne liste følger med denne foodprocessor. Se venligst medfølgende liste over indhold. Hvis du vil købe en tilbehørsdel, der ikke følger med pakken: Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- ⑰ kniv
- ⑱ dejredskab
- ⑲ dobbelt piskeris
- ⑳ maxi blenderindsats
- ㉑ tyk snitte-/grov riveplade
- ㉒ tynd snitte-/fin riveplade
- ㉓ fin pommes frites plade (også til julienne-strimler)
- ㉔ raspeplade
- ㉕ citruspresser
- ㉖ kværn
- ㉗ saftcentrifuge
- ㉘ KENSTORE™ tilbehørskarrusel
- ㉙ dejskraber

sådan bruges foodprocessoren

- **Når foodprocessorskålen anvendes, skal blenderudtagsdækslet sidde på og være låst fast, da foodprocessoren ellers ikke kan virke. Sørg for, at ▼ på udtagsdækslet er rettet ind med ▲ på motorenheden.**

- 1 Sæt skålen på. Anbring håndtaget, så det vender bagud, sænk skålen ned og drej den med uret, indtil den låses fast ①.
- 2 Sæt så den aftagelige aksel ④ ned over motorenhedens faste aksel.
- 3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fylDES ingredienser i.
- 4 Sæt låget på skålen ② – drej det med uret, indtil pilen på låget er rettet ind med stregen på udtagsdækslet.
- 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.

- Hvis låget eller udtagsdækslet ikke sidder rigtigt på plads, kan foodprocessoren ikke virke.

- Brug start/stop funktionen (P) til at køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes på den pågældende position.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.

- Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.

vigtigt

- Processoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑬ ind i knivenheden ⑫ – sørg for, at den sidder rigtigt.

Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke sidder rigtigt, vil der komme utætheder.

- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Drej låget i retning med uret for at låse det fast på kanden.
- 6 Fjern blenderudtagsdækslet ved at dreje det i retning mod uret.
- 7 Sæt blenderen på blenderudtaget og drej den for at låse den fast.

③.

vigtigt

- Blendertilbehøret kan kun virke, når foodprocessorskålen og låget sidder rigtigt på plads.
- Når blenderudtaget anvendes, anbefaler vi, at der ikke er nogen redskaber i skålen.

8 Vælg en hastighed eller brug start-/stop knappen.

tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne i blenderen, undtagen olien. Hæld olien ned i påfyldningsdækslet, mens maskinen kører, og lad den løbe igennem.
- Tykke blandinger, f.eks. til postej og dip, skal måske skrubes ned. Tilsæt mere væske, hvis blandingen er tung at bearbejde.
- Knust is: Tilsæt 15 ml (1 spsk.) vand for hver 6 isterninger. Brug af start-/stop knappen.
- Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommes i blenderen.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Lad aldrig blenderen køre mere end 60 sekunder. Det sikrer, at den holder længe. Sluk, så snart konsistensen er rigtig.
- Blend ikke krydderier - de kan beskadige plastikdelene.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen er sat forkert på.
- Læg ikke tørre ingredienser i blenderen, inden den startes. Skær dem eventuelt i mindre stykker; fjern påfyldningsdækslet; put dem i én ad gangen, mens maskinen kører.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Hold den tom før og efter brugen.
- Blend aldrig mere end 1½ liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

valg af hastighed til alle funktioner

redskab/tilbehør	funktion	hastighed	maksimal mængde
knivsblad	Kagedej i ét trin Smuldring af fedtstof i mel Tilsætning af vand til blanding af ingredienser Hakning/purering/postej	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg vægt i alt 340 g melvægt 600 g kød
knivsblad med maxi blenderindsats	Suppe og milkshake Start på lav hastighed og sæt hastigheden op til maksimum	1 – 6	1,5 liter
piskeredskab	æggehvider æg & sukker til sukkerbrødsdej fløde	6 6 3 – 6	6 æggehvider 500 ml
ælderredskab	gærdeje	6	500 g melvægt
snitte-/riveplader og plader til f.eks. kartoffelchips	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	3 – 6 1 – 3	
raspeplade	Parmesanost, kartofler til tyske kartoffelfrikadeller	6	
citruspresser	Citrusfrugter	1	
blender	Alt type arbejde	6	1,5 liter
kværn	Alt type arbejde	6	
saftcentrifuge	Frugt og grøntsager	6	450 g

brug af tilbehør

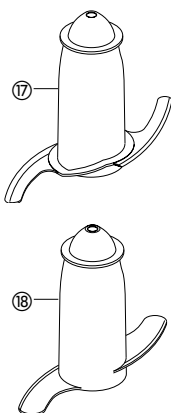
se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

17 kniv/18 dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov.

Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pure sauce, og også til at lave rasp af kiks og brød. Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis æltereds-kabet ikke medfølger.

Brug æltereds-kabet til blandinger med gær.



tips kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

æltereds-kab

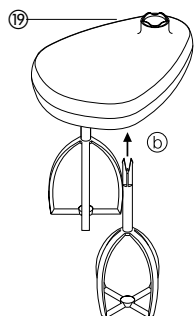
- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60-90 sekunder.
- 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

19 piskersæt

Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk, samt til at piske æg og sukker til sukkerbrødkager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskereds-kab

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet (b).
- 3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
- 4 Tilsæt ingredienserne.
- 5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 Tænd maskinen.



vigtigt

- **Piskeriset er ikke egnet til at lave kager i ét trin eller røre fedtstof og sukker, da disse blandinger vil beskadige det. Brug altid kniven til at røre kagedej.**

tips

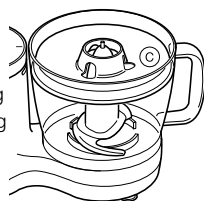
- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.

20 maxi blenderindsats

Til blendning af væske bruger man maxi blenderindsatsen sammen med kniven. Den øger den mængde væske, der kan forarbejdes, fra 1 liter til 1,5 liter. Sivning undgås, og bladet finder bedre.



- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt blenderindsatsen ned over kniven og sørg for, at den hviler på kanten indvendig i skålen (c). **Tryk ikke blenderindsatsen ned; hold den i grebet i midten.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.



snitte-/riveplader

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk (21), tynd (22)

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.

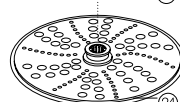
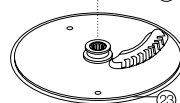
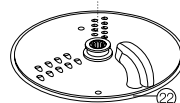
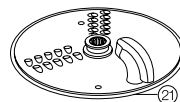
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

plade til tynde bølgede skiver (f.eks. kartoffelchips) (23)

Bruges til at skære: kartofler til bølgechips; faste ingredienser til salat, garniture, sammenkogte retter og wok-retter (f.eks. gulerod, kålroe, squash, agurk).

raspeplade (24)

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

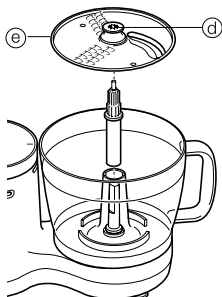


sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe**

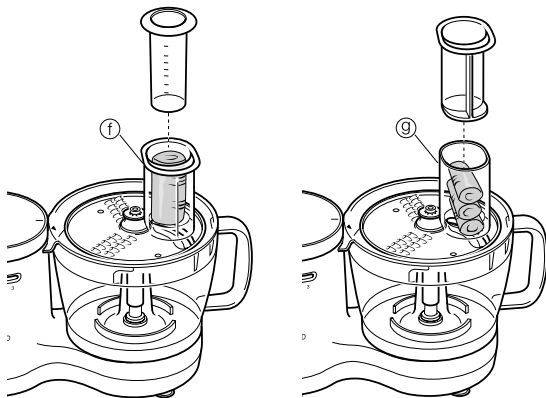
sådan bruges skærepladerne

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Hold pladen i grebet i midten (d), sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad (e).
- 3 Sæt låget på.
- 4 Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sæt først den store nedstopper ned i påfyldningstragten. Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - brug begge nedstoppere sammen.
- 5 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
- 6 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**



tips

- Brug friske madvarer
- Lad være med at skære dem for fint ud. Fyld påfyldningstragten næsten op. Det hindrer, at maden smutter ud til siden under bearbejdningen. Man kan eventuelt bruge den lille påfyldningstragt.
- Når snittepladen til tynde skiver bruges, lægges ingredienserne vandret.
- Når maden skives eller strimles: de dele, der sættes på højkant (f) bliver kortere end dem, der lægges vandret (g).
- Der bliver altid en lille smule tilbage på pladen eller i skålen efter bearbejdningen.



25 citruspresser

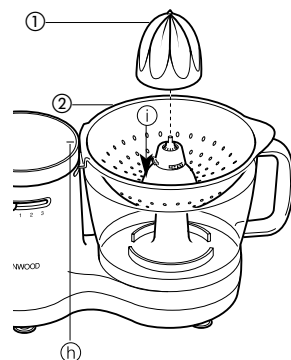
Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsin, citron, lime og grapefrugt).

- 1 riflet kegle
- 2 si

sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Sæt sien på og drej den med uret, indtil låsefligen på sien er rettet ind med stregen på udtagsdækslet (h).
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder ned på plads (i).
- 4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

- Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.



26 kværn

Kværnen anvendes til at male krydderurter, nødder og kaffebønner.

