



KENWOOD

multi**i**pro



FP905

FP910 series

FP920 series

FP930 series

English 2 - 9

Português 10 - 17

Español 18 - 25

Türkçe 26 - 33

Česky 34 - 41

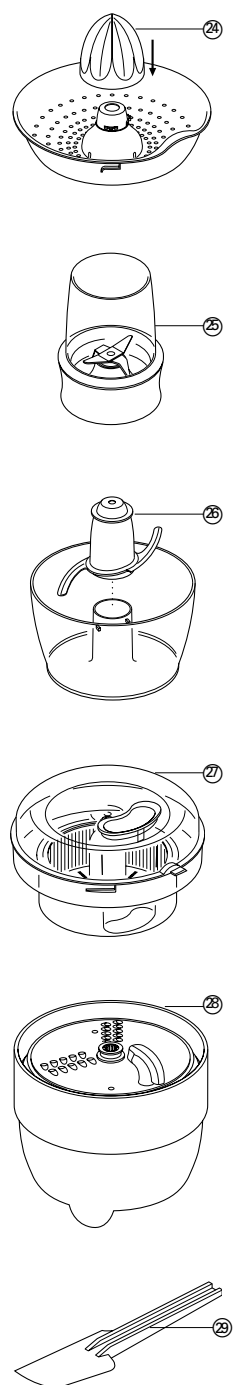
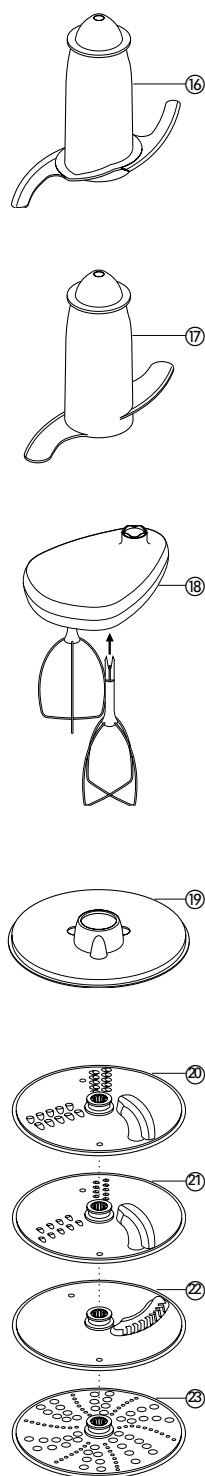
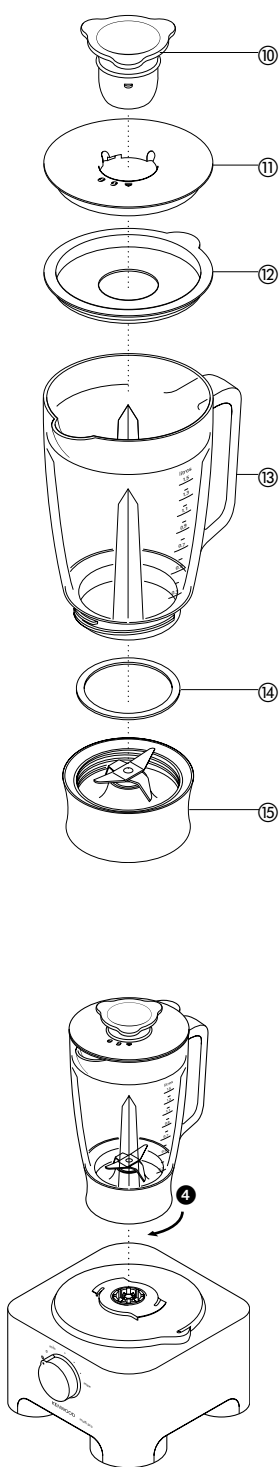
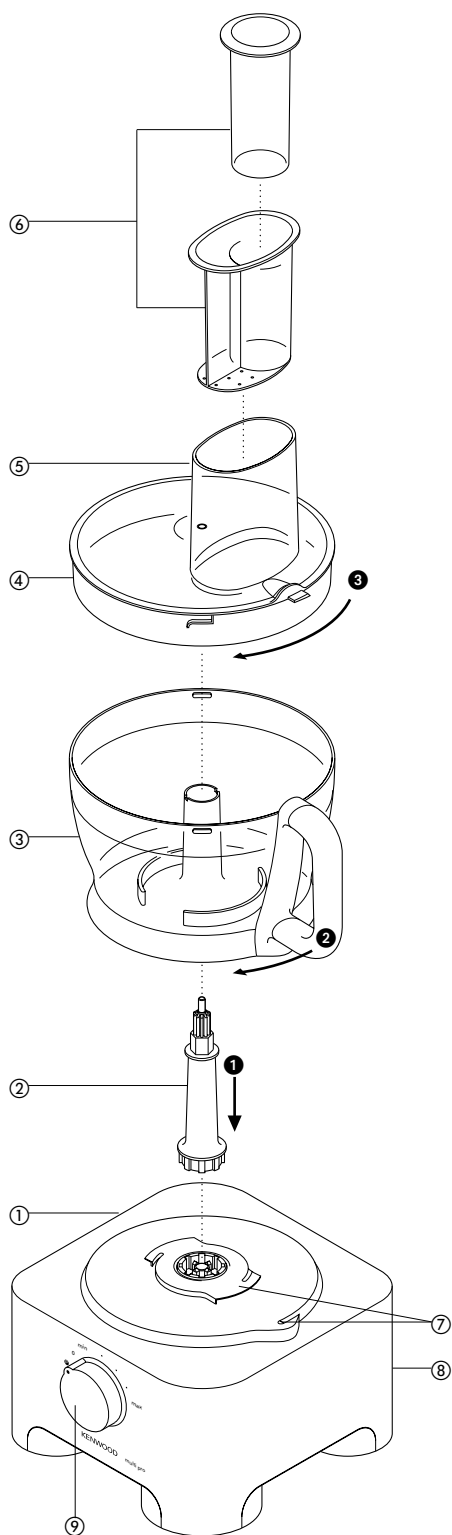
Polski 42 - 49

