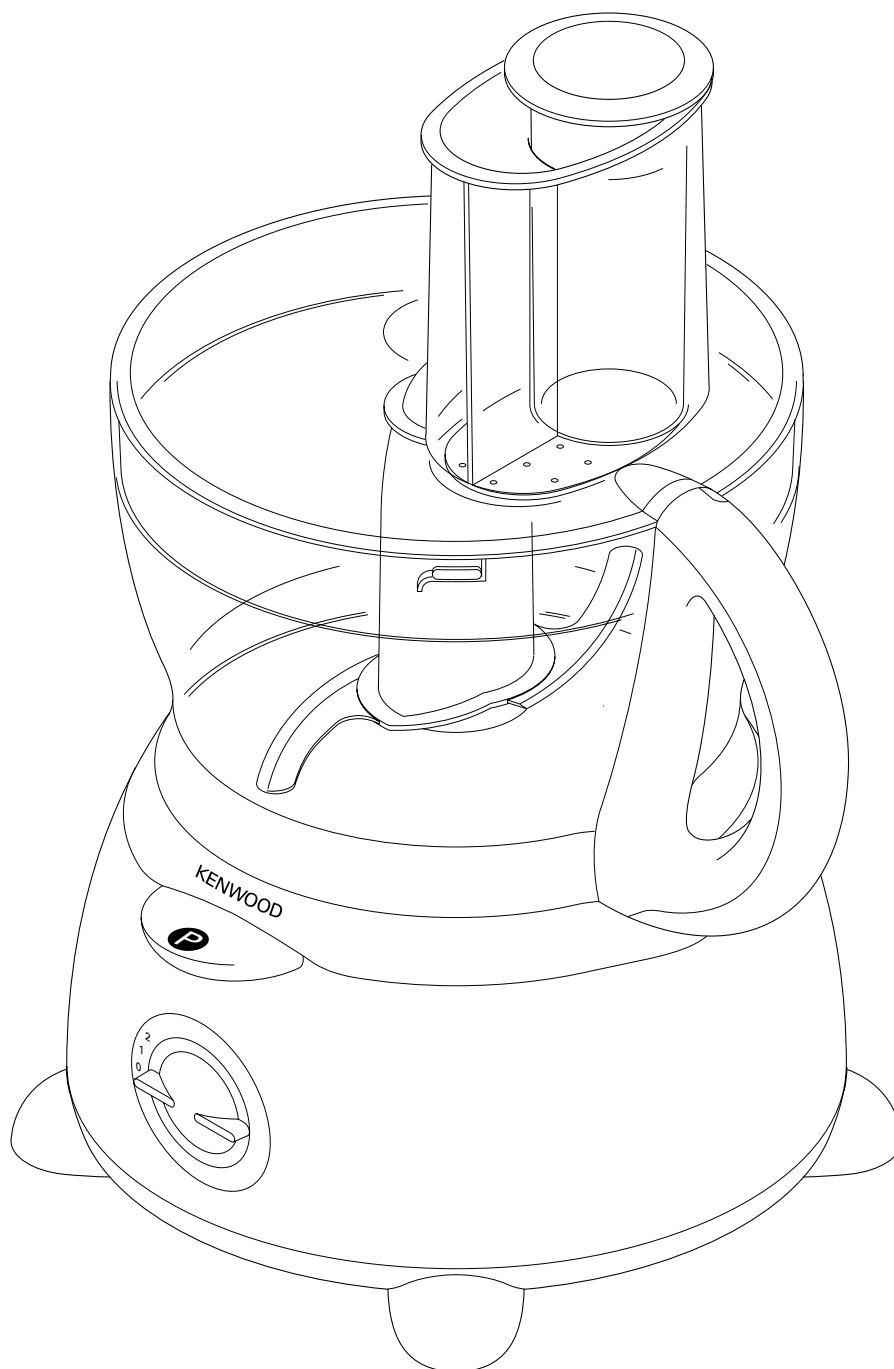




# KENWOOD



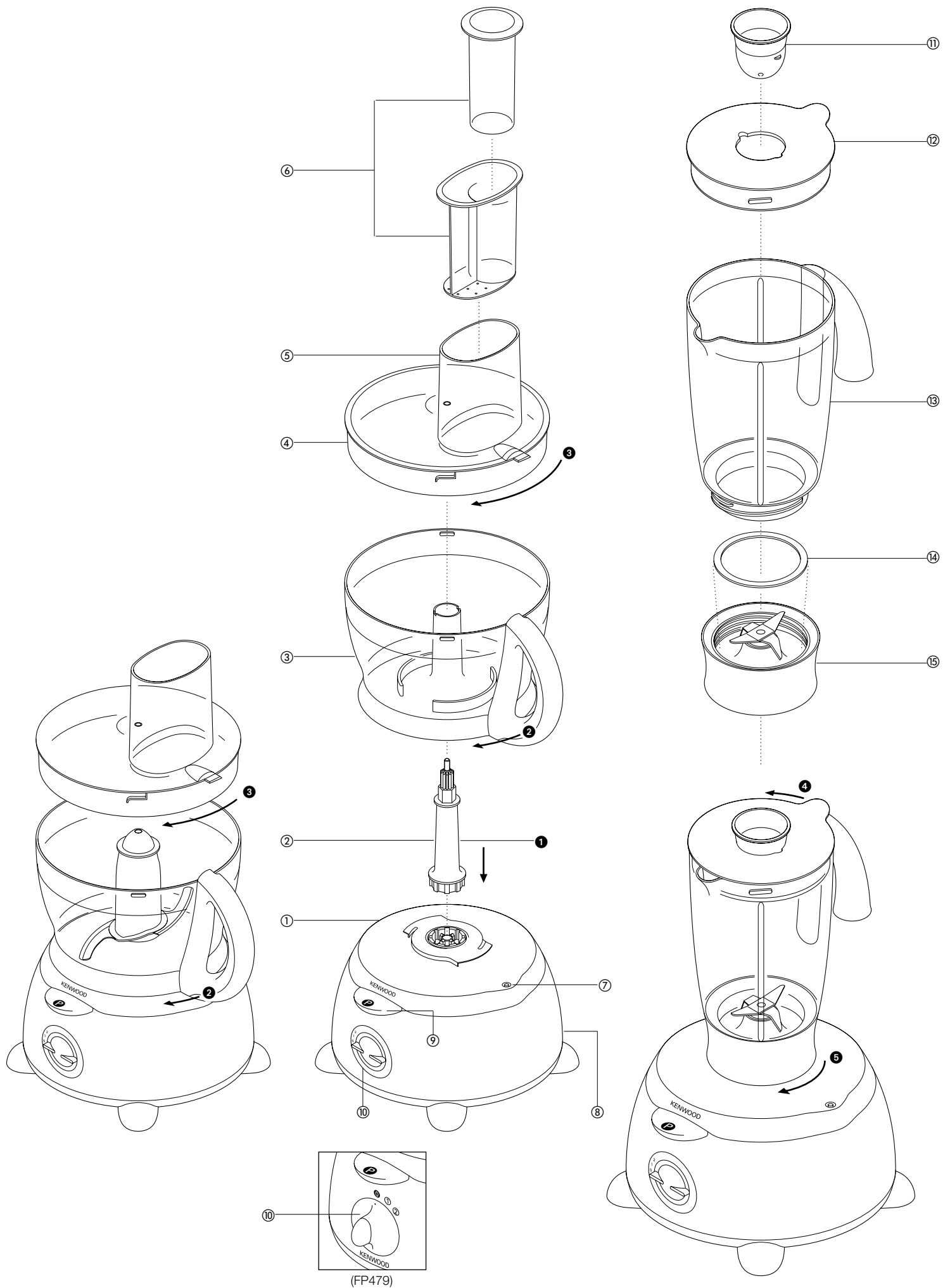
FP479/FP481

**Español**

**2 - 4**

**Português**

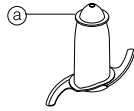
**5 - 7**



**Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones.**

## seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa ①, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
  - Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
  - Mantenga las manos y las herramientas alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
  - Apague y desconecte el aparato:
    - antes de montar o desmontar cualquier componente
    - después de usarlo
    - antes de limpiarlo
  - Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor(es) suministrado(s) con el aparato.
  - Antes de quitar la tapadera del bol o de retirar la licuadora del bloque motor:
    - desenchufe el aparato;
    - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
    - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora de la unidad de cuchillas.
  - Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no está bien encajada y se suelta, podría quemarse con las salpicaduras.
  - No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
  - Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
  - No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
  - Nunca utilice un accesorio no autorizado.
  - No permita que los niños jueguen con este aparato.
  - Nunca deje este aparato desatendido.
  - Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: vea "mantenimiento".
  - Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
  - No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
  - Este robot de cocina es sólo para uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
- antes de enchufar el robot de cocina**
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
  - Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.
- antes de utilizar el robot de cocina por primera vez**
- Retire todo el embalaje, incluyendo los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
  - Lave las piezas: vea "limpieza".
  - Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.



## licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ jarra
- ⑭ anillo de cierre
- ⑮ unidad de la cuchilla

## accesorios adicionales

- ⑯ cuchilla
- ⑰ herramienta para amasar
- ⑱ batidor doble
- ⑲ cubierta de mezclado máximo
- ⑳ disco rebanador/troceador grueso
- ㉑ disco rebanador/troceador fino
- ㉒ exprimidor de cítricos
- ㉓ espátula

**Accesorios opcionales** (No se facilitan con el robot de cocina)

Los accesorios que se enumeran a continuación se incluyen en el pack de accesorios **MA280**. Para comprar el pack MA280 póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el robot de cocina

disco picador fino (estilo Juliana)  
disco rallador  
molinillo  
exprimidor centrífugo  
mini bol  
caja para guardar los discos

## para utilizar el robot de cocina

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

## para utilizar la licuadora

- Encaje el anillo de cierre ⑭ en la unidad de corte ⑮.
- Enrosque la jarra en la unidad de corte.
- Ponga los ingredientes en la jarra.
- Coloque el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- Coloque la tapa sobre la jarra de forma que la lengüeta quede sobre el mango (para desbloquear la tapa, empuje la lengüeta ④.)
- Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela para bloquearla ⑤.
- Seleccione una velocidad o utilice el pulsador de control.

### consejos

- Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
- Al triturar hielo añada 1 cucharada sopera (15 ml) de agua por cada 6 cubitos. Utilice el pulsador.

## elementos principales

### robot de cocina

- ① bloque motor
- ② eje de transmisión desmontable
- ③ bol
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada
- ⑥ embutidores
- ⑦ enclavamiento de seguridad
- ⑧ guardacable
- ⑨ pulsador
- ⑩ control de velocidad

### importante

- Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos en la licuadora; si la tapa no se ha encajado perfectamente y el líquido se sale, podría quemarse con las salpicaduras.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No utilice el robot de cocina para triturar especias ya que podrían dañar el plástico.
- El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si fuese necesario, córtelos en trozos pequeños; retire el tapón de llenado; con la máquina en funcionamiento, introduzca los trozos uno a uno.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1½ (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos de leche.

### velocidad adecuada para cada función

| herramienta/<br>accesorio                                       | función                                                    | velocidad |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|
| cuchilla                                                        | Masa para tartas                                           | 2         |
|                                                                 | Mezclar manteca con harina                                 | 1 – 2     |
|                                                                 | Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada | 1 – 2     |
|                                                                 | Picar/triturar/hacer patés                                 | 2         |
| batidor                                                         | claras de huevo                                            | 2         |
|                                                                 | huevo y azúcar para suflés o merengues                     | 2         |
|                                                                 | nata                                                       | 1 – 2     |
| herramienta para amasar                                         | masas con levadura                                         | 1 – 2     |
| discos - rebanadores/<br>troceadores/<br>picadores/<br>rallador | Alimentos consistentes como zanahorias, quesos duros       | 1 – 2     |
|                                                                 | Alimentos más blandos como pepinos, tomates                | 1         |
|                                                                 |                                                            |           |
| exprimidor de cítricos                                          | Cítricos                                                   | 1         |
| licuadora                                                       | Mezclas más ligeras, como pasta para rebozar, batidos      | 1         |
|                                                                 | Sopas, salsas, paté y mayonesa                             | 2         |
|                                                                 |                                                            |           |
| *molinillo                                                      | Procesa todo                                               | 2         |
| *exprimidor centrífugo                                          | Frutas y verduras                                          | 2         |
| *mini bol                                                       | Procesa todo                                               | 2         |

\* accesorios opcionales

### capacidades máximas

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

### uso de los accesorios

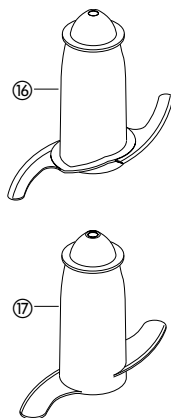
vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