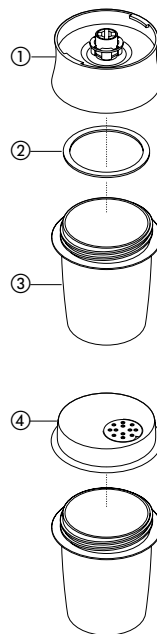
- 1 knivenhed
- 2 tætningsring
- 3 glas
- 4 strolåg

sikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på.
- Skru aldrig glasset af, mens universalkværnen sidder på maskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Fjern aldrig universalkværnen, før knivene er standset helt.

vigtigt

- Lad aldrig kværnen arbejde længere end 30 sekunder ad gangen, så holder den længst muligt. Sluk for maskinen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Maskinen virker ikke, hvis kværnen ikke er sat korrekt på.
- Må kun anvendes til tørre ingredienser.



sådan anvender du kværnen

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld det aldrig mere end halvt op.
 - 2 Sæt tætningsringen i knivenheden.
 - 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
 - 4 Skru knivenheden på glasset, til den er fingerstram.
 - 5 Fjern blenderudtagsdækslet ved at dreje det i retning mod uret.
 - 6 Sæt kværnen på blenderudtaget og drej den i retning med uret for at låse den fast ①.
 - 7 Tænd for maskinen på maximal hastighed eller brug impulsfunktionen.
 - 8 Efter maling kan strølåget sættes på i stedet for knivenheden og ingredienserne kan rystes ud.
- Strølåget er ikke lufttæt.

tips

- Det er bedst at male krydderurter, når de er rene og tørre.

②7 saftcentrifuge

Saftcentrifugen anvendes til at lave saft af hårde typer frugt og grøntsager.

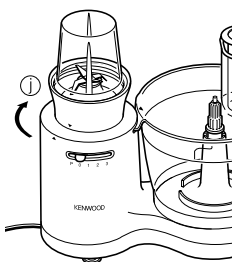
- ① nedskubber
- ② låg
- ③ si
- ④ inderskål

sådan anvendes saftcentrifugen

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motorenheden.
- 2 Lås sien fast på inderskålen ④.
- 3 Sæt inderskålen ind i processorskålen ①.
- 4 Sæt låget på skålen ② – drej det med uret, indtil fligen på låget er rettet ind med stregen på udtagsdækslet.
- 5 Skær frugten/grøntsagerne i så små stykker, at de kan komme ned i tilførselsrøret.
- 6 Tænd for maskinen og tryk jævnt ned med nedskuberen – **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.** Stykkerne skal behandles færdigt, før der kommer flere i.
- 7 Når det sidste stykke er kommet i, skal maskinen køre i endnu 20 sekunder for at presse al saften ud fra sien.

vigtigt

- Hvis processoren vibrerer, skal der slukkes for maskinen, og sien skal tømmes. (Processoren vibrerer, hvis pulpen bliver ujævn fordelt).
- Der må kun behandles små mængder ad gangen (450 g maximum), og sien og inderskålen skal tømmes jævnlige.



- Før frugten/grøntsagerne kommes i, fjernes sten og kerner (f.eks. peberfrugt, meloner, blommer) og hård skræl (f.eks. meloner, ananas). Du behøver ikke skrælle æbler og pærer eller tage kernehuset ud.

tips

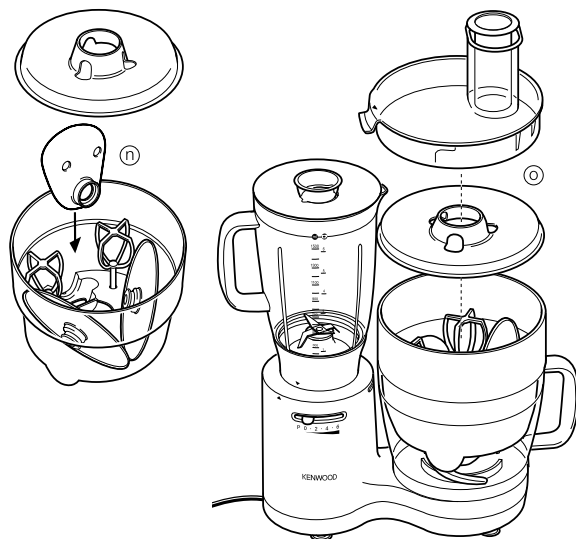
- Brug faste, friske frugter og grøntsager.
- Saft fra citrusfrugter vil blive bitter og skummende, hvis skrællen også bruges. Anvend en citruspresser i stedet for.

②8 KENSTORE™ tilbehørskarrusel

Med foodprocessoren følger en tilbehørskarrusel, som sættes ind i skålen.

sådan bruges tilbehørskarrusellen

- 1 Sæt kniven fast på skålen.
- 2 Sæt så piskeriset, pladerne og indsatsen ind i karrusellen ①.
- 3 Sæt karrusellen over kniven og anbring foodprocessorlåget ovenpå ②.



vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

motordel

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Overflødig ledning vikles rundt om holderen bagpå apparatet.

blender/kværn

- 1 Tøm kanden/glasset, før den/det skrues af knivenheden.
- 2 Vask kanden/glasset i hånden.
- 3 Tag tætningsringen af og vask den.
- 4 Undgå at berøre de skarpe knive - børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt efter under hanen. **Kniven må ikke sænkes ned i vandet.**
- 5 Lufttørre med bunden opad.

piskersæt

- Tag piskerne af drivhovedet ved forsigtigt at trække dem ud. Vask dem i varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen. Et kort program med lav temperatur anbefales.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den, af hensyn til sikkerheden, udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, henvise til fejlfindingsvejledningen.**
Hvis du har brug for råd om:
 - Brugen af maskinen
 - Service eller reparationHenvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

Fejlfindingsvejledning		
Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke	Ingen strøm Blenderudtagsdækslet er ikke låst rigtigt fast Låget er ikke låst rigtigt fast på skålen. Blenderen er ikke låst rigtigt fast.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Når foodprocessorskålen anvendes, skal udtagsdækslet sidde på og være rigtigt låst fast, da foodprocessoren ellers ikke kan virke. Processoren og blenderen kan ikke virke, hvis låget ikke er sat rigtigt på skålen. Blenderen kan ikke virke, hvis den ikke er sat rigtigt på. Hvis der ikke findes nogen af ovenstående fejl, skal du kontrollere sikringen/relæet i din bolig.
Låget er ikke låst, men lyset i hastighedskontrollen lyser stadig.	Hvis låget ikke er låst, mens der vælges en hastighed, vil foodprocessoren standse, men lyset i hastighedskontrollen vil stadig lyse. Det er for at huske dig på, at apparatet vil starte, så snart du låser låget igen.	Drej altid hastighedskontrollen til "0", før låget tages af.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Kontakt kundetjenesten for at få en ny tætningsring.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Läs alla anvisningarna.
- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" ③ högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar av locket från skålen eller mixern/kvarnen:
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
 - Var försiktig så att du inte skruvar av mixerkannan eller kvarnen från bladenheten.
- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hälls i mixern.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- Apparaten får inte användas av barn eller förståndshandikappade utan tillsyn.
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "service".
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Använd inte matberedaren till något annat än det normala hushållsbruk den är avsedd för.

före inkoppling

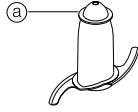
- Kontrollera att elektriciteten i din bostad överensstämmer med specifikationerna på apparatens undersida.
- Denna enhet uppfyller EU-direktivet 89/336/EEC.

före användning

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive plastskydden på kniven.

Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa. Kassera plastskydden, eftersom de endast behövs under tillverkning och frakt.

- 2 Diska alla delar (se "rengöring")



förklaring till bilder

matberedare

- ① stötär
- ② matarrör
- ③ lock
- ④ borttagbar drivaxel
- ⑤ skål
- ⑥ säkerhetsförregling
- ⑦ sladdförvaring (baktill)
- ⑧ kraftdel
- ⑨ hastighets/momentanreglage
- ⑩ mixeruttag/förregling
- ⑪ lock för mixeruttag/säkerhetsförregling

mixer

- ⑫ bladenhet
- ⑬ tättningsring
- ⑭ kanna
- ⑮ lock
- ⑯ påfyllningslock

ytterligare tillbehör

Alla tillbehören på listan medföljer inte matberedaren. Se efter i listan vad som ska finnas med. Kontakta affären där du köpte apparaten om du skulle vilja ha ett tillbehör som inte ingår i ditt paket.

- ⑰ knivblad
- ⑱ degverktyg
- ⑲ växlad visp
- ⑳ visplock
- ㉑ grov skivnings/strimlingsskiva
- ㉒ fin skivnings/strimlingsskiva
- ㉓ fin pommes frites-skiva
- ㉔ rivningsskiva
- ㉕ växlad citrusfruktspress
- ㉖ kvarn
- ㉗ råsaftcentrifug
- ㉘ tillsatskarusell KENSTORE™
- ㉙ spatel

använda matberedaren

- **När matberedarskålen används måste locket till mixeruttaget sitta på och vara fastlåst, annars fungerar inte matberedaren. Se till att symbolen ▼ på uttagslocket stämmer överens med symbolen ▲ på kraftdelen.**

- 1 Montera skålen. Sätt på skålen med handtaget bakåt och vrid den medurs tills den knäpps fast ①.
- 2 Montera sedan den borttagbara drivaxeln ④ över den fasta drivaxeln på kraftdelen.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
 - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Sätt locket på skålen ② och vrid det medurs tills pilen på locket stämmer överens med strecket på uttagslocket.
- 5 Slå på maskinen och välj hastighet.