Magyar 50 - 57

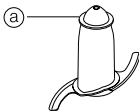
Русский 58 - 65

Ελληνικά 66 - 73

عربي ١٨ – ٤٧



safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip (a) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- 
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
 - Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
 - Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
 - Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
 - Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
 - Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
 - 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.
 - Do not exceed the maximum capacities stated.

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 interlocks
- ⑧ cord storage
- ⑨ speed control with power on light

liquidiser

- ⑩ filler cap
- ⑪ lid
- ⑫ lid seal (FP920)
- ⑬ jug – plastic (FP910) & Glass (FP920)
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

additional attachments

Not all of these attachments listed below will be included with your food processor. 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 metal whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ rasping disc
- ㉔ geared citrus press
- ㉕ mill
- ㉖ mini processor bowl
- ㉗ centrifugal juicer
- ㉘ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉙ spatula

choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum Capacities
Knife Blade	One Stage Cake Mix Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1.5Kg/3lb 5oz Total Wt 340g/12oz Flour Wt 600g/1lb 6oz Meat
Knife Blade with maxi-blend canopy	Soups – start at a low speed and move up to Max	Min –Max	1.5 litres/2pts 12oz
Whisk	Egg Whites Egg & sugar for fatless sponges Cream	Max Max 5 – Max	6 Egg Whites 500 mls
Dough tool	Yeast mixes	Max	600g/1lb 6oz
Discs – slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – Max Min – 5	
Rasping disc	Parmesan cheese, Potatoes for German potato dumplings.	Max	
Citrus Press	Citrus fruits	1	
Mini Bowl & knife	All processing	Max	200g/8oz
Liquidiser	All processing	Max	1.5 litres/2pts 12fl.oz
Mill	All processing	Max	
Centrifugal juicer	Fruit & Vegetables	Max	450g/1lb

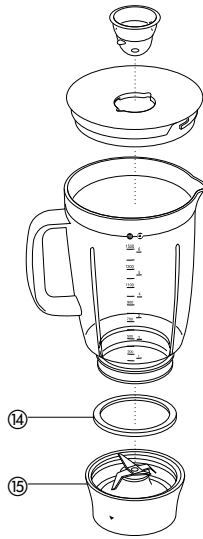
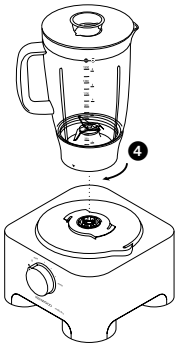
to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ❶.
 - 2 **Then** fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ❷.
 - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
- 5 Plug in and the power on light will come on. Switch on and select a speed.
- **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off before removing the lid.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
 - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser (FP910)

- 1 Fit the sealing ring (14) into the blade unit (15) - ensuring the seal is located correctly.
Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Turn the lid in a clockwise direction to lock onto the jug.
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock (4).
- 7 Select a speed or use the pulse control.