### ⑯ cuchilla de corte/ ⑰ herramienta para amasar

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

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

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



### consejos

#### cuchilla

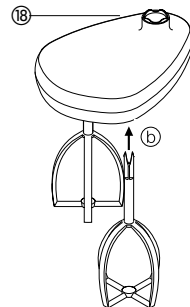
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2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

#### herramienta para amasar

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

### ⑱ batidor doble

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



### uso del batidor

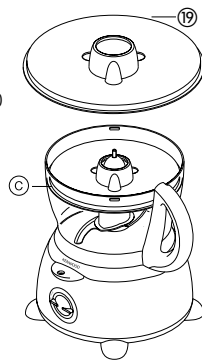
- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ⑮.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa - asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

### consejos

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

### ⑲ cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 800 ml a 1,5 litros, evitará las fugas y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

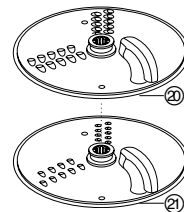


- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol ②. **No haga presión sobre la cubierta, sujétela por la parte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

### discos rebanadores/troceadores

#### Discos rebanadores/troceadores reversibles – grueso ⑳, fino ㉑

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

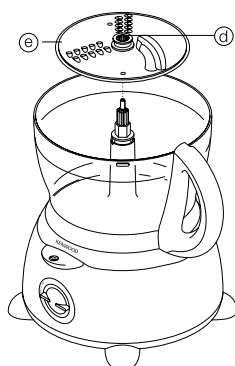


### seguridad

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

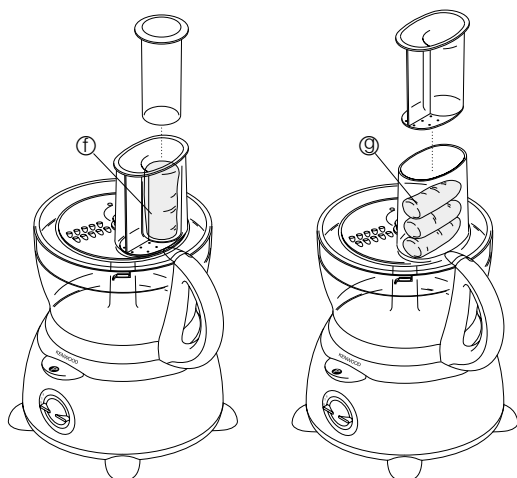
## para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central ④, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior ⑤.
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embutidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños. Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embutidor grande en el tubo de entrada. Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embutidores a la vez.
- 5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**



### consejos

- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al utilizar el disco picador, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical ⑦, así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente ⑧.
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.



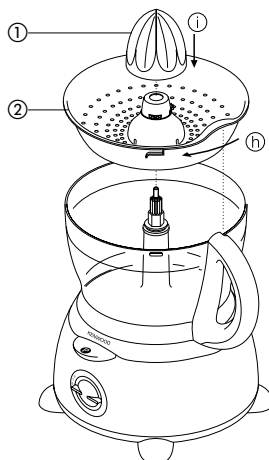
## ② exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

## para utilizar el exprimidor de cítricos

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



## cuidado y limpieza

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

### bloque motor

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

### licuadora

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

### batidor doble

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

### otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.

## servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado de Kenwood.

Si necesita ayuda para:

- Utilizar el aparato
  - El mantenimiento o las reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró este robot de cocina.

# Português

**Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.**

## segurança

- As lâminas e os discos são afiados, manuseie-os com cuidado. **Ao manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega ① existente na parte superior e mantenha os dedos afastados dos gumes.**
- Retire sempre a lâmina antes de vaziar o conteúdo da taça.
- Não coloque as mãos nem utensílios na taça ou no copo liquidificador do robô enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- Desligue e retire a ficha da tomada:
  - antes de instalar ou de retirar peças
  - depois de utilizar
  - antes de limpar
- Nunca utilize os dedos para empurrar alimentos e fazê-los descer pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecidos.
- Antes de retirar a tampa da taça ou do copo liquidificador da unidade motora:-
  - desligue o aparelho;
  - aguarde até os acessórios ou as lâminas pararem completamente;
  - Tenha cuidado para não desenroscar o copo liquidificador da unidade de lâminas.
- Deixe arrefecer os líquidos quentes antes de os misturar no copo liquidificador – se a tampa não estiver bem instalada e se soltar, pode ficar salpicado pela mistura.
- Não utilize a tampa para pôr o aparelho a funcionar, use sempre o botão de ligar/desligar.
- **O aparelho ficará danificado e poderá causar ferimentos se o mecanismo de interbloqueio for sujeito a força excessiva.**
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize um aparelho que esteja danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte a secção "assistência técnica"
- Nunca deixe a unidade motora, o cabo de alimentação ou a ficha molharem-se.
- Não deixe excesso de cabo pendurado da borda da mesa ou da bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Nunca utilize incorrectamente o seu aparelho e utilize-o exclusivamente para o fim doméstico previsto.