- **Matberedaren fungerar inte om locket eller uttagslocket inte sitter på ordentligt.**
- Använd momentaninställningen (P) om du bara vill köra matberedaren helt kort. Då går den så länge som spaken hålls i det läget.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- **Stäng alltid av beredaren innan du tar av locket.**
- **viktigt**
- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

använda mixern

- 1 Lägg i tätningsringen ③ i bladenheten ② och se till att den tätar ordentligt.

Om tätningsringen är skadad eller fel ilagd läcker mixern.

- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Vrid locket medurs för att låsa fast det på kannan.
- 6 Tag bort locket till mixeruttaget genom att vrida det moturs.
- 7 Sätt mixern på mixeruttaget och vrid fast den ③.

viktigt

- **Mixertillbehöret fungerar bara om matberedarskålen och locket är på plats.**

- **Under användningen av mixeruttaget bör inga verktyg finnas i skålen.**

8 Välj hastighet eller använd momentanreglaget.

tips

- När du gör majonäs ska du hålla i samtliga ingredienser utom oljan i mixern. Kör sedan igång maskinen och fyll på oljan genom påfyllningslocket.
- Tjocka blandningar, t.ex. till paté och dippsås, måste du eventuellt skrapa ner. Om blandningen är tungarbetad tillsätter du mera vätska.
- När du krossar is tillsätter du 1 msk (15 ml) vatten till sex iskuber. Använd momentanreglaget.
- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hålls i mixern.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- För att mixern ska hålla länge ska du aldrig köra den mer än 60 sekunder i taget. Stäng av så snart blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa aldrig kryddor - plasten kan skadas.
- Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt monterad.
- Lägg inte i några torra ingredienser i mixern innan du slår på. Vid behov skär du dem i bitar; tar bort påfyllningslocket och släpper sedan ner dem en i taget medan apparaten är igång.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1½ liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

välja rätt hastighet

verktyg/tillsats	funktion	hastighet	maxmängder
knivblad	Allt-i-ett-kaka Arbeta in fett i mjöl Tillsätta vatten till pajdeg Hacka/puréa/patéer	1 – 6 3 – 6 6	1.5 kg total vikt 340 g mjöl 600 g kött
knivblad med visplock	Soppor och milkshakes Börja på låg hastighet och öka till maximum	1 – 6	1,5 liter
visp	äggvitor ägg och socker till sockerkaka grädde	6 6 3 – 6	6 äggvitor 5 dl
degredskap	jäsdeg	6	500 g mjöl
skivor – skivning/ strimling/ hackning	Fasta livsmedel såsom morot, hård ost Mjukare livsmedel såsom gurka, tomat	3 – 6 1 – 3	
rivningsskiva	Parmesanost, potatis till kroppkakor	6	
citrusfruktpress	Citrusfrukter	1	
mixer	All matberedning	6	1,5 liter
kvarn	All matberedning	6	
råsaftcentrifug	Frukt och grönsaker	6	450 g

använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

17 kniv/18 degknådare

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grovre konsistens.

Använd kniven när du gör mjuka kakor och pajdeg, hackar grönsaker, nötter, och rått och kokt kött, gör paté och dippsåser, puréar soppor och också när du gör ströbröd av kakor och bröd. Den kan även användas till jäsdeg om du inte har någon degknådare.

Använd degknådarknåden till jäsdeg.

tips kniv

- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.
- När du gör pajdeg tar du fettet direkt från kylen och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.

degknådare

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (60 - 90 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

19 dubbelvisp

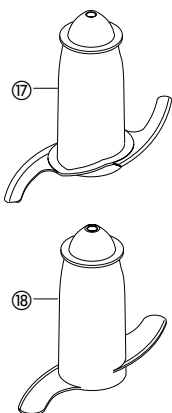
Vispen ska endast användas till lätta, t.ex. äggvita, grädde, tormjöl, och när du vispar ägg och socker till sockerkaka. Den förstörs av tyngre blandningar, som fett och mjöl.

använda vispen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet ⑥.
- 3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Sätt på locket - kontrollera att änden på axeln hamnar mitt i locket.
- 6 Slå på.

viktigt

- **Vispen lämpar sig inte för kaksmet där alla ingredienser blandas i en omgång, eller där man börjar med att blanda fett och socker. Då kan vispen skadas. Använd alltid knivbladet för sådan kaksmet.**



tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

20 mixerkåpa

När du ska mixa vätskor använder du mixerkåpan tillsammans med kniven. På det sättet kan du öka den körda mängden vätska från 1 liter till 1,5 liter; läckage förhindras och kniven fungerar effektivare.

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Montera kniven.
- 3 Tillsätt ingredienserna.
- 4 Sätt på mixerkåpan över kniven och kontrollera att den vilar mot listen på skålens insida ⑦. **Tryck inte ner mixerkåpan; ta tag i hållaren mitt på.**
- 5 Sätt på locket och slå på apparaten.



skär- och strimlingsskivor

vändbara skär- och

strimlingsskivor - tjock 21, tunn 22

Använd strimlingssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

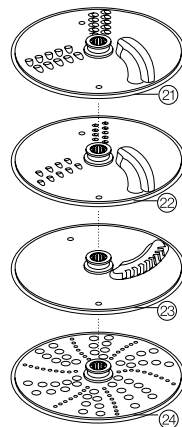
Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

skiva för strimlor av juliennetyp 23

Används för att skära: potatis till extra finstrimlade pommes frites; fasta ingredienser i sallader, garnityr, grytor och "stir fry" (t.ex. morot, kålrot, zucchini, gurka).

rivskiva 24

River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

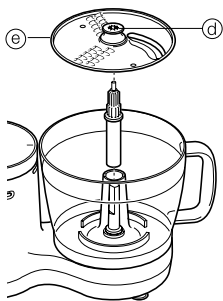


säkerhet

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är extremt vassa**

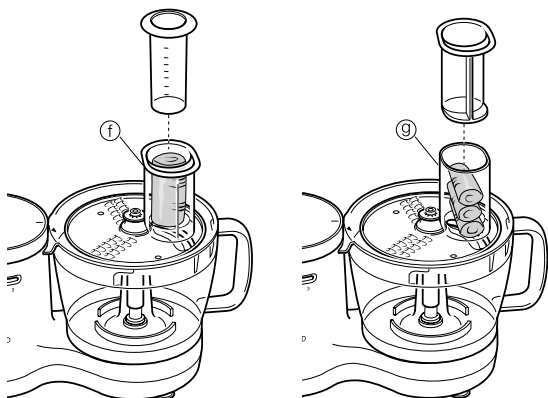
använda skärskivorna

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Ta tag i hållaren mitt på ④ och lägg skivan på drivaxeln med rätt sida upp ⑤.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Välj vilken storlek på matarrör du vill använda. I matarstaven finns det ett mindre matarrör för bearbetning av enskilda bitar eller tunna ingredienser. När du vill använda det mindre matarröret placerar du först den stora matarstaven i matarröret. När du vill använda det stora matarröret använder du båda matarstavarna tillsammans.
- 5 Lägg livsmedlen i matarröret.
- 6 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven - **stoppa aldrig in fingrarna i matarröret.**



tips

- Använd färskas ingredienser
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll på det stora matarröret så att det är tämligen fullt även på bredden. Det gör att livsmedlen inte lägger sig på sidan under körningen. Alternativt använder du det lilla matarröret.
- När du använder strimlingsskivan lägger du ingredienserna vågrätt.
- Om du ställer livsmedlet lodrätt ⑥ när du strimlar eller skivar blir bitarna mindre än om det läggs vågrätt ⑦.
- Det kommer alltid att finnas lite rester på skivan eller i skålen efter körningen.



②⑤ citruspress

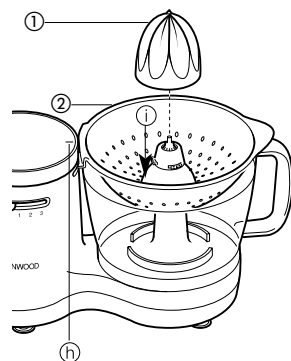
Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil

använda citruspressen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Lägg i silen och vrid medurs tills förreglingstungan på silen stämmer överens med strecket på uttagslocket ⑧.
- 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner ①.
- 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt låst.**



②⑥ kvarnen

Använd kvarnen för att mala örter, kryddor, nötter och kaffeböner.

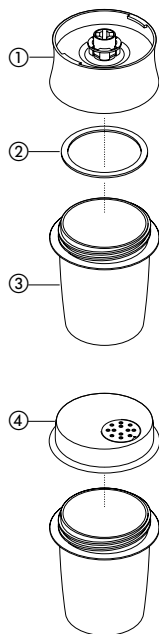
- ① bladenhet
- ② tättningsring
- ③ burk
- ④ ströarlock

säkerhet

- Montera aldrig bladen på maskinen utan att kannan är monterad.
- Skruva aldrig bort burken medan multikvarnen sitter på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Tag aldrig bort multikvarnen förrän bladen har stannat helt.

viktigt

- För att kvarnen ska hålla så länge som möjligt ska du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av så snart du fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada plasten.
- Maskinen fungerar inte om kvarnen är felmonterad.
- Använd kvarnen bara för torra ingredienser.



hur du använder kvarnen

- 1 Lägg ingredienserna i burken. Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Montera tättningsringen i bladenheten.
- 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
- 4 Skruva på bladenheten på burken så hårt det går för hand.
- 5 Tag bort locket till mixeruttaget genom att vrida det moturs.
- 6 Sätt kvarnen på mixeruttaget och vrid medurs så den låses fast ①.
- 7 Koppla på på högsta hastighet eller använd momentanknappen.
- 8 Efter malningen kan du byta ut bladenheten mot ströarlocket och ströa det malda.

tips

- Ströarlocket är inte lufttätt.