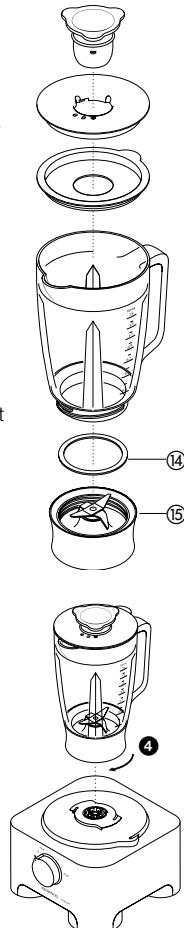
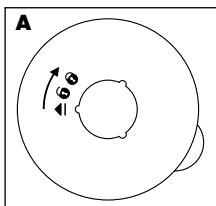
- **CAUTION: Blending very hot liquids may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap. Allow the liquid to cool or reduce the quantity and select a lower speed if available. Protect your hands with a cloth or oven gloves when handling the hot goblet and lid.**

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

to use your liquidiser (FP920)

- 1 Fit the sealing ring (14) into the blade unit (15) - ensuring the seal is located correctly.
Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Push the lid seal onto the underside of the lid.
- 5 Fit and lock the filler cap in the lid, by turning one position (6).
- 6 Fit the lid to the goblet and turn the filler cap to (6) to lock.
The filler cap can be located in 3 different positions (see A)
- ▲ - filler cap removable for adding ingredients to the jug.
- 6 - lid unlocked/filler cap locked to the lid for fitting and removing the lid.
- 7 - lid locked.
- 7 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock (4).
- 8 Select a speed or use the pulse control.



Note: The mill base is not interchangeable with the FP920 glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases.

using the attachments

⑯ knife blade/⑰ 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.

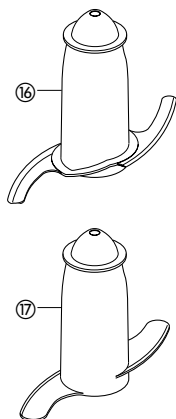
hints

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.



⑱ 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

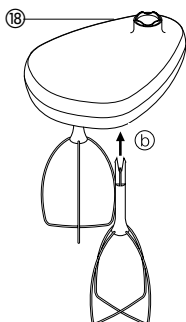
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑬.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

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

hints

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



⑲ maxi-blend canopy

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

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl.
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs

- thick ⑳, thin ㉑

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.

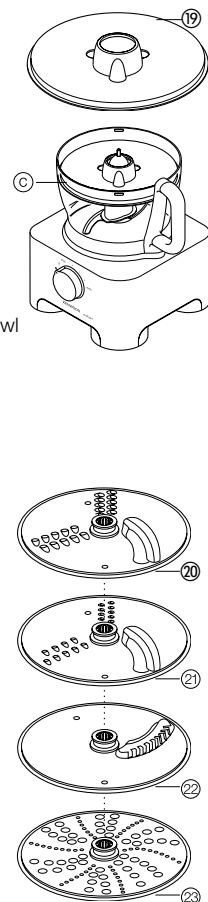
fine (Julienne style) chipper disc

㉒

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

rasping disc ㉓

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

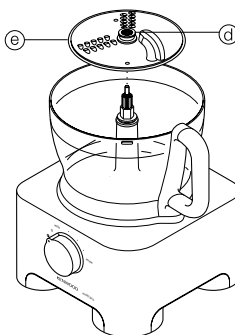


safety

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

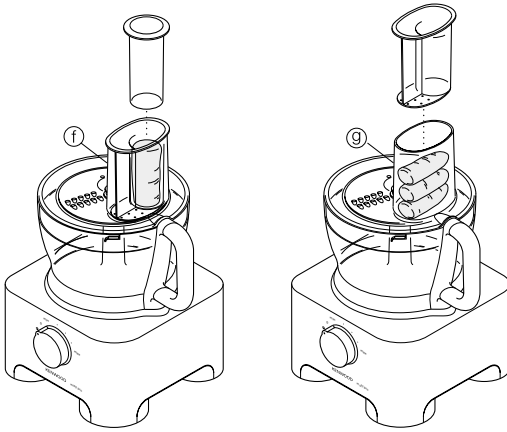
to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ㉔, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ㉕.
- 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 ⑨.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