### antes de ligar à corrente

- Verifique se a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na parte inferior do seu aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC.

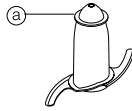
### antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Retire toda a embalagem incluindo as protecções plásticas que cobrem as lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** Deve deitar fora estas protecções uma vez que se destinam apenas a proteger as lâminas durante o fabrico e o transporte.
- 2 Lave as peças; consulte a secção "limpeza".
- 3 Enrole o excesso de cabo na parte posterior do aparelho.

## legenda

### robô de cozinha

- ① unidade motora
- ② veio motor amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ interbloqueio de segurança
- ⑧ arrumação do cabo eléctrico
- ⑨ botão de impulso
- ⑩ botão de velocidade



## liquidificador

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ copo
- ⑭ anel de vedação
- ⑮ unidade de lâminas

## acessórios adicionais

- ⑯ lâmina
- ⑰ utensílio para massa
- ⑱ pinha com duas varetas
- ⑲ cúpula maxi-blend
- ⑳ disco de cortar às rodela grossas /picar grosso
- ㉑ disco de cortar às rodela finas/picar fino
- ㉒ espremedor de citrinos
- ㉓ espátula

### Acessórios Opcionais (Não fornecidos com o seu robô de cozinha)

Os acessórios indicados abaixo estão incluídos no pacote de acessórios **MA280**. Para comprar o pacote MA280, contacte o fornecedor onde adquiriu o seu robô de cozinha.

disco de cortar fino (estilo juliana)  
disco de ralar  
moinho  
centrifugador de sumos  
mini taça  
caixa para arrumação dos discos

## para utilizar o seu robô de cozinha

- 1 Coloque o veio amovível na unidade motora ①.
- 2 A seguir, coloque a taça. Coloque a pega virada para a traseira e rode para a direita até encaixar ②.
- 3 Coloque um dos acessórios no veio.
  - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa ③ – certifique-se de que a parte de cima do veio motor encaixa no centro da tampa.
  - **Não utilize a tampa para pôr o aparelho a funcionar, use sempre o botão de ligar/desligar.**
- 5 Ligue e seleccione uma velocidade.
  - **O robô não funciona se a taça e a tampas estiverem colocadas incorrectamente.**
  - Utilize o botão de impulso para pequenos impulsos. O impulso permanece activo enquanto premir o botão.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
  - **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa.**

### importante

- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois pode resultar em manchas permanentes.

## para utilizar o liquidificador

- 1 Coloque o anel de vedação ⑭ na unidade de lâminas ⑮.
- 2 Enrosque o copo na unidade de lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa e rode-a.
- 5 Bloqueie a tampa no copo de forma a posicionar a patilha sobre a pega (para desbloquear a tampa, empurre a patilha ④.)
- 6 Coloque o liquidificador na unidade motora e rode-o para o bloquear ⑤.
- 7 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

### sugestões

- Quando fizer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador excepto o óleo ou azeite. Com a máquina em funcionamento, adicione o óleo ou azeite através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e pastas, podem ter de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar, adicione mais líquido.
- Quando picar gelo, adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água por cada seis cubos de gelo. Utilize o botão de impulso



### importante

- Deixe arrefecer os líquidos quentes antes de os misturar no copo liquidificador – se a tampa não estiver bem instalada e se soltar, pode ficar salpicado pela mistura.
- Para garantir que o liquidificador tenha uma vida útil prolongada, não o deixe funcionar durante mais de 60 segundos. Desligue-o logo que obtiver a consistência pretendida.
- Não utilize especiarias – podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona se o liquidificador estiver colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Se for necessário, corte-os em pedaços mais pequenos, retire a tampa de enchimento e, com o aparelho a funcionar, introduza-os um a um.
- Não utilize o liquidificador como um recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais de 1,5 litros – quantidade inferior para líquidos cremosos ou batidos.