②7 råsaftcentrifug

Använd råsaftcentrifugen för att göra saft från fast frukt och grönsaker.

- ① stöt
- ② lock
- ③ sil
- ④ innerskål

hur du använder råsaftcentrifugen

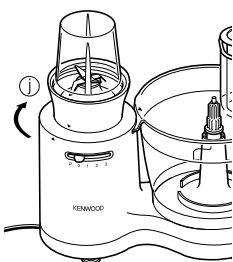
- 1 Montera drivaxeln och skålen på kraftdelen.
- 2 Lås fast silen i innerskålen ④.
- 3 Montera innerskålen i matberedarskålen ①.
- 4 Sätt locket på skålen ② och vrid det medurs tills förreglingstungan stämmer överens med strecket på uttagslocket.
- 5 Skär frukten och grönsakerna i små bitar som passar i matarröret.
- 6 Koppla på och tryck ner stöten jämnt – **sätt aldrig fingrarna i matarröret**. Låt allt gå genom innan du lägger i mer.
- 7 När du har lagt i den sista biten kör du maskinen i ytterligare 20 sekunder så att all saften kommer ut ur silen.

viktigt

- Om matberedaren vibrerar måste du stänga av och tömma silen. (Vibrationer uppstår om fruktköttet är ojämnt fördelat.)
- Kör små mängder i taget (högst 450 g) och töm silen och innerskålen regelbundet.
- Innan du börjar ska du ha tagit bort kärnor (t.ex. i paprikor, melon, plommon) och hårt skal (t.ex. melon, ananas). Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur.

Tips

- Använd fasta färska ingredienser.
- Saft från citrusfrukt blir besk och skummig av det vita på skalet. Använd citrusfruktpressen i stället.

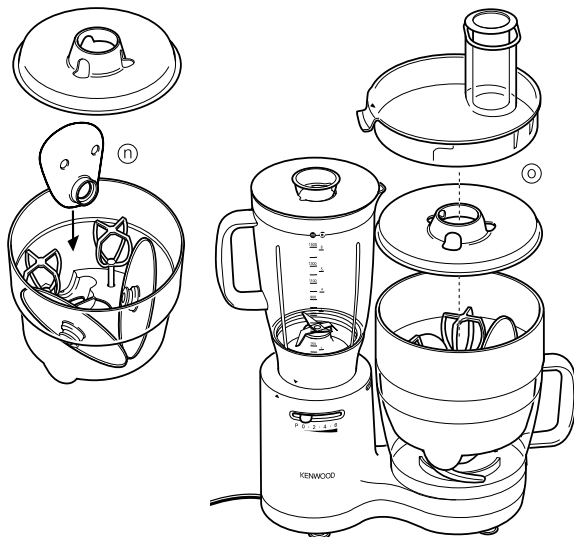


②8 tillsatskarusell KENSTORE™

Med din matberedare följer en tillsatskarusell som passar i skålen.

så här använder du tillsatskarusellen

- 1 Montera knivbladet i skålen.
- 2 Sätt sedan i vispen, skivorna och vispocket i karusellen ①.
- 3 Sätt karusellen över knivbladet och sätt på matberedarlocket ②.



skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Linda överflödigt sladd runt hållaren på baksidan av enheten.

mixer/kvarn

- 1 Töm kannan/kvarnen innan du skruvar bort den från bladenheten.
- 2 Diska kannan för hand.
- 3 Ta loss packningsringen och disk den.
- 4 Rör inte vid de vassa knivbladen - borsta dem rena med varmt diskvatten och skölj sedan noga under rinnande vatten. **Doppa aldrig ner knivhållaren i vatten.**
- 5 Ställ den uppochnär och låt den torka.

dubbelvisp

- Ta loss visparna från drivhuvudet genom att försiktigt dra ut dem. Diska i varmt vatten.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt. **Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.**

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i övre korgen. Ett kort program med låg temperatur rekommenderas.

service och kundtjänst

- Om nätsladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din matberedare ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**

Om du behöver hjälp med:

- hur du ska använda matberedaren
 - service eller reparationer
- Kontakta affären där du köpte matberedaren.

Felsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström Locket till mixeruttaget sitter inte på. Locket till skålen har inte låsts fast ordentligt. Mixern är inte låst fast ordentligt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. När matberedarskålen används måste locket till mixeruttaget sitta på och vara fastlåst, annars fungerar inte matberedaren. Matberedaren och mixern fungerar inte om inte locket till skålen sitter på ordentligt. Mixern fungerar inte om den inte sitter på ordentligt. Om inget av ovanstående hjälper bör du se efter om en säkring eller jordfelsbrytaren har gått.
Locket är inte låst men hastighetslampan lyser fortfarande.	Om locket inte är på och du ställer in en hastighet stannar matberedaren, men hastighetslampan lyser ändå. Det är för att du ska tänka på att enheten startar så fort som du sätter fast locket ordentligt.	Vrid alltid hastighetsreglaget till "0" innan du tar av locket.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tättningsringen saknas. Tättningsringen sitter inte rätt. Tättningsringen skadad.	Se till att tättningsringen sitter rätt och att den inte är skadad. Kontakta kundtjänsten om du behöver en ny tättningsring.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska ihop ordentligt.	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatsen". Se till att tillsatserna har satts	

sikkerhet

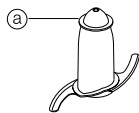
- Les nøye gjennom bruksanvisningen.
- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet**
- ③ **øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Stikk ikke hendene eller redskaper ned i bollen eller hurtigmikseren når strømmen er tilkoblet.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen eller hurtigmikseren/kvernen av strømenheten:-
 - slå av maskinen,
 - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp,
 - Pass på at du ikke skruer mikserglasset eller kvernen av knivenheten.
- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- Maskinen må ikke brukes av barn eller uføre uten tilsyn.
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- La ikke barn leke med maskinen.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se "Vedlikehold og kundeservice".
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Foodprocessoren må kun brukes til det den er beregnet for. Den er utelukkende beregnet for bruk i private husholdninger.

før strømmen kobles til

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen oppfyller bestemmelsene i EU-direktiv 89/336/EEC.

før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje, og ta av plastbeskytterne på knivbladene. **Vær forsiktig - knivbladene er svært skarpe.** Kast beskytterne. De er kun ment å beskytte kniven under produksjon og transport.
- 2 Vask samtlige deler. Se "Rengjøring".



nøkkel

foodprocessor

- ① stappere
- ② matetrakt
- ③ lokk
- ④ avtagbar drivaksel
- ⑤ bolle
- ⑥ sikkerhetssperre
- ⑦ ledningsvikler (bak)
- ⑧ strømenhet
- ⑨ hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑩ hurtigmikseruttak/sperre
- ⑪ lokk til hurtigmikseruttaket/sikkerhetssperre

hurtigmikser

- ⑫ knivenhet
- ⑬ tetningsring
- ⑭ mugge
- ⑮ mikserglass
- ⑯ påfyllingslokk

ekstrautstyr

Ikke alle delene nedenfor følger med din foodprocessor. Se innholdslisten som følger med maskinen din. Hvis du ønsker å kjøpe ekstrautstyr, kontakter du forhandleren der du kjøpte maskinen.

- ⑰ knivblad
- ⑱ elter
- ⑲ dobbeltvisp med flere hastigheter
- ⑳ multiblandelokk
- ㉑ tykk skjære/grov kutteskive
- ㉒ tynn skjære/fin riveskive
- ㉓ fin (Julienne-type) pomes frites skive
- ㉔ raspeskive
- ㉕ sitruspresse med flere hastigheter
- ㉖ kvern
- ㉗ saftsentrifuge
- ㉘ KENSTORE™ tilbehørskarussell
- ㉙ slikkepott

bruk av foodprocessoren

- **Når du bruker bollen må dekselet på hurtigmikseruttaket være på og låst på plass, ellers virker ikke prosessoren. Pass på at ▼ på lokket til uttaket er på linje med ▲ på strømenheten.**
- 1 Sett på bollen. Håndtaket skal vende mot baksiden, senk bollen og vri den med urviserne til den smekker på plass ①.
 - 2 Sett deretter den avtagbare akselen ④ over den faste akselen på strømenheten.
 - 3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
 - Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
 - 4 Sett lokket på bollen ② - vri med urviserne til pilen på lokket er på linje med streken på lokket til uttaket.
 - 5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
 - **Prosessoren virker ikke dersom lokket, eller lokket til uttaket, er feil satt på.**

- Bruk pulsfunksjonen (P) til korte støt. Pulsfunksjonen går så lenge hendelen holdes på plass.
 - 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
 - **Slå alltid av maskinen før du tar av lokket.**
- viktig**
- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsuksker (farin).
 - Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

bruk av hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑬ på knivenheten ⑫ - og pass på at forseglingen sitter riktig.
- Det lekker dersom tetningsringen er skadet, eller ikke er riktig påsatt.**
- 2 Vri muggen til den låses på plass på knivenheten.
- 3 Ha ingrediensene i muggen.
- 4 Sett påfyllingskoppen i lokket, og vri rundt.
- 5 Vri lokket med urviserne for å låse det på plass på mikserglasset.
- 6 Ta lokket av hurtigmikseruttaket ved å vri det mot urviserne.
- 7 Sett hurtigmikseren på hurtigmikseruttaket, og vri den slik at den låses på plass ④.