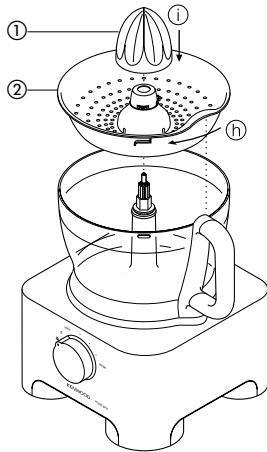
②④ citrus press

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 ⑥.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ①.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



②⑤ mill

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

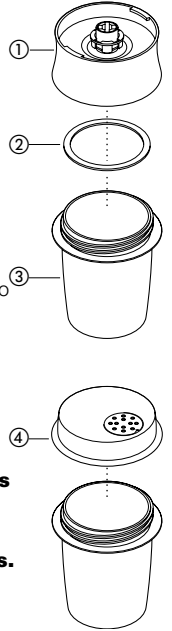
- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ jar
- ④ sprinkler lid

safety

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

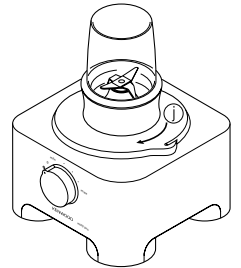
Note: The mill base is not interchangeable with the FP920 glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases. important

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



to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
 - 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
 - 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock ①.
 - 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
 - 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.



hints

- Herbs are best milled when clean and dry.

②⑥ mini processor bowl

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

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

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

safety

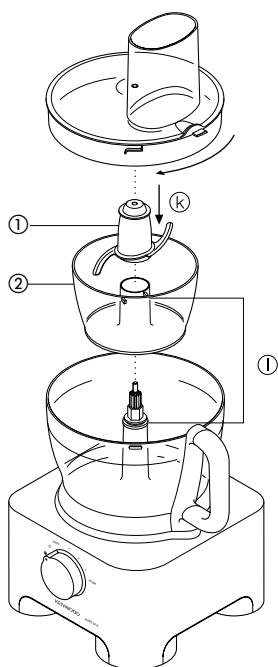
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

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

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.



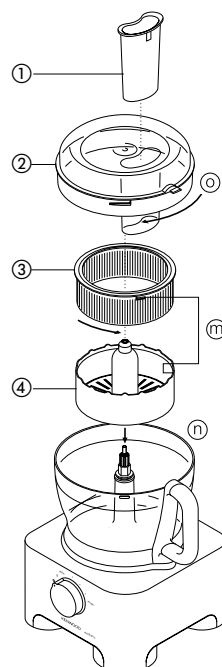
②⑦ centrifugal juicer

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

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

to use the centrifugal juicer

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



important

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

hints

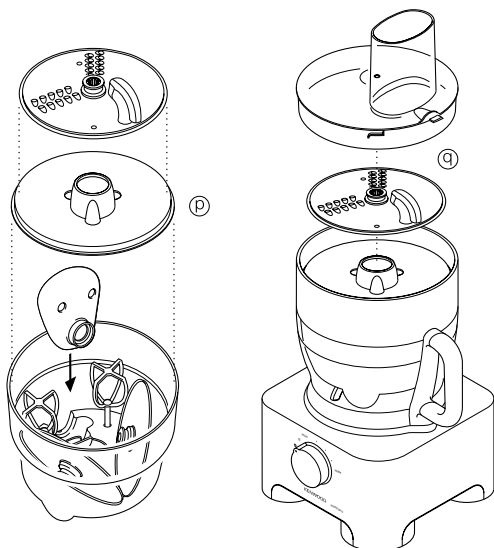
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.

28 KENSTORE™ attachments carousel (FP920)

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

to use the storage carousel

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



liquidiser/mill

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

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry.