### escolher uma velocidade para todas as funções

| utensílio/acessório                                                  | função                                          | velocidade |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
| lâmina                                                               | Fazer bolos                                     | 2          |
|                                                                      | Misturar margarina ou manteiga com farinha      | 1 – 2      |
|                                                                      | Adicionar água para misturar                    |            |
|                                                                      | Ingredientes para bolos                         | 1 – 2      |
|                                                                      | Cortar/purés/patés                              | 2          |
| pinha de duas varetas                                                | Claras de ovo                                   | 2          |
|                                                                      | Ovos e açúcar para pão-de-ló magro              | 2          |
|                                                                      | Natas                                           | 1 – 2      |
|                                                                      |                                                 |            |
| utensílio para massa                                                 | Massas levedadas                                | 1 – 2      |
| discos – cortar às rodelas/<br>picar/<br>cortar em palitos/<br>ralar | Alimentos duros como cenouras,<br>queijos duros | 1 – 2      |
|                                                                      | Alimentos moles como pepinos,<br>tomates        | 1          |
|                                                                      |                                                 |            |
|                                                                      |                                                 |            |
| espremedor de citrinos                                               | Citrinos                                        | 1          |
| liquidificador                                                       | Misturas leves como cremes, batidos             | 1          |
|                                                                      | Sopas, molhos, paté e maionese                  | 2          |
| *moinho                                                              | Todos os tipos de processamento                 | 2          |
| *centrifugador de sumos                                              | Frutas e legumes                                | 2          |
| *mini taça                                                           | Todos os tipos de processamento                 | 2          |

\* acessórios opcionais

### capacidades máximas

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

### utilizar os acessórios

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

#### ⑯ lâmina/ ⑰ utensílio para massa

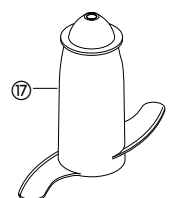
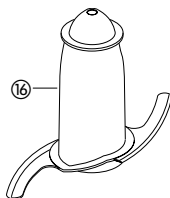
De todos os acessórios, a lâmina é o mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.

Utilize a lâmina para bolos, massas, picar carne crua e cozida, legumes, frutos secos, patés, pastas, sopas em puré e ralar bolachas e pão. Pode também ser utilizada para massas levedadas quando não possuir o utensílio para massa.

Utilize o utensílio para massa para processar massas levedadas.

### sugestões lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 2 cm antes de os processar.
- As bolachas devem ser partidas em pedaços e adicionadas através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer massa para biscoitos amanteigados, utilize margarina ou manteiga retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2 cm.
- Tenha cuidado para não processar demasiado a massa.

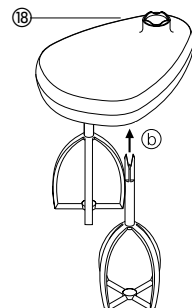


### utensílio para massa

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

#### ⑱ pinha com duas varetas

Utilize apenas para misturas leves, como por exemplo, claras de ovo, natas, leite evaporado e bater ovos e açúcar para obter massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como margarina ou manteiga e farinha podem danificar as varetas.



### utilizar a pinha

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça motora.
- 3 Instale a pinha rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio motor.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa – certifique-se de que a extremidade do veio encaixa no centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

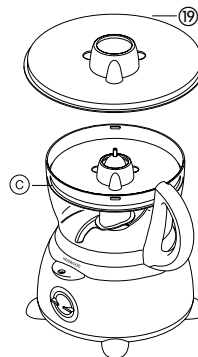
### sugestões

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

#### ⑲ cúpula maxi-blend

Utilize a cúpula maxi-blend juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 800 ml para 1,5 litros, as fugas são eliminadas e os resultados do corte da lâmina são melhorados.

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Coloque a cúpula sobre a parte superior da lâmina certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente dentro da taça (c). **Não faça pressão sobre a cúpula, segure-a pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.