viktig

- **Hurtigmikseren virker kun når prosessorbollen og lokket er på plass.**

- **Når du bruker hurtigmikseruttaket anbefaler vi at det ikke er noe redskap i bollen.**

8 Velg ønsket hastighet, eller bruk momentknappen.

tips

- Når du lager majones, har du alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i hurtigmikseren. Hell deretter oljen gradvis gjennom påfyllingskoppen mens maskinen kjører.
- Tykke blandinger, som posteier og dip, må eventuelt skrapes ut av muggen. Tilsett mer væske hvis det er vanskelig å bearbeide innholdet.
- Når du knuser is, tilsetter du 15 ml vann (1 spiseskje) per seks isbiter. Bruk momentknappen.
- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Hvis du bruker hurtigmikseren i mer enn ett minutt om gangen, vil maskinens levetid forkortes. Slå av maskinen straks innholdet har ønsket konsistens.
- Ha ikke krydder i hurtigmikseren, da dette kan skade plastmaterialet.
- Maskinen virker ikke hvis hurtigmikseren er satt på feil.
- Ikke ha tørre ingredienser i hurtigmikseren før den startes opp. Hvis du må allikevel må bruke tørre ingredienser, kutter du disse opp i små biter, fjerner påfyllingskoppen og slipper dem ned i mikseren en etter en mens maskinen går.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1½ liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

anbefalte hastigheter

redskap/tilbehør	funksjon	hastighet	maksimumskapasiteter
knivblad	Alt-i-ett kaker Smuldre smør i mel Tilsette vann ved lagning av f.eks. paideig Hakke/mose/posteier	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg totalvekt 340 g melvekt 600 g kjøtt
knivblad med multiblandelokk	Supper og milkshake Start ved lav hastighet og øk til maksimum	1 – 6	1,5 liter
visp	eggehviter egg og sukker til sukkerbrød fløte	6 6 3 – 6	6 eggehviter 500 ml
deigkrok	gjærblandinger	6	500 g melvekt
skiver- skjære/ rive/ pommes frites	Faste matvarer som f.eks. gulrøtter, hard ost Mykere matvarer som f.eks. agurk, tomater	3 – 6 1 – 3	
raspeskive	Parmesanost, poteter til raspeballer/komler	6	
sitruspresse	Sitrusfrukt	1	
hurtigmikser	All prosessering	6	1,5 liter
kvern	All prosessering	6	
saftsentrifuge	Frukt og grønnsaker	6	450 g

bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

17 stålkniv/18 eltekrok

Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen. Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen.

Bruk stålkniven til å lage kake- og brøddeiger, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, posteier, dip, puréer, supper og til å hakke smuler fra kjeks og brød. Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.

Bruk eltekroken til gjærdeiger.

tips

stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjeks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.

eltekrok

- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60-90 sekunder.
- Elt deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

19 stålvisp

Brukes kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og eggedosis til deiger uten fett. Tykkere blandinger som inneholder smør og mel, vil skade vispen.

bruk av vispen

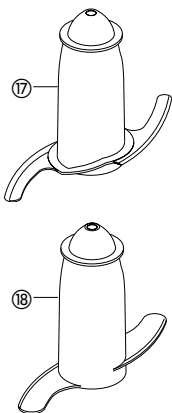
- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Skyv begge vispene godt inn i drivhodene i vispinnsatsen ①.
- 3 Tre vispen forsiktig nedover drivakselen.
- 4 Ha i ingrediensene.
- 5 Sett på lokket. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
- 6 Slå på maskinen.

viktig

- **Vispen passer ikke til alt-i-ett-kaker, eller til å røre fett og sukker hvitt, da disse blandningene skader den. Bruk alltid knivbladet når du skal bake kaker.**

tips

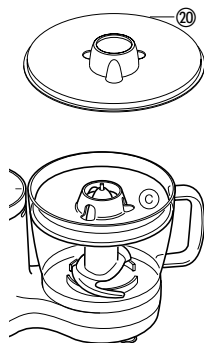
- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.



20 maksi-blend sprutdeksel

Sprutdekslet brukes sammen med stålkniven ved blanding av væske i bollen. Dekselet gjør at du kan øke væskemengden fra 1 liter til 1,5 liter, hindre at innholdet i bollen spruter utover og bruke stålkniven mer effektivt.

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på stålkniven.
- 3 Ha i ingrediensene.
- 4 Sett sprutdekslet over knivinnsetsen, og påse at det holder stabilt på kanten inne i bollen ③. **Press ikke sprutdekslet nedover, men ta tak i håndtaket i midten.**
- 5 Sett på lokket, og start maskinen.



skjære- og raspeskiver

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk 21, tynn 22

Raspesiden brukes til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer. Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

fin kutteskive (Julienne-type) 23

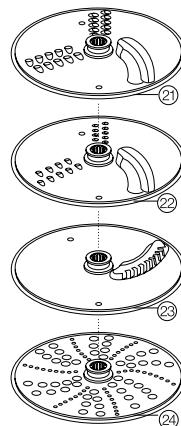
Brukes til å kutte poteter til ekstra tynne pommes frites, og kutte faste ingredienser til salater, garnering, gryteretter og kinamat (f.eks. gulrøtter, kålrot, squash, agurk).

raspeskive 24

Brukes til riving av parmesanost og poteter til raspeballer/komle.

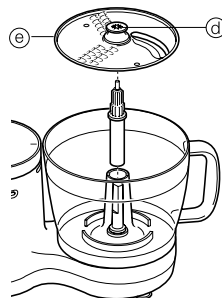
sikkerhet

- **Ta aldri av lokket før skjæreskiven har stoppet helt opp.**
- **Hånder skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**



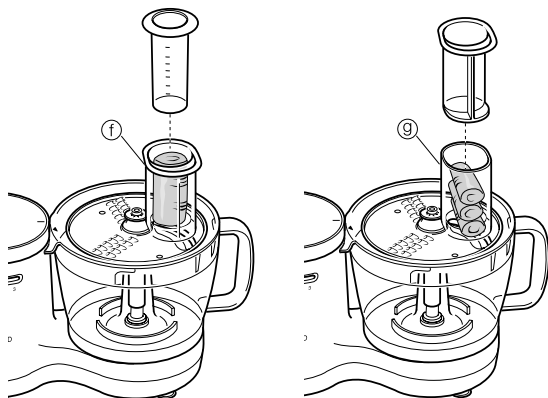
bruk av skjæreskivene

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold skiven i fingergrepet i midten ①, og plasser den på drivakselen med ønsket side oppover ②.
- 3 Sett på lokket.
- 4 Velg stapperen med passende størrelse. Stapperen har en smalere påfyllingstrakt på innsiden slik at du kan mate én og én matvare eller tynne ingredienser gjennom den.
- 5 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen. **Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**



tips

- Bruk alltid ferske matvarer.
- Skjær ikke opp matvarene i for små biter. Pakk alltid den store påfyllingstrakten ganske full. Dette hindrer at matvarene glir ut til siden under bearbeidingen. Du kan eventuelt bruke den lille påfyllingstrakten.
- Legg ingrediensene vannrett i påfyllingstrakten når du bruker kutteskiven.
- Ved skjæring og riving blir ingredienser som mates inn loddrett (f) kortere enn mat som legges vannrett (g).
- Det vil alltid være igjen litt avfall på skiven eller i bollen etter bearbeidingen.



25 sitruspresse

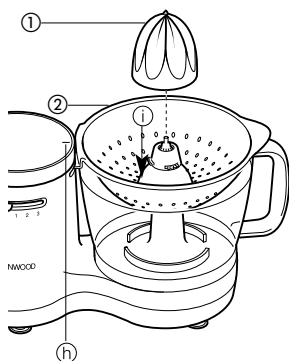
Sitruspressen brukes til å presse ut saften fra sitrusfrukter (appelsin, sitron, lime og grapefrukt).

- 1 Kjegle
- 2 Sil

bruk av sitruspressen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Sett på silen og vri med urviserne til sperrekanten på silen er på linje med streken på lokket til uttaket (h).
- 3 Plasser kjeglen over drivakselen, og vri rundt til den sitter på plass (1).
- 4 Del sitrusfrukten i to. Slå på maskinen, og press frukten ned på kjeglen.

- **Sitruspressen virker ikke hvis silen ikke sitter skikkelig på plass.**



26 kvern

Bruk kvernen til å male urter, nøtter og kaffebønner.

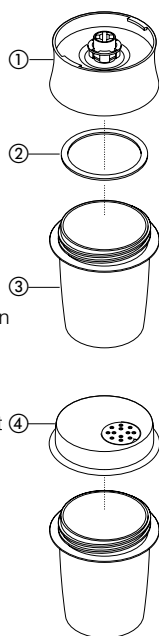
- 1 knivenhet
- 2 tetningsring
- 3 kopp/glass
- 4 strølokk

sikkerhet

- Sett aldri knivenheten i maskinen uten at glasset er montert.
- Skru aldri av glasset/koppen mens multikvernen står på maskindelen.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Ta aldri av multikvernen før knivene har stoppet helt.