Do not immerse the drive head in water.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

service & customer care

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

If you need help with:

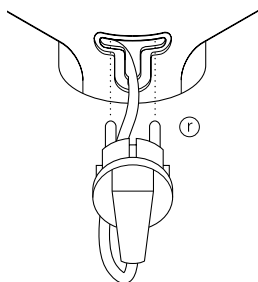
- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

care & cleaning

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

power unit

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



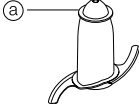
troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Liquidiser/mill will not operate	Wrong base used.	The mill base is not interchangeable with the FP920 liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Check graphic is correct on base used.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated under "to use your food processor". Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manuseie-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega (a) existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- 
- Não levante ou transporte o aparelho pelo cabo – este pode quebrar resultando em ferimentos.
 - Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
 - Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
 - Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza
 - Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
 - Antes de tirar a tampa da taça ou de retirar o liquidificador/moinho da unidade do motor:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - Tenha cuidado em não desenroscar o copo do liquidificador ou o moinho da unidade das lâminas.
 - Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
 - **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.**
 - Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
 - Não utilize acessórios não autorizados.
 - Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
 - Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
 - Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
 - Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
 - Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
 - Utilize o robô de cozinha apenas para os fins para os quais foi concebido.
 - Não exceda as capacidades máximas indicadas.

antes de ligar

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

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

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

componentes

robô de cozinha

- ① unidade de alimentação
- ② veio accionador amovível
- ③ taça
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calcadores
- ⑦ entrelaqueios de segurança
- ⑧ área de arrumação do cabo
- ⑨ controlo de velocidade com luz indicadora de ligação à corrente

liquidificador

- ⑩ tampa de enchimento
- ⑪ tampa
- ⑫ vedante da tampa (FP920)
- ⑬ jarro - plástico (FP910) e vidro (FP920)
- ⑭ anel de vedação
- ⑮ unidade de lâminas

acessórios adicionais

Nem todos os acessórios listados abaixo são fornecidos com o seu robô de cozinha. Para adquirir um acessório não fornecido, contacte o revendedor onde adquiriu o seu robô de cozinha.

- ⑯ lâmina
- ⑰ utensílio para massa
- ⑱ pinha com duas varetas
- ⑲ cúpula grande para misturas
- ⑳ disco de cortar fatias grossas/picar grosso
- ㉑ disco de cortar fatias finas/picar fino
- ㉒ disco de picar fino (estilo juliana)
- ㉓ disco de ralar
- ㉔ espremedor de citrinos
- ㉕ moinho
- ㉖ taça picadora pequena
- ㉗ centrífugador de sumos
- ㉘ suporte dos discos KENSTORE™
- ㉙ espátula

escolher uma velocidade para todas as funções

Utensílio/acessório	Função	Velocidade	Capacidades máximas
Lâmina	Fazer bolos Massa – misturar a gordura com a farinha Adicionar água aos ingredientes da massa Cortar/purês/patés	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	Peso total 1,5 kg Peso da farinha 340 g Carne 600 g
Lâmina com cúpula grande para misturas	Sopas – comece com uma velocidade baixa e aumente para Max	Min – Max	1,5 litros
Pinha	Claras de ovo Ovo e açúcar para pão-de-ló magro Natas	Max Max 5 – Max	6 claras de ovo 500 ml
Utensílio para massa	Misturas levedadas	Max	600 g
Discos – fatiar/picar/cortar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro Alimentos moles como pepinos, tomates	5 – Max Min - 5	
Disco de ralar	Queijo Parmesão, batatas para almôndegas de batata alemãs	Max	
Espremedor de citrinos	Citrinos	1	
Picadora pequena e faca	Todos os tipos de processamento	Max	200 g
Liquidificador	Todos os tipos de processamento	Max	1,5 litros
Moinho	Todos os tipos de processamento	Max	
Centrifugador de sumos	Frutas e legumes	Max	450g

utilizar o robô de cozinha

- 1 Instale o veio accionador sobre a unidade do motor ❶.
- 2 Em seguida, coloque a taça. Vire o manipulador para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado ❷.
- 3 Encaixe um acessório no veio accionador.
 - Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.
- 4 Coloque a tampa ❸ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
 - **Não utilize a tampa para accionar o robô. Utilize sempre o botão de velocidade on/off.**
- 5 Ligue o aparelho à corrente e a luz indicadora de ligação à corrente iluminar-se-á. Ligue o aparelho e selecione uma velocidade.

