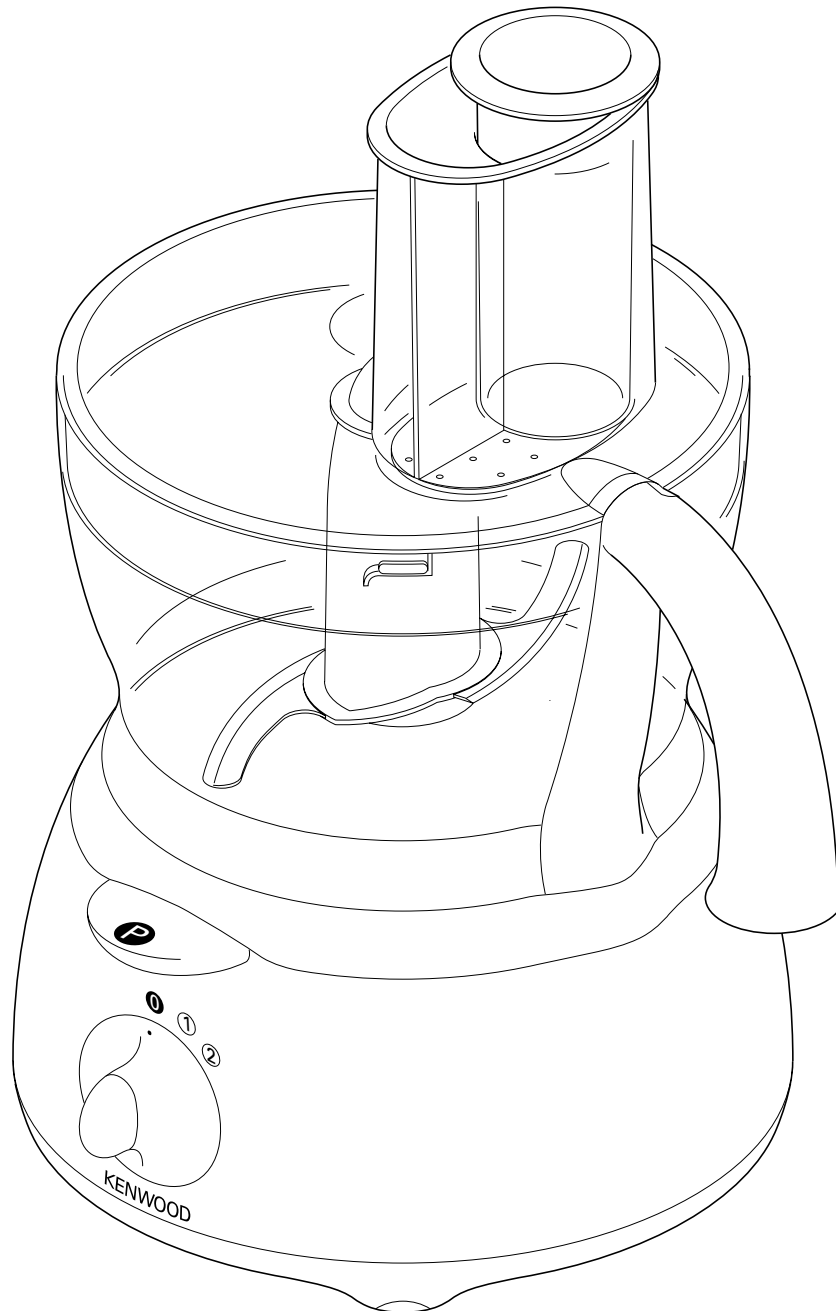


KENWOOD



FP480, FP580 series

English	2 - 4
----------------	--------------

Nederlands	5 - 7
-------------------	--------------

Français	8 - 10
-----------------	---------------

Deutsch	11 - 13
----------------	----------------

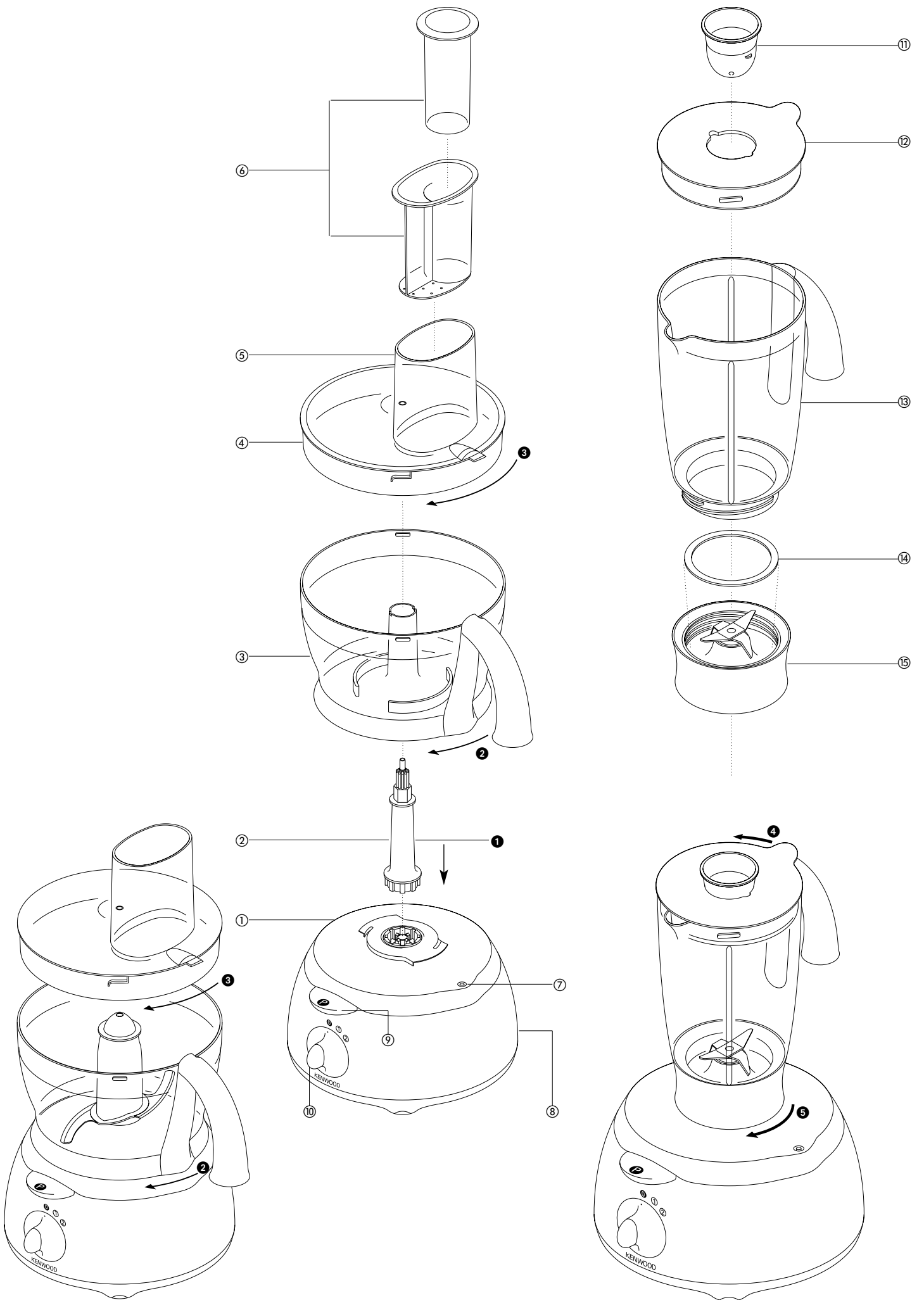
Italiano	14 - 16
-----------------	----------------

Dansk	17 - 19
--------------	----------------

Svenska	20 - 22
----------------	----------------

Norsk	23 - 25
--------------	----------------

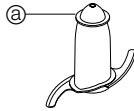
Suomi	26 - 28
--------------	----------------



English

safety

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



before plugging in

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

before using for the first time

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

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlock
- ⑧ cord storage
- ⑨ pulse control
- ⑩ speed control

liquidiser

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ jug
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

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.

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ extra coarse shredding disc
- ㉔ rasping disc
- ㉕ standard chipper disc
- ㉖ geared citrus press
- ㉗ spatula
- ㉘ disc storage box (FP580 only)

to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
 - 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
 - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
 - 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
 - 5 Switch on and select a speed.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate for as long as the lever is held down.
 - 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 ⑭ into the blade unit ⑮.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Lock the lid onto the jug so that the thumb tab is over the handle (To unlock the lid, push the thumb tab ④.)
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 7 Select a speed or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.

important

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

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed
knife blade	Cake making	2
	Rubbing fat into flour	1 – 2
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2
	Chopping/pureeing/pates	2
whisk	egg whites	2
	egg & sugar for fatless sponges	2
	cream	1 – 2
dough tool	yeasted mixes	1 – 2
discs - slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheeses	1 – 2
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1
citrus press	Citrus fruits	1
liquidiser	Lighter blending eg. batters, milkshakes	1
	Soups, sauces, pate and mayonnaise	2

maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 340g
- Yeast dough Flour wt 500g
- One Stage Cake Total wt 1.5Kg
- Chopping meat Total wt 600g
- liquid with canopy 1.5litres
- Twin geared whisk 6 egg whites

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

⑩ knife blade/⑪ 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.

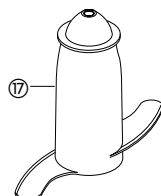
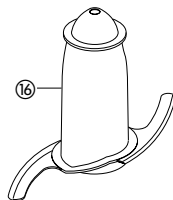
hints

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.

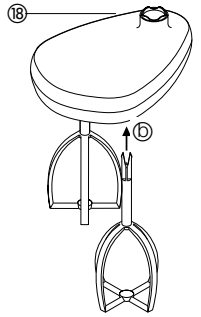


⑫ twin beater geared whisk

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

using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑩.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.