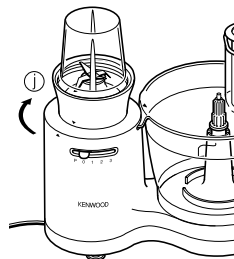
Viktig

- For å sikre lang levetid på kvernen skal den aldri kjøres i mer enn 30 sekunder. Slå den av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade platen.
- Maskinen virker ikke hvis kvernen er satt feil på.
- Må kun brukes til tørre ingredienser



Bruk av multikvernen

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
 - 2 Sett gummipakningen på knivenheten.
 - 3 Snu knivenheten opp ned. Sett den ned i glasset med bladene vendt ned.
 - 4 Skru knivenheten fast i glasset med fingrene.
 - 5 Ta av lokket på hurtigmikseruttaket ved å vri det mot urviserne.
 - 6 Sett kvernen på hurtigmikseruttaket, og vri den med urviserne for å låse den på plass (1).
 - 7 Slå på maksimal hastighet, eller bruk pulsfunksjonen.
 - 8 Når du har malt ferdig kan du ta ut knivenheten og sette på strølokket hvis du vil strø blandingen.
- Strølokket er ikke lufttett.



Tips

- Det er best å male urter når de er rene og tørre.

27 saftsentrifuge

Bruk saftsentrifugen til å lage saft av fast frukt og grønnsaker.

- ① stapper
- ② lokk
- ③ sil
- ④ innvendig bolle

bruk av saftsentrifugen

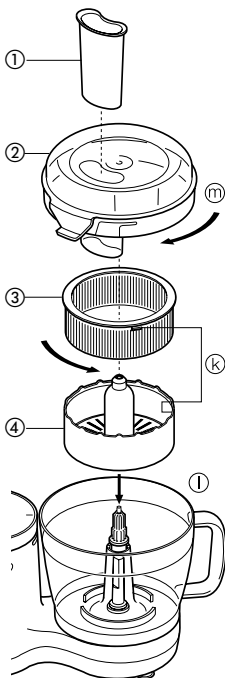
- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Lås silen på plass i den innvendige bollen (K).
- 3 Sett den innvendige bollen ned i miksebollen ①.
- 4 Sett lokket på bollen (M) – vri med urviserne til sperreklemmen er på linje med streken på uttaksdekselet.
- 5 Skjær maten i små biter slik at de passer i påfyllingstrakten.
- 6 Slå maskinen på og skyv maten ned med et jevnt trykk på stapperen - **du må aldri stikke fingrene ned i påfyllingstrakten**. La dette kjøre seg ferdig før du setter til mer.
- 7 Etter at du har hatt i den siste biten skal du la maskinen gå i 20 sekunder til for å presse ut all saften fra silen.

viklig

- Hvis maskinen vibrerer skal du slå den av og tømme silen (foodprocessoren vibrerer hvis fruktkjøttet er ujevnt fordelt).
- Kjør små mengder om gangen (450 g maksimum) og tøm silen og den innvendige bollen med jevne mellomrom.
- Før det kjøres i saftsentrifugen skal du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og tykt skall (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller ta ut kernehuset på epler og pærer.

tips

- Bruk fast, frisk frukt og grønnsaker.
- Saft av sitrusfrukt blir bitter og skummer fordi både skallet og det hvite kjøttet kjøres i maskinen. Bruk sitruspressen i stedet.

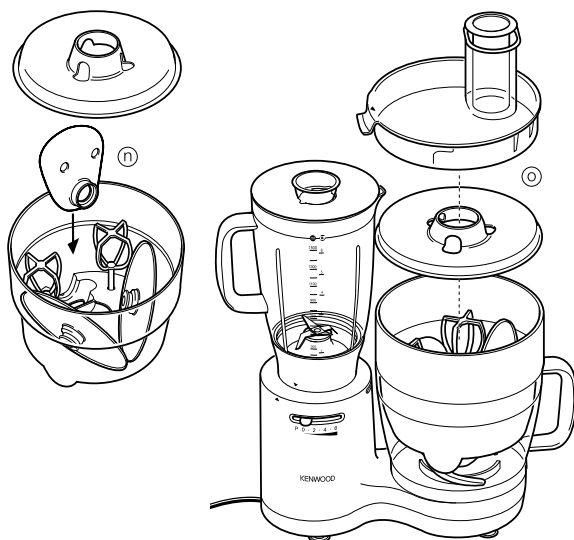


28 KENSTORE™ tilbehørskarusell

Matprosessen leveres med en karusell som tilbehøret kan oppbevares i, og som passer inni bollen.

slik brukes oppbevaringskarusellen

- 1 Sett knivbladet på bollen.
- 2 Sett så vispen, skivene og multiblandelokket i karusellen (N).
- 3 Sett karusellen over knivbladet, og sett prosessorlokket oppå (O).



vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Hånder stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Vikle overflødig ledning rundt braketten bak på maskinen.

hurtigmikser/kvern

- 1 Tøm mikserglasset/glasset før du skrur det av knivenheten.
- 2 Vask mikserglasset/glasset for hånd.
- 3 Ta ut og vask gummiringen.
- 4 Ikke berør de skarpe knivbladene. Vask dem med en oppvaskkost og varmt såpevann, og skyll dem under springen.

Legg ikke knivenheten i vann.

- 5 Legg knivenheten opp ned, og la den lufttørke.

stålvisp

- Trekk begge vispene forsiktig ut av drivhodene på vispinnssatsen. Vask dem i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes i øverste kurv i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler at du bruker et kort program med lav temperatur.

kundeservice

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- **Hvis du får problemer med å bruke matprosessoren skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**

Hvis du trenger hjelp til

- å bruke maskinen,
- service eller reparasjon, kan du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

Feilsøking		
Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke	Ikke strøm Lokket på hurtigmikseruttaket er ikke låst på plass. Lokket sitter ikke ordentlig på bollen. Hurtigmikseren er ikke låst ordentlig på.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Når du bruker prosessorbollen må lokket til uttaket være på, ellers virker ikke prosessoren. Prosessoren og hurtigmikseren fungerer ikke dersom lokket på bollen ikke sitter riktig på. Hurtigmikseren fungerer ikke hvis den ikke er satt riktig på. Hvis det ikke er noen av de ovenfornevnte, skal du se etter om det er gått en sikring i huset.
Lokket er ulåst, men hastighetskontrollen lyser fortsatt	Hvis lokket er ulåst mens en hastighet er valgt, stanser prosessoren men hastighetskontrollen lyser fortsatt. Dette er for å minne deg om at enheten starter så snart du låser lokket på igjen.	Du må alltid slå hastighetskontrollen på "0" før du tar av lokket.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på. Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. Kontakt Kundetjenesten for å få ny tetningsring.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig	Se tipsene i relevant del under "Bruke tilbehøret". Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

turvallisuus

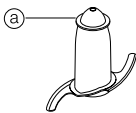
- Lue kaikki ohjeet.
- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla**
- **a osan yläosasta siten, että sormet ovat kaukana terästä käsitellessäsi ja puhdistaussasi terää.**
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Älä pane käsiä tai työvälineitä sekoituskulhoon tai tehosekoittimen kannuun silloin kun virta on päällä.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen/myllyn irrottamista runko-osasta:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - Ole varovainen, ettei kierrä myllyä tai tehosekoittimen kannua irti teräosasta.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- **Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sairaiden henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto'.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä käytä monitoimikoneetta väärin: laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

- Varmista, että asuntosi verkkovirta vastaa laitteen alla olevassa kilvessä mainittua.
- Laite on valmistettu Euroopan Talousyhteisön Direktiivin 89/336/EEC mukaisesti.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös leikkuuterän suojamuovut. **Toimi varoen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Nämä suojukset voi heittää pois, sillä ne on tarkoitettu ainoastaan valmistuksen ja kuljetuksen aikaiseksi suojaukseksi.
- 2 Pese osat, katso 'puhdistus'
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen takana olevaan lokeroon.



osat

monitoimikone

- ① painimet
- ② syöttösuppilo
- ③ kansi
- ④ irrotettava pyörityskappale
- ⑤ kulho
- ⑥ turvalukitus
- ⑦ virtajohdon lokero (takana)
- ⑧ virtayksikkö
- ⑨ nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑩ tehosekoittimen tyhjennysyksikkö/lukitus
- ⑪ tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi / turvalukitus

tehosekoitin

- ⑫ teräyksikkö
- ⑬ tiivisterengas
- ⑭ kannu
- ⑮ kansi
- ⑯ täyttökansi

lisävälineet

Kaikki alla luetellut osat eivät tule monitoimikoneeseen mukana. Katso laitteen mukana toimitetusta osaluettelosta, mitä osia monitoimikoneesi mukana on. Jos haluat hankkia jonkun uuden osan, ota yhteys laitteen myyjään.

- ⑰ hienonnnusterä
- ⑱ taikinan sekoitin
- ⑲ kaksoisvatkain
- ⑳ maksimisekoituskansi
- ㉑ paksu viipalointi / karkea raastinterä
- ㉒ ohut viipalointi / hieno raastinterä
- ㉓ ohut suikalointiterä
- ㉔ rouhintaterä
- ㉕ sitruspuserin
- ㉖ mylly
- ㉗ mehulinko
- ㉘ KENSTORE™ -välinesäiliö
- ㉙ kaavin

monitoimikoneen käyttö

- **Monitoimikoneen kulhoa käytettäessä tehosekoittimen tyhjennysyksikön kannen on oltava paikalleen lukittuna, muuten kone ei toimi. Tyhjennysyksikön kannessa olevan merkin ▼ on oltava kohdakkain virtayksikön merkin ▲ kanssa.**

- 1 Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen ①.
- 2 Aseta sitten irrotettava akseli ④ virtayksikön kiinteän akselin päälle.
- 3 Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
- Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- 4 Aseta kansi kulhon ② päälle – pyöritä kantta myötäpäivään, kunnes siinä oleva nuoli on kohdakkain tyhjennysyksikön kannessa olevan viivan kanssa.
- 5 Kytke virta päälle ja valitse nopeus.