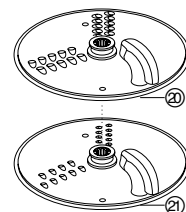


### discos de cortar às rodelas/picar

#### discos de cortar às rodelas/picar reversíveis – grosso ⑳, fino ㉑

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

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

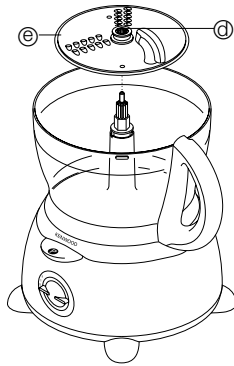


### segurança

- **Não retire a tampa sem o disco de corte estar completamente parado.**
- **Manuseie os discos com cuidado - são extremamente afiados.**

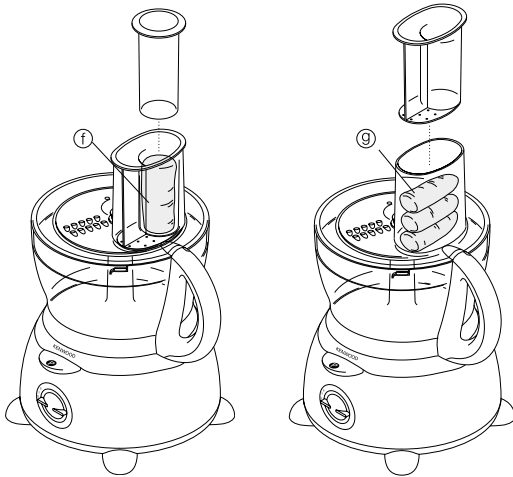
## para utilizar os discos de corte

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
- 2 Segurando pela pega central ④, coloque o disco no veio motor com o lado adequado virado para cima ⑤.
- 3 Coloque a tampa
- 4 Escolha o tamanho do tubo de alimentação que pretende utilizar. O calcador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processamento de ingredientes individuais ou finos.  
Para utilizar o tubo de alimentação pequeno - introduza primeiro o calcador grande no tubo de alimentação.  
Para utilizar o tubo de alimentação grande - utilize os dois calcadores juntos.
- 5 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**



### sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os ingredientes em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação grande. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando utilizar o disco de cortar, coloque os ingredientes horizontalmente.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical ①, são cortados em pedaços mais pequenos do que os colocados na horizontal ②.
- Terminado o processamento, encontrará sempre restos no disco ou na taça.



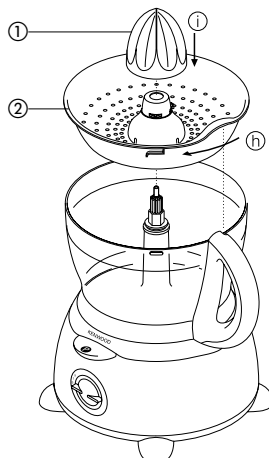
## 22 espremedor de citrinos

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

- ① cone  
② passador

### para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque o veio motor e a taça na unidade motora.
  - 2 Coloque o passador na taça – certifique-se de que a pega do passador fica bloqueada em posição directamente acima da pega da taça ②.
  - 3 Coloque o cone sobre o veio motor rodando-o até descer totalmente ①.
  - 4 Corte a fruta a meio. Ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.
- **O espremedor de citrinos não funciona se o passador não estiver correctamente bloqueado.**



## manutenção e limpeza

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

### unidade motora

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Verifique se a área de interbloqueio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso de cabo na zona de arrumação existente na parte posterior do aparelho.

### liquidificador

- 1 Esvazie o copo antes de o desenroscar da unidade de lâminas.
- 2 Lave o copo à mão.
- 3 Retire e lave o anel de vedação.
- 4 Não toque nas lâminas afiadas – escove-as com água quente e detergente e, a seguir, enxágue muito bem em água corrente. **Não ponha a unidade de lâminas dentro de água.**
- 5 Deixe-a a secar colocando-a ao contrário.

### pinha com duas varetas

- Retire as varetas da cabeça motora, puxando-as com cuidado. Lave-as em água quente e detergente.
- Limpe a cabeça motora com um pano humedecido e, a seguir, seque-a. **Não ponha a cabeça motora dentro de água.**

### as restantes peças

- Lave-as à mão e, a seguir, seque-as.
- Alternativamente, pode lavá-las no tabuleiro superior da sua máquina de lavar.

## assistência e apoio ao cliente

- Se o cabo ficar danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um centro de assistência técnica autorizado da Kenwood.

Se necessitar de ajuda para:

- Utilizar o aparelho
  - Assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.