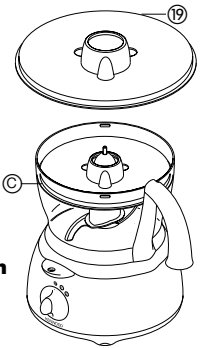
hints

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

⑬ 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 800mls 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 ⑬. **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 ⑭, thin ⑮

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 ⑯

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

extra coarse shredding disc ⑰

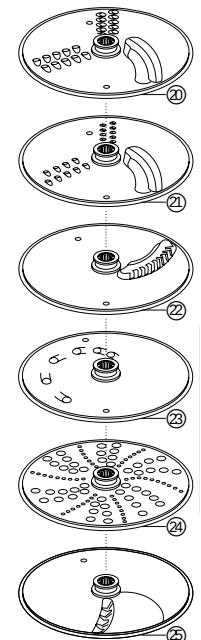
Coarsely shreds cheese and carrots.

rasping disc ⑱

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

standard chipper disc ⑲

Use to Cut: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg carrot, cucumber).

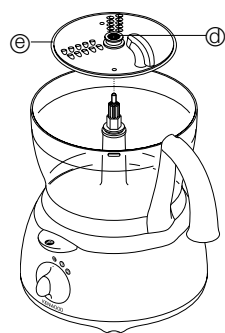


safety

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

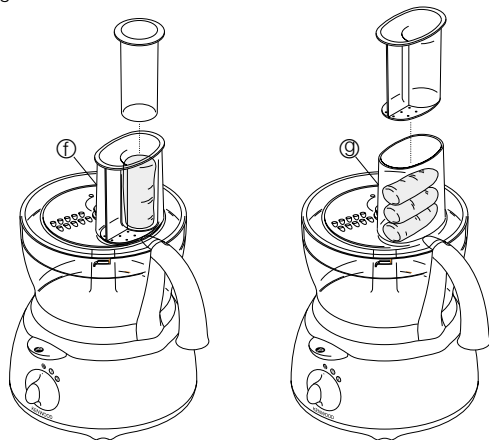
to use the cutting discs

- 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.



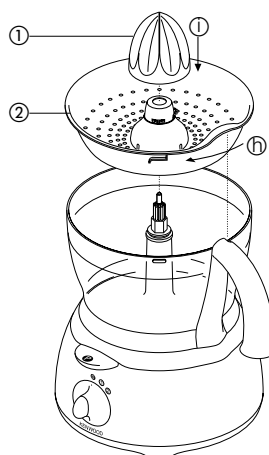
② citrus press

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

- ① cone
- ② sieve

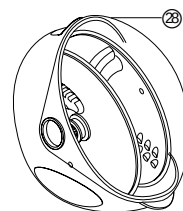
to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ①.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ②.
 - 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.**



care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- FP580 only - store your slicing/shredding discs in the storage box supplied ②.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.



power unit

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

liquidiser

- 1 Empty the jug before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug 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.

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

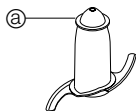
If you need help with:

- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Nederlands

veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast ② 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.
- Voordat u het deksel van de kom of de blender van het motorhuis verwijdert:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - Let er op de blenderkan niet van de messeneenheid af te schroeven.
- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Dit apparaat mag niet zonder toezicht door jonge kinderen of personen met een handicap gebruikt worden.
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de keukenmachine nooit voor iets anders dan waarvoor deze is bedoeld.



alvorens het apparaat aan te sluiten

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

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

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

sleutel

keukenmachine

- motorhuis
- losmaakbare aandrijfas
- kom
- deksel
- invoerkoker
- stampers
- veiligheidsmechanisme
- opbergvak snoer
- pulsknop
- snelheidsknop

blender

- vulkap
- deksel
- kan
- afsluitring
- messeneenheid

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.

- snijmes
- deeggereedschap
- aangedreven dubbele garde
- blenderkap
- schijf voor dik snijden/grof raspen
- schijf voor dun snijden/fijn raspen
- schijf voor fijn hakken (Julienne)
- schijf voor extra grof raspen
- schijf voor raspen
- schijf voor standaard hakken
- aangedreven citruspers
- spatel
- opbergdoos voor schijven (alleen FP580)

gebruik van uw keukenmachine

- Plaats de afneembare as op het motorblok ①.
 - Breng vervolgens de kom aan. Richt de handgreep eerst naar achteren en draai deze vervolgens met de klok mee totdat deze vastklikt ②.
 - Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
 - Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.
 - Breng het deksel aan ③ - verzeker u ervan dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
 - Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit snelheidsregelaar.**
 - Zet het apparaat aan en kies een snelheid.
 - De keukenmachine werkt niet wanneer de kom en het deksel niet correct zijn aangebracht.**
 - Gebruik de pulsknop voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
 - 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

- Bevestig de afsluitring ⑭ in de messeneenheid ⑮.
- Schroef de kan op de messeneenheid.
- Plaats uw ingrediënten in de kan.
- Plaats de vulkap in het deksel en draai deze.
- Bevestig het deksel op de kan zodat het lipje zich boven de handgreep bevindt (Om het deksel los te maken, drukt u op het lipje ④.)
- Plaats de blender op het motorhuis en draai deze vast ⑤.
- 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.

belangrijk

- Laat hete vloeistoffen afkoelen voordat u ze mengt in de blender - indien u het deksel niet stevig heeft aangebracht kan het loskomen zodat u wordt besproeid.
- Gebruik de blender nooit langer dan 60 seconden achter elkaar om de levensduur van uw blender te verlengen. Schakel het apparaat uit zodra u de gewenste consistentie heeft verkregen.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet wanneer de blender onjuist is aangebracht.
- Zet de blender niet aan met alleen droge ingrediënten. Indien nodig, snijdt u de ingrediënten in stukken; 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

werktuig/hulpstuk	functie	snelheid
snijmes	Taarten bakken	2
	Vet in bloem wrijven	1 - 2
	Water toevoegen om te combineren	
	Ingrediënten voor gebak	1 - 2
	Hakken/pureren/patés	2
garde	eiwitten	2
	ei & suiker voor vetvrije biscuits	2
	room	1 - 2
deeggereedschap	gistmengsels	1 - 2
schijven - snijden/ raspen/ hakken	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen	1 - 2
	Zachtere producten zoals komkommers, tomaten	1
citruspers	Citrusvruchten	1
blender	Zachter blenden, bijvoorbeeld opkloppen, milkshakes	1
	Soepen, sauzen, paté en mayonaise	2

maximum capaciteit

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

het gebruik van de hulpstukken

zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

16 snijmes/17 deeggereedschap

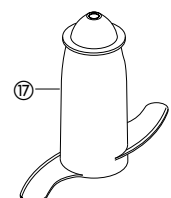
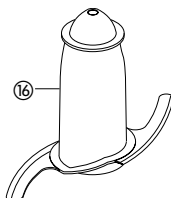
Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de pulsknop voor een grovere structuur.

Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen en verder om biscuits en brood te verkrumelen. Het kan ook worden gebruikt om gegiste deegmengsels te maken indien het deeggereedschap niet is bijgeleverd.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.

nuttige tips snijmes

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

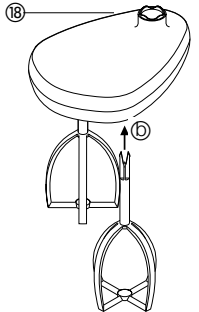


deeg gereedschap

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

18 aangedreven dubbele garde

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



het gebruik van de garde

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

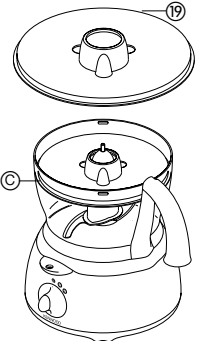
handige tips

- 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.

19 blenderkap

Gebruik de blenderkap en het snijmes bij het mengen van vloeistoffen. Hiermee kunt u de capaciteit voor het verwerken van vloeistoffen vergroten van 800 ml tot 1,5 liter, lekken voorkomen en de hakprestaties van het mes vergroten.

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom aan het motorhuis.
- 2 Plaats het snijmes.
- 3 Voeg de te bewerken ingrediënten toe.
- 4 Plaats de kap over de bovenzijde van het mes en controleer dat deze rust op de rand aan de binnenkant van de kom 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 20, dun 21

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) 22

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

extra grove raspschijf 23

Raspt kaas en wortels grof.

raspschijf 24

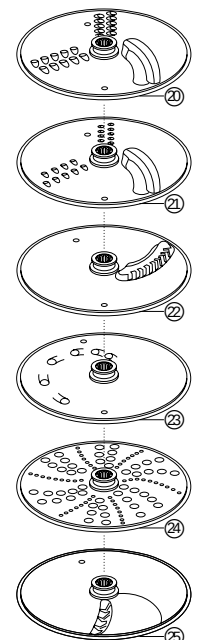
Raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels.

schijf voor standaard hakken 25

Gebruik: aardappels snijden voor dunne frieten; stevige ingrediënten voor salades en dipsauzen (b.v. wortels, komkommer).