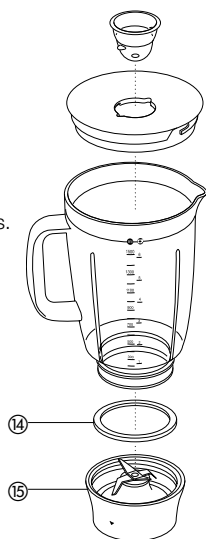
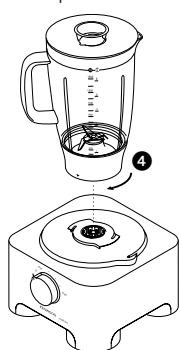
- **O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**
- Utilize o botão de impulso (P) para impulsos curtos. O botão de impulso permanece activo enquanto estiver a ser premido.
- 6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa. importante**
- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

utilizar o seu liquidificador (FP910)

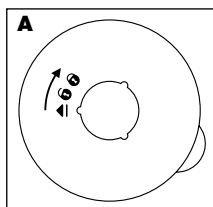
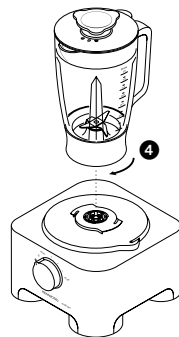
- 1 Coloque o anel de vedação ⑭ na unidade das lâminas ⑮ – assegurando-se que o vedante está correctamente localizado.

Se o vedante estiver danificado ou não estiver colocado correctamente pode ocorrer uma fuga.

- 2 Enrosque o jarro na unidade das lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Encaixe a tampa de enchimento na tampa e rode-a.
- 5 Rode a tampa no sentido horário para a bloquear no jarro.
- 6 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode-o para o bloquear ④.
- 7 Selecciona uma velocidade ou utilize o botão de impulso.



- 5 Coloque e bloqueie a tampa de enchimento na tampa, rodando uma posição ⑥.
- 6 Coloque a tampa no copo e gire a cápsula de enchimento para ⑥ para bloquear. A tampa de enchimento pode ficar situada em 3 posições diferentes (consulte A)
 - ▲ – tampa de enchimento amovível para adicionar ingredientes no jarro.
 - ⑥ – tampa aberta/tampa de enchimento bloqueada na tampa para colocar e remover a tampa.
 - ⑦ – tampa bloqueada.
- 7 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação e rode para o bloquear ④.
- 8 Selecciona uma velocidade ou utilize o botão de impulso.



- **ATENÇÃO: A mistura de líquidos muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam forçados repentinamente através da tampa ou da cápsula de enchimento. Deixe o líquido arrefecer ou reduza a quantidade e selecione uma velocidade mais baixa se possível. Proteja as suas mãos com um pano ou com luvas quando manuseia o copo e a tampa quentes.**

sugestões

- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o óleo. Com o aparelho em funcionamento, adicione o óleo através da tampa de enchimento e deixe-o misturar-se com os outros ingredientes.
- As misturas espessas, como patés e massas podem necessitar de ser raspadas. Se tiver dificuldades em misturar os alimentos, adicione mais líquido.
- Ao esmagar gelo utilize o botão de impulso para impulsos curtos.
- Para garantir um tempo de vida útil prolongado para o seu liquidificador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o logo que tenha alcançado a consistência pretendida.
- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- O aparelho não funciona quando o liquidificador é colocado incorrectamente.
- Não introduza ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Caso necessário, corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento e, em seguida, introduza-os um a um com o aparelho em funcionamento.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais de 1 _ litros – quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos de leite.

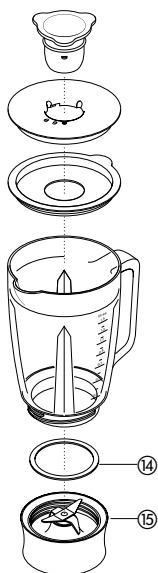
Nota: A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador de vidro FP920. O aparelho não funciona se for colocada a base errada. Consulte o gráfico quanto às bases da unidade das lâminas.

utilizar o seu liquidificador (FP920)

- 1 Coloque o anel vedante ⑭ na unidade das lâminas ⑮ – assegurando-se que o vedante está correctamente localizado.

Se o vedante estiver danificado ou não estiver colocado correctamente pode ocorrer uma fuga.