- **Monitoimikone ei toimi, jos kansi tai tyhjennysyksikön kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Paina sykäysvipua (P), kun haluat käyttää konetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Kone toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
- 6 Kansi, työvälit ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen. tärkeää**
- Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpapuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Kiinnitä tiivisterengas ⑬ teräyksikköön ⑫ ja varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
Neste vuotaa yli, jos tiiviste on viallinen tai jos se ei ole oikein paikallaan.
- 2 Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- 3 Pane valmistusaineet kannuun.
- 4 Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- 5 Pyöritä kantha myötäpäivään, jotta se lukittuu kannun päälle.
- 6 Poista tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi pyörittämällä sitä vastapäivään.
- 7 Aseta tehosekoitin tyhjennysyksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä ④.
tärkeää
- **Tehosekoittinosa toimii vain, kun monitoimikoneen kulho ja kansi ovat paikoillaan.**

- **Käytettäessä tehosekoittimen tyhjennysyksikköä kulhossa ei saa olla välineitä.**

8 Valitse nopeus tai paina sykäyspainiketta.

vinkkejä

- Kun valmistat majoneesia, pane kaikki muut valmistusaineet paitsi öljy tehosekoittimeen. Kaada öljy täyttökorkkiin koneen käydessä ja anna sen valua muiden aineiden joukkoon.
- Paksut seokset, esim. pateet ja dipit, joudutaan mahdollisesti kaapimaan. Jos sekoittuminen ei ole helppoa, lisää nestettä.
- Jäämurskan valmistuksessa tarvitaan 15 ml (1 rkl) vettä 6 jääkuutiota kohden. Käytä konetta sykäyspainikkeesta.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Varmistaaksesi, että laite palvelee sinua pitkän aikaa, älä koskaan käytä tehosekoitinta pitempään kuin 60 sekuntia kerrallaan. Sammuta virta heti kun sakeus on sopiva.
- Älä laita mausteita sekoittimeen - ne saattavat vahingoittaa muovia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan.
- Älä pane sekoittimeen kuivia valmistusaineita ennen käynnistämistä. Paloittele ainekset tarvittaessa; avaa täyttökorkki; pudota palaset täyttökorkin kautta yksi kerrallaan koneen käydessä.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1½ litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/lisälaite	toiminta	nopeus	Maksimikapasiteetit
hienonnusterä	Yksivaiheiset kakkutaikinat Rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi Hienontaminen/soseuttaminen/pateet	1 – 6 3 – 6 6	1,5 kg kokonaispaino 340 g jauhojen paino 600 g lihaa
hienonnusterä maksimisekoituskannella	Keitot ja pirtelöt Aloita alhaisella nopeudella ja siirry maksiminopeudelle	1 – 6	1,5 litraa
vatkain	munanvalkuiset munat ja sokeri sokerikakuissa kerma	6 6 3 – 6	6 munanvalkuaista 500 ml
taikinansekoitin	hiivataikinat	6	500 g jauhojen paino
terät – viipalointi/ raastin/ suikalointi	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kovat juustot Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatit	3 – 6 1 – 3	
rouhintaterä	Parmesan-juusto, perunat perunamykyihin	6	
sitruspuserin	Sitruhedelmät	1	
tehosekoitin	Kaikki käsittely	6	1,5 litraa
mylly	Kaikki käsittely	6	
mehulinko	Hedelmät ja vihannekset	6	450 g

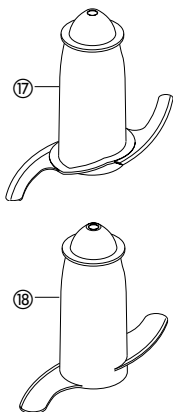
välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

⑰ hienonnusterä/⑱ taikinan sekoitin

Leikkuuterä on monipuolisin kaikista monitoimikoneen välineistä. Saavutettava koostumus määräytyy käsittelyajan pituuden perusteella. Kun haluat karkean lopputuloksen, käytä sykäyspainiketta. Hienonnusterää käytetään kakkujen ja leivonnaisten valmistamiseen, raa'an ja kypsennetyn lihan jauhamiseen, vihannesten pilkkomiseen, pähkinöiden jauhamiseen, pateen, dippien ja sosekeittojen valmistamiseen sekä pikkuleipien ja leipien murentamiseen.

Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.



vinkkejä

leikkuuterä

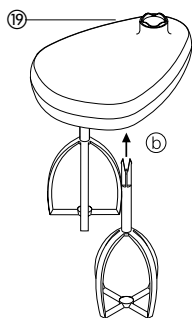
- Leikkaa ainekset, esim. liha, leipä, vihannekset, noin 2cm:n kuutioiksi.
- Paloittele pikkuleivät pienempiin osiin ja pudota syöttösuppilon läpi koneen käydessä.
- Käytä taikinan valmistuksessa jääkaappikylmää rasvaa, jonka olet pilkkonut 2cm:n kuutioiksi.
- Älä pyöritä konetta liian kauan.

taikinan sekoitin

- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 - 1 1/2 minuuttia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.

⑲ kaksoisvatkain

Käytä vatkainta vain kevyiden aineiden vatkaamiseen, esim. munanvalkuaiset, kerma, maitotiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.



vatkaimen käyttö

- Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- Työnnä kumpikin vispilä tiukasti paikalleen käyttöpäähän ⑤.
- Aseta vatkain paikalleen kääntämällä varovasti, kunnes se painuu pyörityskappaleen yli.
- Lisää kulhoon valmistusaineet.
- Kiinnitä kansi - varmista, että pyörityskappaleen pää on kannen keskellä.
- Käynnistä kone.

tärkeää

- Vatkain ei sovi sekoituskakkujen tekemiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen – nämä seokset vaurioittavat vatkainta. Käytä aina hienonnusterää kakkutaikinan valmistamiseen.**

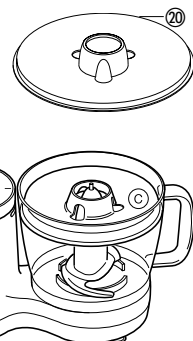
vinkkejä

- Kananmunat vatkautuvat parhaiten huoneenlämpöisinä.
- Tarkista aluksi, että kulho ja vispilät ovat puhtaat eikä niissä ole rasvaa.

⑳ maksimisekoituskansi

Käytä nesteiden sekoittamiseen maksimisekoituskantta ja hienonnusterää. Näin sekoitettavan nesteen määrä voi olla jopa 1.5 l (1 l:n sijaan), neste ei vuoda yli, ja terä leikkaa paremmin.

- Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- Kiinnitä hienonnusterä.
- Lisää sekoitettavat ainekset.
- Kiinnitä sekoituskansi terän päälle varmistaen, että se on kunnolla paikallaan kulhon sisällä olevan ulkoneman päällä ③. **Älä paina kantta alaspäin, pidä kiinni kannen keskellä olevasta ottimesta.**
- Kiinnitä kansi ja käynnistä kone.



viipalointi/raastinterät

käännettävät

viipalointi/raastinlevy - paksu ⑲, ohut ⑳

Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen.

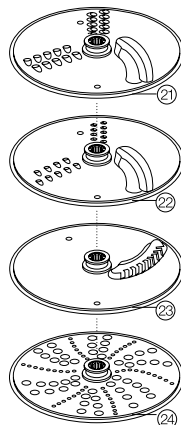
Käytä terän viipaloitipuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipuleiden viipaloimiseen.

ohut suikaleterä ㉓

Käyttö: ranskalaisten perunoiden leikkaaminen; kiinteät ainekset salaatteihin, koristeluun, pataruokiin ja öljyssä kypsentämiseen (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

hienoraastinterä ㉔

Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörykät).



turvallisuus

- Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.**
- Käsittele leikkuuteriä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**

leikkuuterien käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
- 2 Pidä kiinni terän keskeltä ④ ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.

- 3 Aseta kansi paikalleen ⑤.

- 4 Valitse sopivan kokoinen syöttösuppilo. Painimessa on pienempi syöttösuppilo yksittäisten palojen tai hienon aineksen käsittelyä varten.

Kun haluat käyttää pientä syöttösuppiloa -asetä ensin iso painin syöttösuppilon sisään.

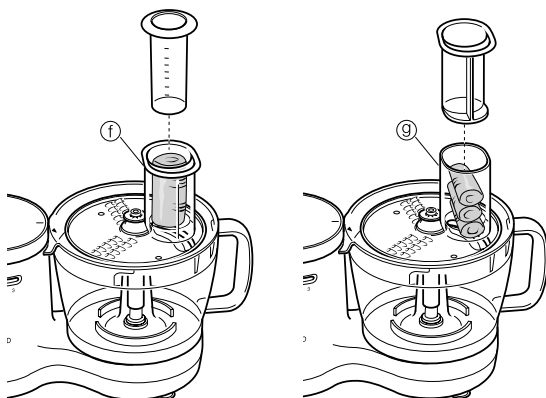
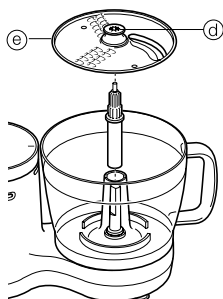
Kun haluat käyttää isoa syöttösuppiloa - käytä kumpaakin paininta yhdessä.