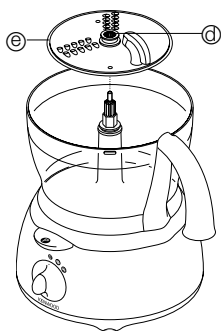
veiligheid

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



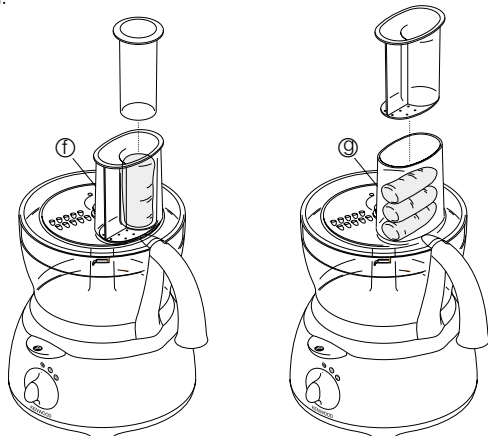
gebruik van de snijschijven

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



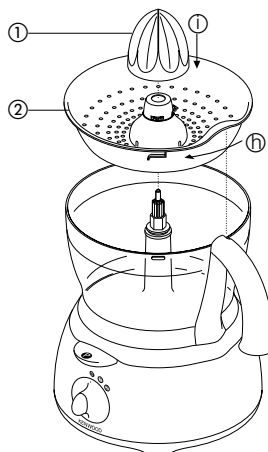
②⑥ citruspers

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

- ① kegel
- ② zeef

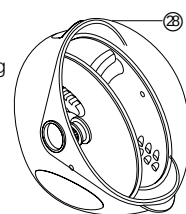
het gebruik van de citruspers

- 1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
 - 2 Plaats de zeef in de kom - verzeker u ervan dat de handgreep van de zeef direct boven de handgreep van de kom is vastgezet ①.
 - 3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt ②.
 - 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.**



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.
- Alleen voor de FP580 - bewaar uw schijven voor het snijden/raspen in de bijgeleverde opbergdoos ②③.
- 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.
- Berg het overbodige snoer op in het opbergvak aan de achterzijde van het apparaat.

blender

- 1 Maak de kan leeg voordat u deze van de messeneenheid losschroeft.
- 2 Was de kan 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 worden gewassen op het bovenste rek van uw afwasmachine.

service & ondersteuning

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood erkende monteur worden vervangen.

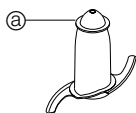
Als u hulp nodig heeft bij het volgende:

- Het gebruik van uw apparaat
- Service of reparatie

Neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts @ 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 du robot ou du récipient du mélangeur :
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
 - assurez-vous que le récipient du mélangeur est correctement fixé sur le support de lame.
- Laissez refroidir les liquides chauds dans le mélangeur avant d'allumer l'appareil - si le couvercle n'est pas mis en place correctement, vous risquez d'être éclaboussé.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais votre robot pour une autre utilisation que l'usage domestique auquel il est destiné.



avant le branchement

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

avant la première utilisation

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

robot

principal

- unité moteur
- manche amovible
- bol
- couvercle
- tube d'alimentation
- poussoirs
- verrouillage de sécurité
- enrouleur
- bouton de fonctionnement par impulsion (pulse)
- sélecteur de vitesse

mélangeur

- bouchon
- couvercle
- récipient
- joint d'étanchéité
- support de lame

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.

- couteau
- mélangeur
- fouet à deux batteurs
- accessoire récipient mélangeur maxi blend
- disque éminceur / râpe épais
- disque éminceur / râpe fin
- disque frites fines (type Julienne)
- disque râpe maxi
- disque râpe
- disque frites normales
- presse-agrumes
- spatule
- casier à disques (FP580 uniquement)

utilisation du robot

- Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ❶.
- Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ❷.
- Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle sur le bol ❸ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
 - N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
- Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
 - Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
 - Utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion pour utiliser l'appareil en mode d'impulsions. L'appareil fonctionne dans ce mode tout le temps que le bouton est enfoncé.
- 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 mouler des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

utilisation du mélangeur

- Fixez le joint d'étanchéité ❶ sur le support de lame ❷.
- Fixez le récipient en le vissant sur le support de lame.
- Introduisez les ingrédients dans le récipient.
- Mettez le bouchon sur le couvercle, puis tournez.
- Verrouillez le couvercle de façon à positionner la languette sur la poignée (Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur la languette ❹.)
- Adaptez le mélangeur sur l'unité moteur et vissez-le pour le verrouiller ❺.
- Sélectionnez la vitesse voulue ou utilisez le bouton de fonctionnement par impulsion.

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racle le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.

important

- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1½ litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

accessoire	fonction	vitesse
lame couteau	Préparation de gâteau	2
	Ajout de matière grasse à la levure	1 - 2
	Ajout d'eau au mélange	
	ingrédients de pâte	1 - 2
	Hachage/purée/pâtes	2
fouet	blancs en neige	2
	oeufs et sucre pour gâteaux mousseline légers	2
	crème	1 - 2
	pâtes levées	1 - 2
mélangeur	pâtes levées	1 - 2
	disques - éminceur/ râpe/ frites	1 - 2
presse-agrumes	agrumes	1
	mélangeur	
mélangeur	Mélanges plus léger, tels que pâtes liquides, milkshakes	1
	Potages, sauces, pâtes et mayonnaise	2

capacités maximales

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

utilisation des accessoires

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

①⑥ lame couteau / ①⑦ 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).

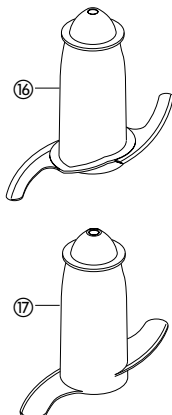
Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noix, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation 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.

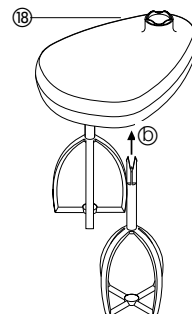


mélangeur

- 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.

①⑧ fouet à deux batteurs

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



utilisation du fouet

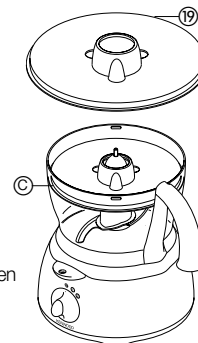
- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ①.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité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

conseils

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

①⑨ 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 800 ml 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 ②①, fin ②②

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

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

disque frites fines (style Julienne) ②③

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

disque râpe maxi ②④

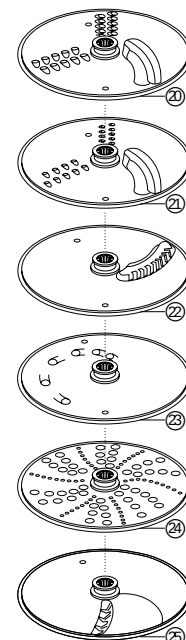
Utilisez ce disque pour râper grossièrement fromages et carottes.

disque râpe ②⑤

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

disque frites normales ②⑥

Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour la préparation de frites fines ; les ingrédients fermes pour les salades et pâtes à tartiner (par exemple, les carottes, concombres).

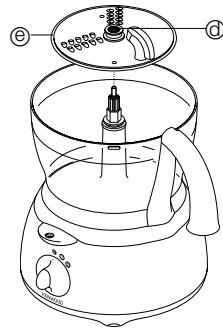


sécurité

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

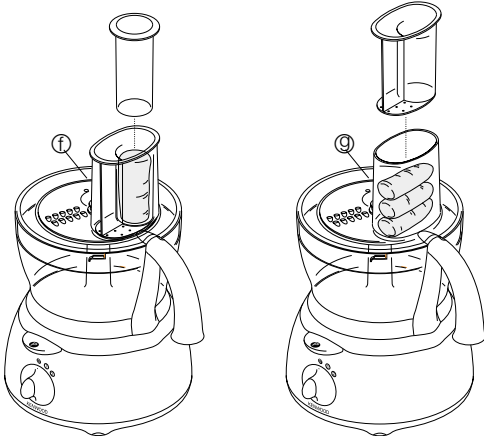
utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale ①, placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut ②.
- 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 ① sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale ②.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.



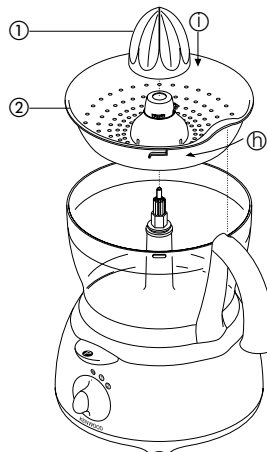
②⑥ presse-agrumes

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

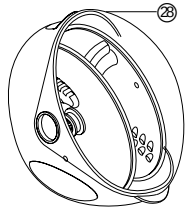
utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol ①.
 - 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ②.
 - 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.**



nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- FP580 uniquement - rangez les disques éminceur / râpe dans le casier de rangement fourni ③.
- 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.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

mélangeur

- 1 Videz le récipient avant de le dissocier du support de lame.
- 2 Lavez le récipient 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.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre lave-vaisselle.

service après-vente

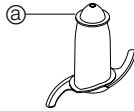
- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.

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.

Sicherheit

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



Vor dem Einstecken des Netzsteckers

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

Vor der ersten Verwendung

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

Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
- ② abnehmbare Antriebswelle
- ③ Schüssel
- ④ Deckel
- ⑤ Einfüllschacht
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Sicherheitsriegel
- ⑧ Netzkabelfach
- ⑨ Impulsfunktion
- ⑩ Geschwindigkeitsstufenschalter

Mixer

- ⑪ Füllaufsatz
- ⑫ Deckel
- ⑬ Krug
- ⑭ Dichtungsring
- ⑮ Klingenhalterung

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.

- ⑯ Messerklinge
- ⑰ Teigknetter
- ⑱ Doppelschneebesen
- ⑲ Maxi-Fülldeckel
- ⑳ dicke Schneidescheibe/grobe Reibescheibe
- ㉑ dünne Schneidescheibe/feine Reibescheibe
- ㉒ feine Chip-Scheibe (für Julienne)
- ㉓ extra grobe Reibescheibe
- ㉔ Raspelscheibe
- ㉕ Standard-Chip-Scheibe
- ㉖ Zitruspresse
- ㉗ Spatel
- ㉘ Behälter zur Scheibenaufbewahrung (nur FP580)

Verwendung der Küchenmaschine

- Die abnehmbare Welle auf die Antriebseinheit ① aufsetzen.
- Setzen Sie dann die Schüssel auf. Positionieren Sie den Griff nach hinten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ②.
- 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.
- Setzen Sie den Deckel auf ④ und achten Sie dabei darauf, dass sich die Spitze der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
 - Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.**
- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit.
 - Wenn Schüssel und Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden, funktioniert die Küchenmaschine nicht.**
 - Verwenden Sie für kurze Mixstöße die Impulsfunktion. Ein Impuls dauert so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird.
- Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörtel und Deckel zu entfernen.
 - Schalten Sie das Gerät vor dem Abheben des Deckels immer aus.**

Achtung

- Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker bzw. Kristallzucker.
- Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinzufügen wollen, vermeiden Sie bitte, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Verwendung des Mixers

- Setzen Sie den Dichtungsring ⑭ in die Klingenhalterung ein ⑮.
- Schrauben Sie den Krug auf die Klingenhalterung.
- Füllen Sie die Zutaten in den Krug.
- Setzen Sie den Füllaufsatz auf den Deckel und drehen Sie.
- Rasten Sie den Deckel so am Krug ein, dass sich die Daumenzunge über dem Griff befindet (Drücken Sie zum Lösen des Deckels die Daumenzunge ④.)
- Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn, damit er einrastet ⑤.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit bzw. verwenden Sie die Impulsfunktion.

Tipps

- Füllen Sie bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer. Gießen Sie dann bei laufendem Gerät das Öl in den Füllaufsatz und lassen Sie es durchlaufen.
- Zähflüssige Mixturen wie z.B. Patés oder Dips müssen unter Umständen vom Rand nach unten geschabt werden. Wenn sich die Zutaten schwer mixen lassen, müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben.
- Beim Zerkleinern von Eis sollten Sie für 6 Eiswürfel 15 ml (1 Esslöffel) Wasser zugeben. Verwenden Sie die Impulsfunktion.

Achtung

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verwendung im Mixer abkühlen - wenn Sie den Deckel nicht richtig aufgesetzt haben und dieser nur lose sitzt, können Sie angespritzt werden.
- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden laufen, damit er lange funktionstüchtig bleibt. Schalten Sie das Gerät aus, sobald die richtige Konsistenz erreicht wurde.
- Zerkleinern Sie keine Gewürze - diese können den Kunststoff beschädigen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
- Füllen Sie trockene Zutaten nicht vor dem Einschalten in den Mixer. Schneiden Sie diese in Stücke, falls notwendig. Entfernen Sie den Füllaufsatz. Lassen Sie die Stücke dann bei laufendem Gerät eines nach dem anderen in den Mixer fallen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1½ Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Geschwindigkeitsauswahl für verschiedene Funktionen

Werkzeug/Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung Fett in Mehl einrühren Zugabe von Wasser für Teigzutaten Hacken/Pürieren/Patés	2 1 - 2 1 - 2 2
Schneebesen	Eiweiße Eier & Zucker für fettfreie Biskuits Sahne	2 2 1 - 2
Teigkneteter	Hefemischungen	1 - 2
Schneide-/ Reibe-/ Chip-Scheiben	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	1 - 2 1
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1
Mixer	Mixen von Eierkuchenteig, Milch-Shakes Suppen, Soßen, Paté und Mayonnaise 2	1

Höchstmengen

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

Verwendung der Zubehörteile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehörteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

16 Messerklinge/17 Teigkneteter

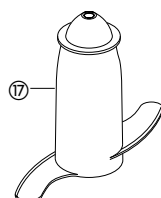
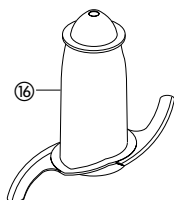
Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehörteil. Die Verarbeitungsdauer bestimmt die erreichte Konsistenz. Verwenden Sie die Impulsfunktion, um gröbere Konsistenzen zu erreichen. Verwenden Sie die Messerklinge zur Kuchen- und Mürbeteigzubereitung, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse 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.



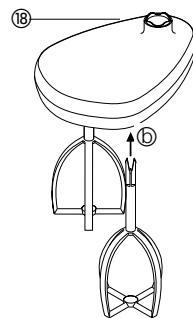
- Zur Herstellung von Mürbeteig sollten Sie Fett direkt aus dem Kühlschrank, in ca. 2 cm große Würfel geschnitten, verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu lange verarbeiten.

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.

18 Doppelschneebesen

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



Verwendung des Schneebesens

- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf ⑩.
- 3 Setzen Sie den Schneebesen durch vorsichtiges Drehen ein, bis er in die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten zu.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, dass sich das Ende der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

Tipps

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

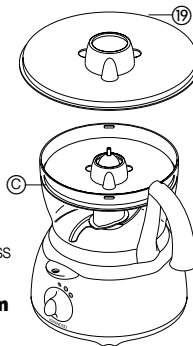
19 Maxi-Fülldeckel

Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten den Maxi-Fülldeckel zusammen mit der Messerklinge. Sie können damit das Fassungsvermögen der Schüssel von 800 ml 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 aufsteht 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 20, dünn 21

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) 22

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

Extra grobe Reibescheibe 23

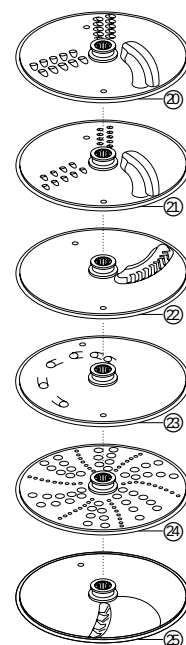
Zum groben Reiben von Käse und Karotten

Raspelscheibe 24

Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße

Standard-Chip-Scheibe 25

zum Schneiden von Kartoffeln für dünne Pommes frites; feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Karotten, Gurken)

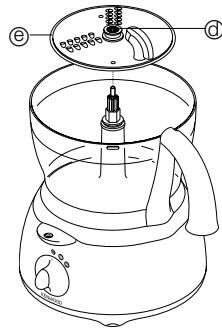


Sicherheit

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

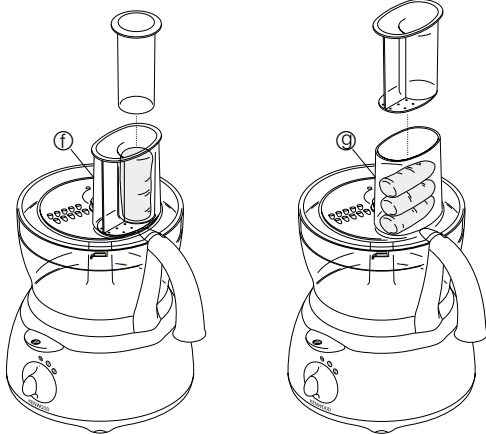
Verwendung der Schneidescheiben

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



Tipps

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



② Zitruspresse

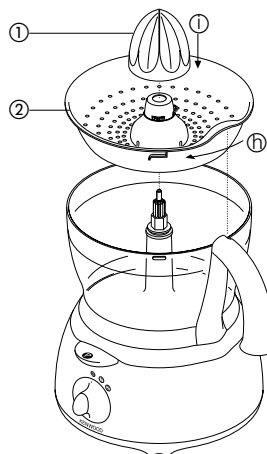
Die Zitruspresse wird zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits verwendet.

- ① Kegel
- ② Sieb

Verwendung der Zitruspresse

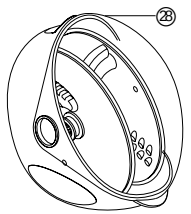
- 1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet ①.
- 3 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht ②.
- 4 Schneiden Sie die Frucht in zwei Hälften. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Kegel.

- **Die Zitruspresse funktioniert nicht, wenn das Sieb nicht ordnungsgemäß eingerastet ist.**



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.
- Bewahren Sie die Schneide-/Reibescheiben im mitgelieferten Behälter auf (nur FP580) ③.
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Das ist völlig normal - der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getränktem Tuch können Verfärbungen entfernt werden.



Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass der Bereich des Sicherheitsriegels frei von Lebensmittelmrückständen ist.
- Stecken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Mixer

- 1 Entleeren Sie den Krug, bevor Sie ihn von der Klingenhaltung abschrauben.
- 2 Spülen Sie den Krug von Hand.
- 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 Klingenhaltung 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

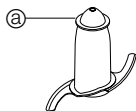
- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Sie können auch im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gespült werden.

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.
- Falls Sie Fragen zur Verwendung Ihres Gerätes haben, steht Ihnen die Kenwood Hot-Line unter 0180 / 2000 422 (0,12 DM / Anruf) zur Verfügung. Im Falle einer Reklamation wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

sicurezza

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



prima dell'uso

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

prima di usare per la prima volta

- 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.
- Lavare i componenti (consultare la sezione 'Pulizia').
- Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

legenda

robot

- Blocco motore
- Alberino di rotazione rimovibile
- Vaschetta
- Coperchio
- Tubo di riempimento
- Pressatori
- Dispositivo di sicurezza
- Vano cavo elettrico
- Interruttore a impulsi
- Interruttore di velocità

frullatore

- Tappo del coperchio
- Coperchio
- Bicchiere
- Guarnizione
- Unità lame

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.