- 5 Pane ruoka syöttösuppilon.

- 6 Käynnistä laite ja paina ruokaa painimen avulla alaspäin - **älä koskaan pane sormiasi syöttösuppilon.**

vinkkejä

- Käytä tuoreita valmistusaineita
- Älä leikkaa ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä iso syöttösuppilo melkein täyteen. Näin ainekset eivät pääse liikkumaan sivusuunnassa käsittelyn aikana. Käytä vaihtoehtoisesti pientä syöttösuppiloa.
- Kun käytät suikaleterää, aseta ainekset vaakasuuntaisesti.
- Viipalointi tai raastaminen: pystysuuntaan järjestetyistä aineksista ① tulee pienempiä kuin vaakasuuntaisesti asetetuista ②.
- Lautaselle tai kulhoon jää aina vähän hukka-ainetta.



②5 sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitrushedelmien mehun puristamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limettihedelmät ja greipit).

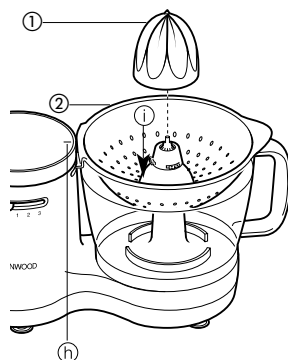
- ① kartio

- ② siivilä

sitruspusertimenkäyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Aseta siivilä paikalleen ja pyöritä sitä myötäpäivään, kunnes sen lukituskieleke on kohdakkain tyhjennysyksikössä olevan viivan kanssa ①.
- 3 Aseta kartio pyörityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti.
- 4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**



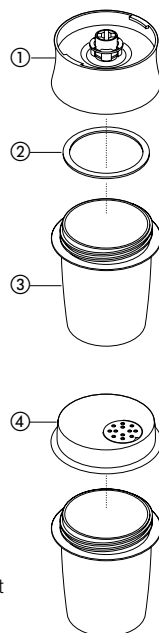
②6 mylly

Käytetään yrttien hienontamiseen ja pähkinöiden ja kahvinpapujen jauhamiseen.

- ① terä
- ② tiivisterengas
- ③ astia
- ④ sirotuskansi

turvallisuus

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnuksastiaa.
- Älä kierrä astiaa irti alustasta, jos monitoimimylly on laitteessa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähetyville.
- Älä irrota monitoimimyllyä laitteesta ennen kuin terä on täysin pysähtynyt.
- **tärkeää**
- Pitkän käyttöiän varmistamiseksi älä koskaan käytä myllyä 30 sekuntia kauempaa. Katkaise virta heti, kun hienonnettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
- Älä jauha laitteessa mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Kone ei toimi, jos mylly on asennettu väärin.
- Käytä vain kuivia aineksia.



myllyn käyttö

- 1 Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Aseta tiivisterengas teräosaan.
- 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se hienonnusastiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä teräosa hienonnusastiaan kiinni kiristämällä sitä käsin.
- 5 Poista tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi pyörittämällä sitä vastapäivään.
- 6 Aseta mylly tehosekoittimen tyhjennysyksikön päälle ja pyöritä sitä myötäpäivään ①.
- 7 Kytke maksiminopeus päälle tai käytä pitokytintä.
- 6 Jauhatusen jälkeen voit vaihtaa teräosan sirotuskanteen ja sirotella jauhetun/hienonnetun aineen.

● Sirotuskansi ei ole ilmatiivis.

vihjeitä

- Paras tulos saavutetaan, kun yrtit hienonnetaan puhtaina ja kuivina.

②7 mehulinko

Käytetään hedelmien ja vihannesten mehustamiseen.

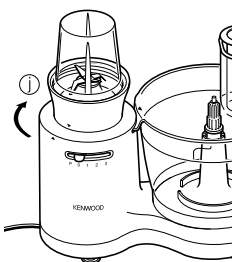
- ① syöttöpainin
- ② kansi
- ③ siivilä
- ④ sisempi kulho

mehulingon käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho runko-osan päälle.
- 2 Lukitse siivilä sisempään kulhoon (k).
- 3 Aseta sisempi kulho monitoimikoneen kulhoon ①.
- 4 Aseta kansi kulhon päälle (m). Käännä kantta myötäpäivään, kunnes lukituskieleke on kohdakkain voimansiirtoistukan suojuksessa olevan viivan kanssa.
- 5 Leikkaa mehustettavat ainekset niin pieniksi paloiksi, että ne mahtuvat syöttösuppilaan.
- 6 Kytke laite päälle ja työnnä tasaisesti paloja alaspäin syöttöpainimella. **Älä koskaan laita sormiasi syöttösuppilaan.** Anna aineiden mehustua kunnolla ennen palojen lisäämistä.
- 7 Viimeisen palan jälkeen käytä konetta vielä 20 sekuntia, jotta kaikki mehu irtaoksi siivilästä.

tärkeää

- Jos laite tärisee, kytke laite pois päältä ja tyhjennä siivilä. (Laite tärisee, jos kuitumassa on jakaantunut epätasaisesti.)
- Mehusta pieni määrä kerrallaan (enintään 450 g) ja tyhjennä siivilä ja sisempi kulho säännöllisesti.
- Ennen mehustamista poista kivet ja siemenet (esim. paprikoista, melonista ja luumuista) ja kovat kuoret (esim. melonista ja ananaksesta). Omenoita ja päärynöitä ei tarvitse kuoria eikä siemenkotia poistaa.



vihjeitä

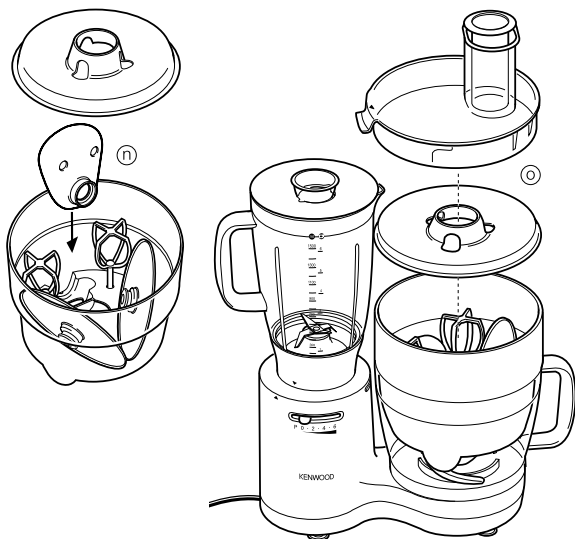
- Käytä kiinteitä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Sitruhedelmistä saatu mehu on karvasta ja siinä on vaahtoa, sillä kuori mehustetaan hedelmän mukana. Käytä sitruhedelmien mehustamiseen mieluummin sitruspuserintä.

②8 KENSTORE™ -välinesäiliö

Monitoimikoneessa on välinesäiliö, joka mahtuu kulhon sisään.

välinesäiliön käyttö

- 1 Aseta hienonnusterä kulhoon.
- 2 Aseta sitten vatkein, terät ja kansi säiliöön (n).
- 3 Aseta säiliö hienonnusterän päälle ja aseta monitoimikoneen kansi sen päälle (o).



huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Kierrä ylimääräinen johto laitteen takapuolella olevan telineen ympärille.

tehosekoitin/mylly

- 1 Tyhjennä kannu/hienonnusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- 2 Pese kannu/hienonnusastia käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 4 Älä koske teräviin teriin - pese ne puhtaaksi kuumassa pesuainevedessä harjan avulla ja huuhtelee sen jälkeen huolellisesti juoksevan veden alla. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- 5 Anna kuivua ylösalaisin.

kaksoisvatkain

- Irrota vispilät käyttöpäästä vetämällä niitä varovasti ulospäin. Pese lämpimällä pesuainevedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpäättä veteen.**

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan myös pestä astianpesukoneen ylimmässä telineessä. Lyhyt alhaisen lämpötilan ohjelma on suositeltava.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä sallittua ainoastaan Kenwoodin oman tai valtuuttaman korjausliikkeen toimesta.
- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**
 - Jos tarvitset apua:
 - Laitteen käytössä
 - Huollossa tai korjauksessa
 - Ota yhteys liikkeeseen, josta ostit monitoimikoneen.

Vianetsintäopas		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi	Ei virtaa Tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi ei ole oikein paikallaan. Kulhon kansi ei ole oikein paikallaan. Tehosekoitinta ei ole lukittu oikein paikalleen.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Monitoimikoneen kulhoa käytettäessä tyhjennysyksikön kannen on oltava paikalleen lukittuna, muuten kone ei toimi. Monitoimikone ja tehosekoitin eivät toimi, jos kulhon kansi ei ole oikein paikallaan. Tehosekoitin ei toimi, jos se ei ole oikein paikallaan. Jos vika ei ole edellisissä, tarkista kotisi sulake/virrankatkaisin.
Kansi on auki, mutta nopeuskytkimen merkkivalo on päällä.	Jos kansi ei ole lukittuna nopeutta valittaessa, kone pysähtyy mutta nopeuskytkimen merkkivalo jää palamaan. Tämä varoittaa siitä, että kone käynnistyy heti, kun kansi suljetaan uudelleen.	Käännä nopeuskytkin aina nolleen ennen kannen poistamista.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Pyydä asiakaspalvelusta uusi tiiviste.
Välineet/osat toimivat heikosti	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	