- Lama
- Lama per impastare
- Sbattitore a due fruste
- Maxi calotta
- Disco per sminuzzare/affettare (spesso)
- Disco per sminuzzare/affettare (sottile)
- Disco per sfilettare (stile Julienne)
- Disco extra per sminuzzare (spesso)
- Disco per grattugiare
- Disco per sfilettare standard
- Spremiagrumi
- Spatola
- Scatola per riporre i dischi (solo modello FP580)

uso del robot

- Montare l'alberino rimovibile sul corpo motore ①.
- Quindi, inserire il recipiente. Posizionare il manico rivolto all'indietro e ruotare in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione ②.
- Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
- Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Inserire il coperchio ③ accertandosi di introdurre la parte superiore dell'alberino di rotazione al centro dello stesso.
- Non utilizzare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma usare sempre l'interruttore on/off per il controllo della velocità.**
- Accendere e selezionare una velocità.
- L'apparecchio non funziona se il recipiente e il coperchio non sono inseriti correttamente.**
- Usare l'interruttore a impulsi per brevi azionamenti. Il motore funzionerà fintanto che l'interruttore è premuto.
- 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

- Inserire la guarnizione ⑭ nell'unità lame ⑮.
- Avvitare il bicchiere nell'unità lame.
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Chiudere il coperchio con il tappo, quindi girare.
- Bloccare il coperchio sul bicchiere in modo che la levetta zigrinata si trovi sopra il manico (per sbloccare il coperchio, premere la levetta zigrinata ④).
- Posizionare il frullatore sul motore e avvitare per bloccarlo in posizione ⑤.
- 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.

importante

- Fare raffreddare i liquidi caldi prima di miscelarli nel frullatore; se il coperchio non è stato chiuso correttamente e salta via, il liquido potrebbe schizzare.
- Per preservare il frullatore, non azionarlo più a lungo di 60 secondi. Spegnerlo non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Non introdurre spezie perché potrebbero danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se il frullatore non è inserito correttamente.
- Non introdurre ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliarli a pezzi; rimuovere il tappo; quindi, con l'apparecchio in funzione, versarli uno alla volta.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1½ litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

scelta di una velocità per tutte le funzioni

strumento/Accessorio	funzione	velocità
Lama	Preparare dolci	2
	Amalgamare burro alla farina	1 - 2
	Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	1 - 2
	Sminuzzare/purè/paté	2
Sbattitore	Albumi	2
	Uova e zucchero per pan di Spagna dietetico	2
	Crema	1 - 2
Lama per impastare	Miscele a lievitazione	1 - 2
Dischi - affettare/ sminuzzare/ sfilettare	Cibi solidi come carote, formaggi duri	1 - 2
	Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	1
Spremiagrumi	Agrumi	1
Frullatore	Miscele più soffici, come pastella, frappé Zuppe, salse, paté e maionese	2

capacità massime

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

uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

⑩ lama/⑪ 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.

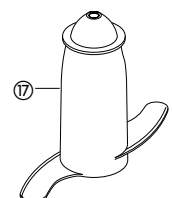
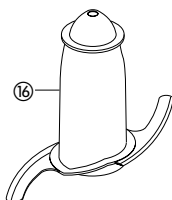
Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, macinare carne cruda e cotta, vegetali, noci, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane. Utilizzarla inoltre per preparare impasti a lievitazione se la lama per impastare non è in dotazione.

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

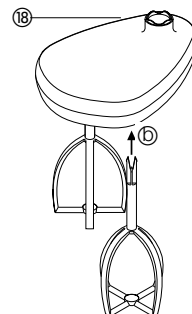
- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 - 90 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di rimpastare nel recipiente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

⑫ 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 ⑩.
- 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.



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.

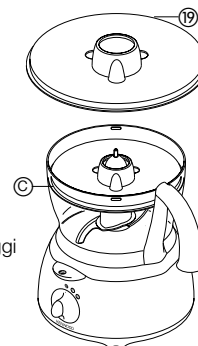
⑬ maxi calotta

Durante la miscelazione dei liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di aumentare la capienza del recipiente da 800 ml 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 ④.

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 ⑭, sottile ⑮

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) ⑯

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

disco extra per sminuzzare (spesso) ⑰

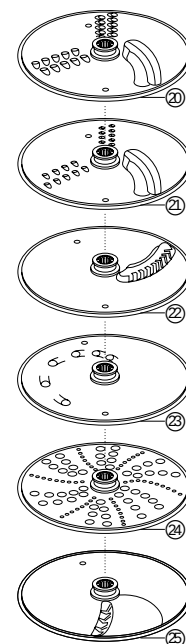
Sminuzza grossolanamente formaggio e carote.

disco per grattugiare ⑱

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

disco per sfilettare standard ⑲

Usare per tagliare patate a bastoncini sottili; ingredienti solidi per insalate e creme (ad esempio, carote e cetrioli).



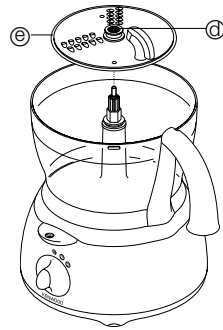
sicurezza

- **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, ① inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto ②.
- 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.

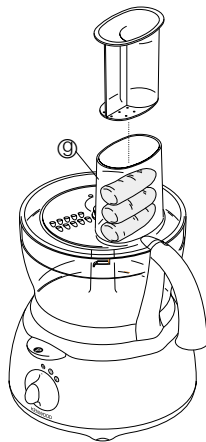
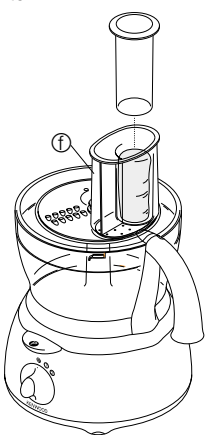


Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo: inserire il pressatore grande nel tubo di riempimento.
Per utilizzare il tubo di riempimento grande: usare i due pressatori insieme.

- 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 ① risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente ②.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nel recipiente.



② spremiagrumi

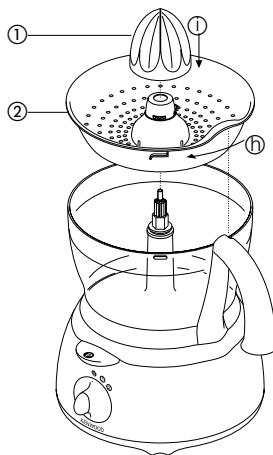
Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

- ① Cono
- ② Filtro

per usare lo spremiagrumi

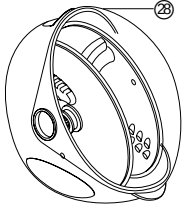
- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente sul blocco motore.
- 2 Inserire il filtro nel recipiente, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente ①.
- 3 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento ②.
- 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

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



manutenzione e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Solo FP580: riporre i dischi per affettare e sminuzzare nell'apposita scatola fornita in dotazione ②.
- 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 in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

frullatore

- 1 Svuotare il bicchiere prima di svtarlo dall'unità lame.
- 2 Lavare il bicchiere a mano.
- 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.

assistenza clienti

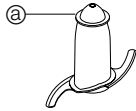
- Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza esso deve essere sostituito da Kenwood o da un tecnico autorizzato Kenwood.

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.

sikkerhed

- 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 foodprocessorens 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).
- Inden låget tages af skålen eller blenderen fjernes fra motordelen:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - Pas på ikke at skrue blenderglasset af knivenheden.
- Lad varm væske køle af, inden den blendes i blenderglasset - hvis låget ikke sidder rigtigt fast og går af, kan du blive oversprøjtet.
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- 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 eftersat eller repareret: Se under 'service'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebænk 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'
- 3 Skub overskydende ledning ind bag på maskinen.

forklaring

processor

- ① motorhus
- ② aftagelig drivaksel
- ③ skål
- ④ låg
- ⑤ påfyldningstragt
- ⑥ nedstopper
- ⑦ sikkerhedslås
- ⑧ ledningsopbevaring
- ⑨ start-/stop knap
- ⑩ hastighedsknap

blender

- ⑪ påfyldningsdæksel
- ⑫ låg
- ⑬ kande
- ⑭ tætningsring
- ⑮ knivenhed

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.

- ⑯ kniv
- ⑰ ælteredskab
- ⑱ piskersæt
- ⑲ maxi blenderindsats
- ⑳ grov snitte-/riveplade
- ㉑ fin snitte-/riveplade
- ㉒ fin bølge-snitteplade
- ㉓ ekstragrov riveplade
- ㉔ raspeplade
- ㉕ standard snitteplade
- ㉖ citruspresser
- ㉗ dejskraber
- ㉘ opbevaringsboks til plader (kun FP580)

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt den aftagelige aksel på motorenheden ①.
 - 2 Sæt så skålen fast. Lad håndtaget vende bagud og drej det med uret, til det låses fast ②.
 - 3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
 - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
 - 4 Påsæt låget ③ - se efter, at toppen af drivakslen er på plads midt i låget.
 - **Brug ikke låget til at betjene processoren; brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.**
 - 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.
 - **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
 - Brug start-/stop knappen til køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes nede.
 - 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 ⑭ ind i knivdelen ⑮.
- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Lås låget fast på kanden, så fingergrebet er over håndtaget (lås låget op ved at trykke på fingergrebet ④.)
- 6 Sæt blenderen på motorenheden og drej den, til den låser ⑤.
- 7 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 skræbes 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.

vigtigt

- Lad varme væsker køle af, inden de blendes i blenderglasset - hvis låget ikke sidder helt fast, kan det gå af, så du bliver oversprøjtet.
- 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
kniv	kager	2
	Ælte fedtstof i mel	1 - 2
	Tilsætte vand til blanding	
	kageingredienser	1 - 2
piske	Hakning/purering/pateer	2
	æggehvider	2
	æg og sukker til sukkerbrødsdej	2
	fløde	1 - 2
dejredskab	gærdej	1 - 2
plader - snitte/ rive/ finsnitte	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	1 - 2
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomat	1
	citrusfrugter	1
	blender	1
citruspresser	citrusfrugter	1
	blender	1
blender	Lettelse blanding, f.eks. pandekagedej, milkshakes	1
	Supper, saucer, pate og mayonnaise	2

maks. kapacitet

- Mel til mørdej 340 g
- Mel til gærdej 500 g
- Rørekager, vægt i alt 1,5 kg
- Hakning af kød, vægt i alt 600 g
- væske, med blenderindsats 1,5 liter
- Piskersæt 6 æggehvider

brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

16 kniv/17 dejredskab

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

Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rådt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, dip, til at pure saucer, 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.

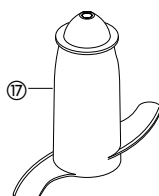
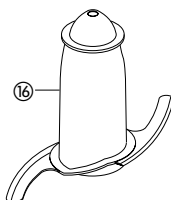
tips

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.



18 piskersæt

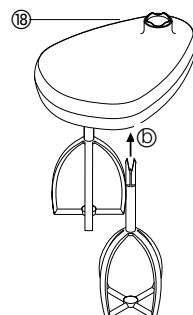
Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk, samt til at piske æg og sukker til sukkerbrøds-kager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskeredskab

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
- 2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet ⑩.
- 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.

tips

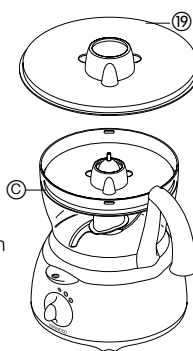
- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.



19 maxi blenderindsats

Til blanding af væske bruger man maxi blenderindsatsen sammen med kniven. Den øger den mængde væske, der kan forarbejdes, fra 800 ml 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 ③. **Tryk ikke blenderindsatsen ned; hold den i grebet i midten.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.



snitte-/riveplader

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk 20, tynd 21

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) 22

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

ekstra grov riveplade 23

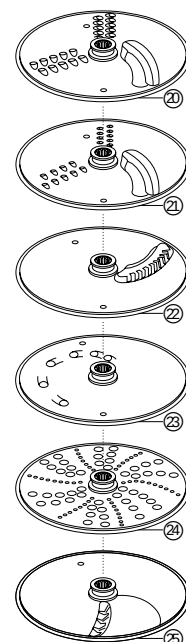
Skærer ost og gulerødder i grove strimler.

raspeplade 24

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

standardplade til tynde skiver 25

Bruges til: kartofler til tynde pommes frites; faste ingredienser til salater og dip (f.eks. gulerod, agurk).

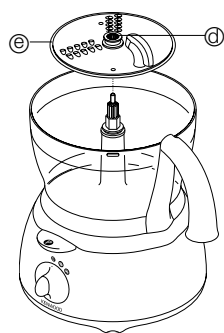


sikkerhed

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

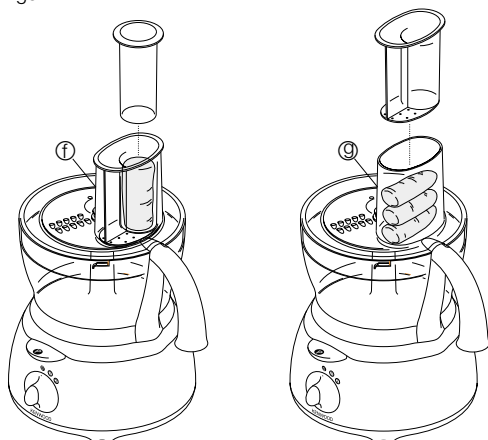
sådan bruges skærepladerne

- 1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
- 2 Hold pladen i grebet i midten ①, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad ②.
- 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 ① bliver kortere end dem, der lægges vandret ②.
- Der bliver altid en lille smule tilbage på pladen eller i skålen efter bearbejdningen.



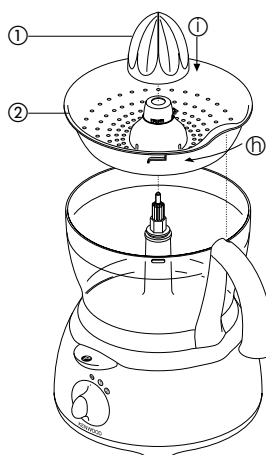
② citruspresser

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

- ① riflet kegle
- ② si

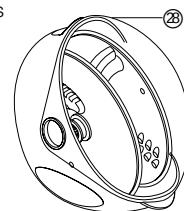
sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
 - 2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen ①.
 - 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder ned på plads ②.
 - 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.**



vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.
- Kun FP580 - opbevar rive-/snitteplader i den tilhørende opbevaringsboks ②.
- 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.
- Opbevar overskydende ledning i rummet bag på maskinen.

blender

- 1 Tøm kanden, inden den skrues af knivenheden.
- 2 Vask kanden 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 piskerdevet 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.

service og kundeservice

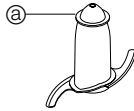
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den, af hensyn til sikkerheden, udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for råd om:

- Brugen af maskinen
 - Service eller reparation
- Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" a 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 tar av mixern från strömenheten, ska du:
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
 - vara försiktig så att du inte skruvar loss mixerkannan från knivhållaren.
- Låt het vätska svalna innan du kör den i mixern - om locket inte sitter på ordentligt utan flyger av, kan vätskan stänka ner dig.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- 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")
- 3 För att förhindra att det ligger för mycket sladd framme kan du skjuta in överskottet på apparatens baksida.

förklaring till bilder

matberedare

- ① strömenhet
- ② löstagbar drivaxel
- ③ skål
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ matarstav
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ sladdförvaring
- ⑨ momentanreglage
- ⑩ hastighetsreglage

mixer

- ⑪ påfyllningslock
- ⑫ lock
- ⑬ kanna
- ⑭ packningsring
- ⑮ knivhållare

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.

- ⑯ kniv
- ⑰ degknådare
- ⑱ dubbelvisp
- ⑲ mixerkåpa
- ⑳ skiva för tjocka skivor/grova strimlor
- ㉑ skiva för tunna skivor/fina strimlor
- ㉒ skiva för fina strimlor av juliennetyp
- ㉓ skiva för extra grova strimlor
- ㉔ rivskiva
- ㉕ strimlingsskiva av standardtyp
- ㉖ citruspress
- ㉗ skrapa
- ㉘ förvaringslåda för skivor (endast FP580)

använda matberedaren

- 1 Montera den borttagbara axeln på kraftenheten ①.
 - 2 Sätt sedan fast skålen. Låt handtaget peka bakåt och vrid sedan medurs tills skålen låses fast ②.
 - 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
 - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
 - 4 Sätt på locket ④ - kontrollera att den översta delen av drivaxeln hamnar mitt i locket.
 - **Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.**
 - 5 Slå på maskinen och välj hastighet.
 - **Matberedaren fungerar inte om skål och lock inte är korrekt monterade.**
 - Använd momentanreglaget för att köra riktigt korta stunder. Då går motorn precis så länge som du håller ner knappen.
 - 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 Sätt fast packningsringen ⑭ i knivhållaren ⑮.
- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Lås fast locket på kannan så att den utskjutande tungan hamnar över handtaget (Lossa locket genom att trycka på tungan ④.)
- 6 Sätt mixern på strömenheten och vrid tills den låses fast ⑤.
- 7 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 dipsås, 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.

viktigt

- Låt het vätska svalna innan du mixerar den - om locket inte sitter på ordentligt utan flyger av, kan vätskan stänka ner dig.
- 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 1 ½ liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

välja rätt hastighet

redskap/tillbehör	funktion	hastighet
kniv	Baka kakor	2
	Arbeta samman fett och mjöl	1 - 2
	Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegsgredienser	1 - 2
	Hacka/purée/göra paté	2
visp	äggvita	2
	ägg och socker till lätt sockerkakssmet utan fett	2
	grädde	1 - 2
degknådare	jäsdeg	1 - 2
skivor - skära/ strimla/ finstrimla	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost	1 - 2
	Mjukare livsmedel, som gurka, tomat	1
citruspress	Citrusfrukter	1
mixer	Lättare blandningar, t.ex. pannkakssmet, milkshake	1
	Soppor, såser, patéer och majonnäs	2

maximal kapacitet

- Mördeg Mjölvtikt 340 g
- Jäsdeg Mjölvtikt 500 g
- Sockerkaka Totalvikt 1,5 kg
- Köttfärs Totalvikt 600 g
- Vätska med mixerkåpa 1,5 liter
- Dubbelvisp 6 äggvitor

använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

16 kniv/17 degknådare

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grövre konsistens. Använd kniven när du gör mjuka kakor och pajdeg, hackar grönsaker, nötter, och rått och kokt kött, gör paté och dipsåser, 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 degknådan till jäsdeg.

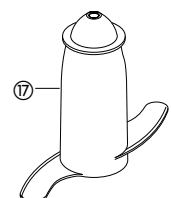
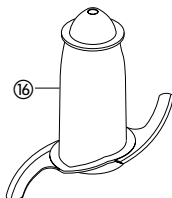
tips

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 tillräckligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.



18 dubbelvisp

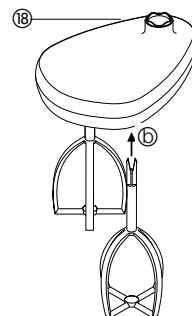
Vispen ska endast användas till lätta, t.ex. äggvita, grädde, tormjöl, och när du vispar ägg och socker till sockerkaka. Den förstörs av tyngre blandningar, som fett och mjöl.

använda vispen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet ⑩.
- 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.

tips

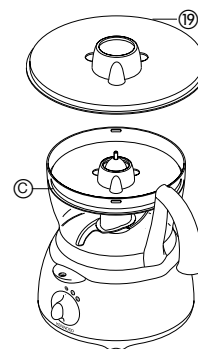
- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.



19 mixerkåpa

När du ska mixa vätskor använder du mixerkåpan tillsammans med kniven. På det sättet kan du öka den körda mängden vätska från 8 dl 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 ①. **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 20, tunn 21

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 22

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).

skiva för extra grova strimlor 23

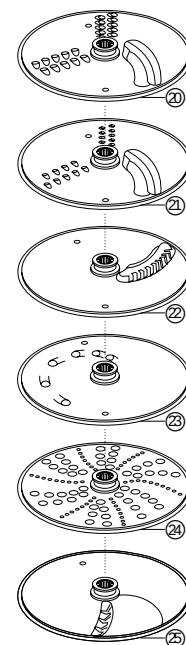
Grovstrimlar ost och morötter.

rivskiva 24

River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

strimlingsskiva av standardtyp 25

Används för att skära: potatis till tunna pommes frites; fasta ingredienser till sallader och dipsåser (t.ex. morot, gurka).

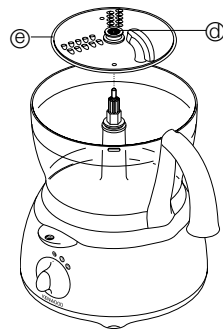


säkerhet

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

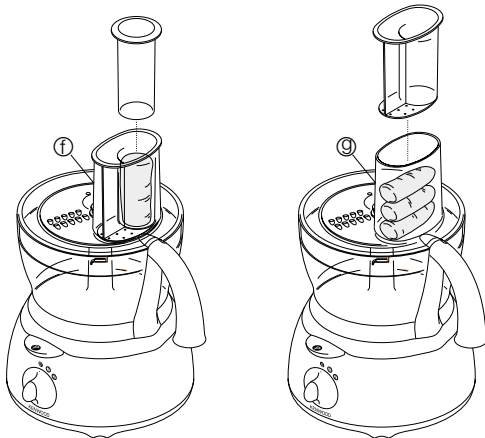
använda skärskivorna

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
- 2 Ta tag i hållaren mitt på ① och lägg skivan på drivaxeln med rätt sida upp ⑥.
- 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 färsk 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 ① när du strimlar eller skivar blir bitarna mindre än om det läggs vågrätt ⑥.
- Det kommer alltid att finnas lite rester på skivan eller i skålen efter körningen.



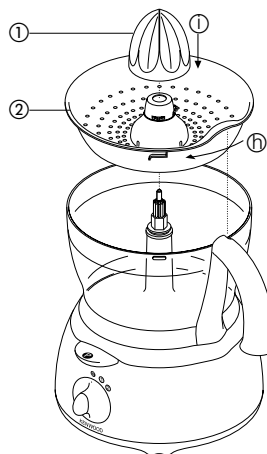
②⑥ citruspress

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

- ① kon
- ② sil

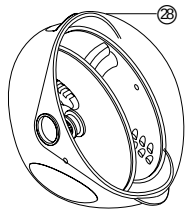
använda citruspressen

- 1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
 - 2 Passa in silen i skålen - kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen ①.
 - 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.**



skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.
- Gäller endast FP580 - förvara skär- och strimlingsskivorna i den medföljande förvaringslådan ②⑧.
- 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.
- Förvara överflödigt nätsladd i förvaringsutrymmet på apparatens baksida.

mixer

- 1 Töm kannan innan du skruvar loss den från knivhållaren.
- 2 Diska kannan för hand.
- 3 Ta loss packningsringen och diska 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 uppochner 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 över korgen.

service och kundtjänst

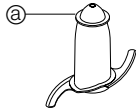
- Om nätsladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

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

sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet** **@** **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 kobler hurtigmikseren fra strømenheten, må du:
 - slå av maskinen,
 - vente til ekstrastyrer/stålknaven har stoppet helt opp,
 - påse at hurtigmikseren er festet til knivenheten.
- Varm væske må kjøles før den helles over i hurtigmikseren. Hvis du ikke har satt lokket skikkelig på og det løsner, kan innholdet i hurtigmikseren sprute ut.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Maskinen må ikke brukes av barn eller uføre uten tilsyn.
- Bruk kun originalt ekstrastyr.
- 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

- 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.
- Vask samtlige deler. Se "Rengjøring".
- Ledning som er til overs, kan legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen.

nøkkel

foodprocessor

- ① strømenhet
- ② avtakbar drivaksel
- ③ bolle
- ④ lokk
- ⑤ påfyllingstrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslås
- ⑧ ledningsholder
- ⑨ momentknapp
- ⑩ hastighetsbryter

hurtigmikser

- ⑪ påfyllingskopp
- ⑫ lokk
- ⑬ mugge
- ⑭ gummiring
- ⑮ knivenhet

ekstrastyr

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

- ⑯ stålkniv
- ⑰ øltekkrok
- ⑱ stålvip
- ⑲ maksi-blend sprutdeksel
- ⑳ tykk skjæreskive/grov raspeskive
- ㉑ tynn skjæreskive/fin raspeskive
- ㉒ fin kutteskive (Julienne-type)
- ㉓ ekstra grov raspeskive
- ㉔ raspeskive
- ㉕ standard potetkutter
- ㉖ sitruspresse
- ㉗ slikkepott
- ㉘ beholder for oppbevaring av skiver (gjelder kun FP580)

bruk av foodprocessoren

- Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ①.
 - Sett bollen på strømenheten med hanken bakover, og vri den med klokken til den klikker på plass ②.
 - Plasser ønsket redskap over drivakselen.
 - Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
 - Sett lokket på bollen ③. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
 - Start aldri foodprocessoren ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.**
 - Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
 - Foodprocessoren starter ikke hvis bollen og lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
 - Bruk momentknappen hvis du ønsker å starte og stoppe maskinen manuelt for kortere operasjoner. Maskinen kjører så lenge knappen holdes nede.
 - 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 strøusukker (farin).
 - Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

bruk av hurtigmikseren

- Legg gummiringen ⑭ i knivenheten ⑮.
- Vri muggen til den låses på plass på knivenheten.
- Ha ingrediensene i muggen.
- Sett påfyllingskoppen i lokket, og vri rundt.
- Sett lokket på muggen slik at tappen er rett over hanken (press tappene oppover for å ta av lokket ④).
- Sett hurtigmikseren på strømenheten, og vri rundt til den låses på plass ⑤.
- 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.
- Tykk 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.

viktig

- Varm væske må kjøles ned før den has over i hurtigmikseren. Hvis lokket ikke er skikkelig festet og løsner, kan innholdet i mikseren sprute ut.
- 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/ekstrautstyr	funksjon	hastighet
Stålkniv	Lage kakedeiger	2
	Smuldre smør i mel	1 - 2
	Tilsette vann i mördeig	1 - 2
	Hakking/puréer/posteier	2
Visp	Eggehviter	2
	Egg og sukker til kakedeig uten fett	2
	Fløte	1 - 2
Eltekrok	Gjærdeig	1 - 2
Skiver - skjære/ raspe/ kutte	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster	1 - 2
	Mykere ingredienser som agurk, tomat	1
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1
Hurtigmikser	Lettere blandinger som rører, milkshake	1
	Supper, sauser, posteier og majones	2

maks. mengder

- Mördeig med melmengde inntil 340 g
- Gjærdeig med melmengde inntil 500 g
- Kakedeig totalt ikke over 1,5 kg
- Hakke kjøtt, inntil 600 g
- Væske med sprutdeksel 1,5 liter
- Stålvisp 6 eggehviter

bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

16 stålkniv/17 eltekrok

Stålknivene 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 stålknivene 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.

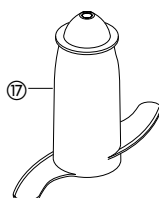
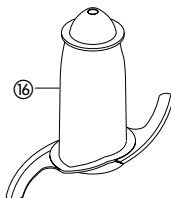
tips

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.
- Eit deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.



18 stålvisp

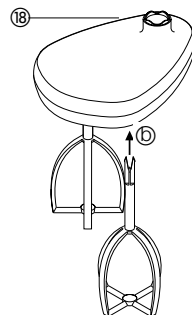
Brukes kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og eggedosis til deiger uten fett. Tykkere blandinger som inneholder smør og mel, vil skade vispen.

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.

tips

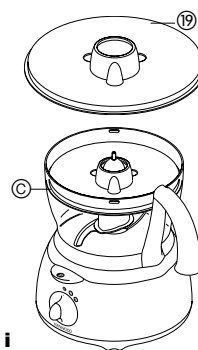
- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.



19 maksi-blend sprutdeksel

Sprutdekselet brukes sammen med stålknivene ved blanding av væske i bollen. Dekselet gjør at du kan øke væskemengden fra 8 dl til 1,5 liter, hindre at innholdet i bollen spruter utover og bruke stålknivene mer effektivt.

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



skjære- og raspeskiver

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk 20, tynn 21

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) 22

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).

ekstra grov raspeskive 23

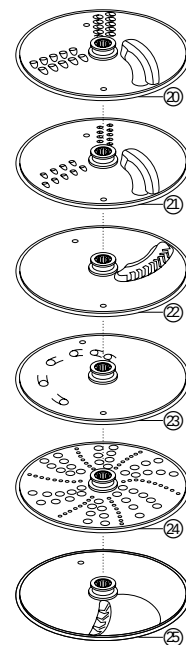
Brukes til grovrasping av ost og gulrøtter.

raspeskive 24

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

standard potetkutter 25

Brukes til å kutte poteter til tynne pommes frites, og kutte faste ingredienser til salater og dip (f.eks. gulrøtter, agurk).



sikkerhet

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

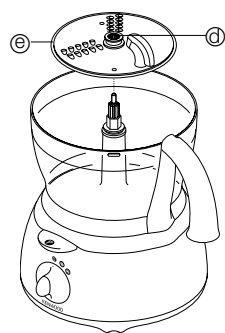
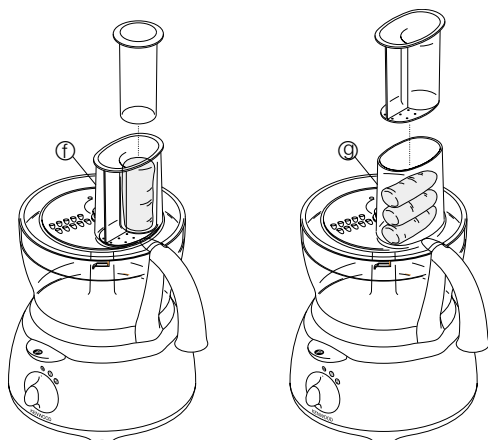
bruk av skjæreskivene

- 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.
Når du skal bruke den indre påfyllingstrakten, må du først sette den store stapperen i den store påfyllingstrakten.
Bruk begge stapperne samtidig når du bruker den store påfyllingstrakten.
- 5 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen.

Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.

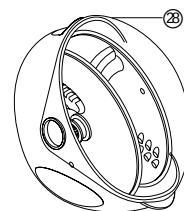
tips

- 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 kuttesskiven.
- Ved skjæring og riving blir ingredienser som mates inn loddrett ① kortere enn mat som legges vannrett ②.
- Det vil alltid være igjen litt avfall på skiven eller i bollen etter bearbeidingen.



vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.
- Gjelder kun FP580: Oppbevar skjære- og raspeskivene i beholderen som følger med maskinen ②.
- 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.
- Ledning som er til overs, legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen.

hurtigmikser

- 1 Tøm muggen før du skruer den løs fra knivenheten.
- 2 Vask muggen 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 vispinnsatsen. 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 på øverste hylle i oppvaskmaskinen.

kundeservice

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til

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

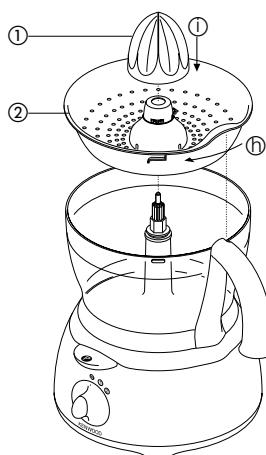
② sitruspresse

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

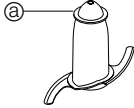
- ① Kjegle
- ② Sil

bruk av sitruspressen

- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
 - 2 Plasser silen i bollen, og påse at håndtaket på silen låses på plass rett over hanken på bollen ①.
 - 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.**



turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla**  **@ 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 sekoituskuuluihin 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 kuin avaat kulhon kannen tai irrotat tehosekoittimen virtayksiköstä:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - Älä kierrä tehosekoittimen kannua irti teräyksiköstä.
- Jäähdytä kuuma neste ennen sekoittamista - jos kansi ei ole kunnolla kiinni, nestettä saattaa roiskua päällesi kannen auettaessa.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- 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 monitoimikonetta 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

- 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.
- Pese osat, katso 'puhdistus'
- Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen takana olevaan lokeroon.

osat

monitoimikone

- virtayksikkö
- irrotettava pyörityskappale
- kulho
- kansi
- syöttösuppilo
- painimet
- turv lukitus
- virtajohdon lokero
- sykäspainike
- nopeuskytkin

tehosekoitin

- täyttökansi
- kansi
- kannu
- tiivisterengas
- teräyksikkö

lisävälineet

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

- hienonnusterä
- taikinan sekoitin
- kaksoisvatkain
- maksimisekoituskansi
- paksu viipalointi/karkea raastinterä
- ohut viipalointi/hieno raastinterä
- ohut suikalointiterä
- erittäin karkea raastinlevy
- rouhintaterä
- normaali suikalointiterä
- sitruspuserrin
- kaavin
- terien säilytysrasia (vain mallissa FP580)

monitoimikoneen käyttö

- Aseta irrotettava akseli moottoriosan päälle **1**.
- Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen **2**.
- Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
 - Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.
- Kiinnitä kansi paikalleen **3** - varmista, että pyörityskappaleen yläpää on kannen keskellä.
 - Älä käytä monitoimikonetta kannesta pyörittämällä, vaan käytä aina on/off-nopeuskytkintä.**
- Kytke virta päälle ja valitse nopeus.
 - Monitoimikone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikallaan.**
 - Paina sykäspainiketta, kun haluat käyttää laitetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Laite toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
- Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
 - Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**
 - tärkeää**
 - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.
 - Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttö

- Kiinnitä tiivisterengas **14** teräyksikköön **15**.
- Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- Pane valmistusaineet kannuun.
- Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- Lukitse kansi kannun päälle siten, että kannen uloke on kahvan päällä (Kannen lukitus vapautetaan painamalla uloketta **4**.)
- Aseta tehosekoitin virtayksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä **5**.
- Valitse nopeus tai paina sykäspainiketta.

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 sykäspainikkeesta.

tärkeää

- Jäähdytä kuuma neste ennen kuin sekoitat sen tehosekoittimessa - jos kansi ei ole kunnolla kiinni, nestettä voi roiskua päällesi kannen auetessa.
- 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 muovivia.
- 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 tyhjiällä.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1½ litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/osa	toiminto	nopeus
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	2
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen	1 - 2
	Veden lisääminen taikinan joukkoon	1 - 2
	Paloittelu/soseuttaminen/pateet	2
vatkaus	munanvalkuaiset munat ja sokeri rasvattomissa taikinoissa kerma	2 2 1 - 2
taikinan sekoitin	hiivataikinat	1 - 2
terät- viipalointi/Kiinteät raastaminen/silppuaminen	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	1 - 2 1
sitruspuserrin	Sitrushedelmät	1
tehosekoitin	Kevyt sekoittaminen, esim. vatkatut taikinat, pirtelöt Keitot, kastikkeet, patet ja majoneesi	1 2

maksimikapasiteetti

- Murotaikina Jauhot 340 g
- Hiivataikina Jauhot 500 g
- Sekoituskakku Kokonaispaino 1,5 Kg
- Jauheliha Kokonaispaino 600 g
- nesteet kannen kanssa 1,5 litraa
- Kaksoisvatkain 6 munanvalkuaisia

välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

16 hienonnusterä/17 taikinan sekoitin

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

Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

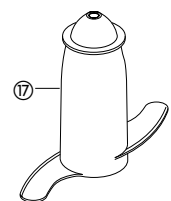
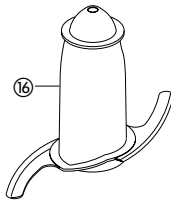
vinkkejä

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.

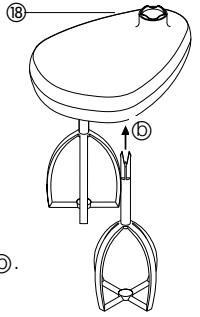


18 kaksoisvatkain

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

vatkaimen käyttö

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



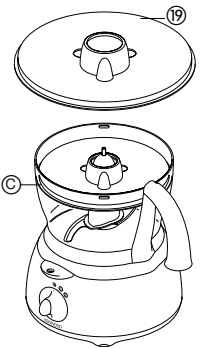
vinkkejä

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

19 maksimisekoituskansi

Käytä nesteiden sekoittamiseen maksimisekoituskantta ja hienonnusterää. Näin sekoitettavan nesteen määrä voi olla jopa 1.5 l (8 dl:n sijaan), neste ei vuoda yli, ja terä leikkaa paremmin.

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
- 2 Kiinnitä hienonnusterä.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset.
- 4 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 otimesta.**
- 5 Kiinnitä kansi ja käynnistä kone.



viipalointi/raastinterät

käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu

20, ohut 21

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

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

ohut suikaleterä 22

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

erittäin karkea raastinterä 23

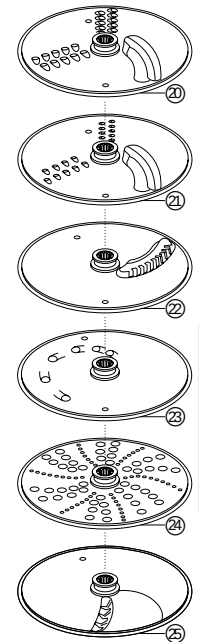
Karkeat juusto- ja porkkanaraasteet.

hienoraastinterä 24

Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörökät).

normaali suikaleterä 25

ohuiden ranskalaisten perunoiden leikkaaminen; kiinteät ainekset salaatteihin ja dippeihin (esim. porkkana, kurkku).

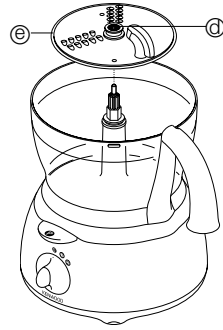


turvallisuus

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

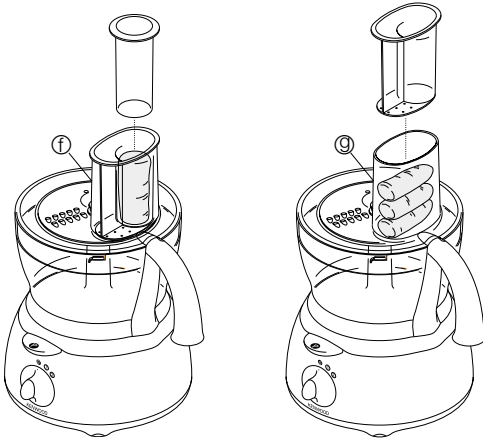
leikkuuterien käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
- 2 Pidä kiinni terän keskeltä ① ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.
- 3 Aseta kansi paikalleen ②.
- 4 Valitse sopivan kokoinen syöttösuppilo. Painimessa on pienempi syöttösuppilo yksittäisten palojen tai hienon aineksen käsittelyä varten.
Kun haluat käyttää pientä syöttösuppiloa -asetta 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.



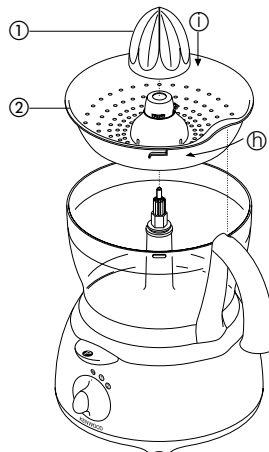
② sitruspuserrin

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

- ① kartio
- ② siivilä

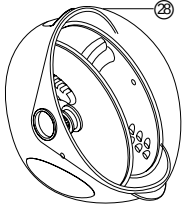
sitruspuserrimenkäyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
 - 2 Aseta siivilä kulhoon - varmista, että siivilän otin on kulhon kahvan kohdalla ①.
 - 3 Aseta kartio pyörityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti ①.
 - 4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.
- **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**



huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Vain malli FP580 - säilytä viipalointi/raastinteriä laitteen mukana toimitetussa säilytysrasiassa ②.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovivia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovivia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.



virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohtassa ei ole ruoan jätteitä.
- Säilytä ylimääräinen johto laitteen takana olevassa lokerossa.

tehosekoitin

- 1 Tyhjennä kannu ennen kuin kierrät sen irti teräyksiköstä.
- 2 Pese kannu 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 käyttöpäätä veteen.**

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan myös pestä astianpesukoneen yläkorissa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä sallittua ainoastaan Kenwoodin oman tai valtuuttaman korjausliikkeen toimesta.

Jos tarvitset apua:

- Laitteen käytössä
 - Huollossa tai korjauksessa
- Ota yhteys liikkeeseen, josta ostit monitoimikoneen.