- 2 Enrosque o jarro na unidade das lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no jarro.
- 4 Empurre o vedante da tampa sobre a parte inferior da tampa.



utilizar os acessórios

⑯ lâmina/⑰ utensílio para massa

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

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

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

sugestões lâmina

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

utensílio para massa

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

⑱ pinha com duas varetas

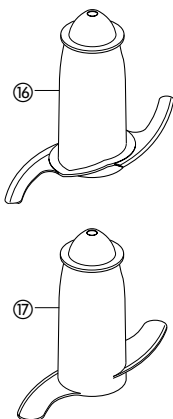
Utilize para misturas leves como, por exemplo, claras de ovo, natas, leite e pó ou bater ovos e açúcar para obtenção de massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como gordura e farinha podem danificar o utensílio.

utilizar a pinha

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

importante

- A pinha não é indicada para fazer bolos ou para bater manteiga e açúcar, podendo estas misturas danificá-la. Utilize sempre a lâmina para fazer bolos.



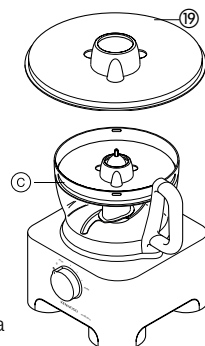
sugestões

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

⑲ cúpula maxi-blend

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

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Coloque a lâmina.
- 3 Adicione os ingredientes a processar.
- 4 Instale a cúpula sobre a parte superior da lâmina, certificando-se de que fica correctamente encaixada na saliência existente no interior da taça ③. **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

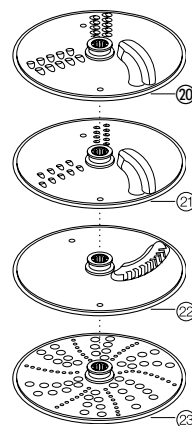
Utilize o lado de picar para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura semelhante. Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de cortar (estilo palha) fino ㉒

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

disco de ralar ㉓

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

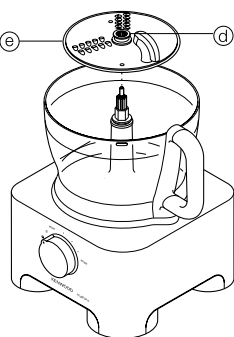


segurança

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

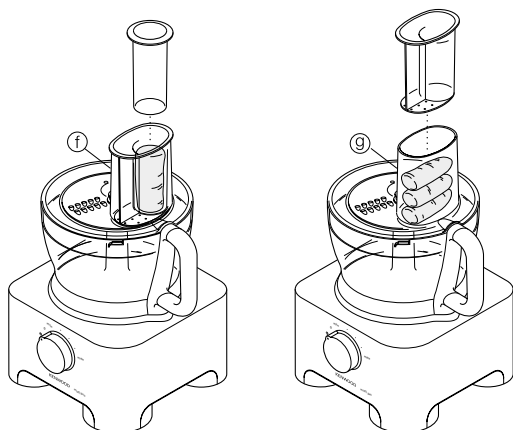
utilizar os discos de cortar

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



sugestões

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



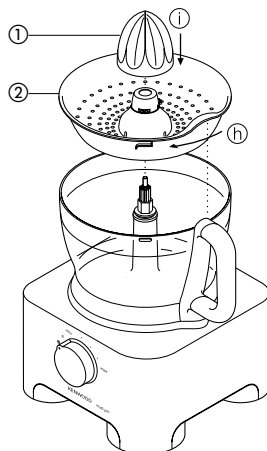
②4 espremedor de citrinos

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

- ① cone
- ② passador

utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
 - 2 Coloque o passador na taça - certificando-se de que o manípulo do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manípulo da taça ⑧.
 - 3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente ①.
 - 4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.
- **O espremedor de citrinos não funciona quando o passador for colocado incorrectamente.**



②5 moinho

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

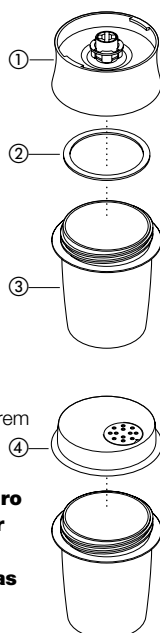
- ① unidade das lâminas
- ② anel vedante
- ③ boião
- ④ tampa de polvilhar

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca remova o moinho antes das lâminas terem parado por completo.

Nota: A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador de vidro FP920. O aparelho não funciona se for colocada a base errada. Consulte o gráfico quanto às bases da unidade das lâminas.

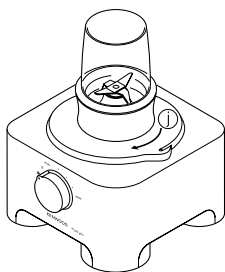
importante

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



utilização do moinho

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



sugestões

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

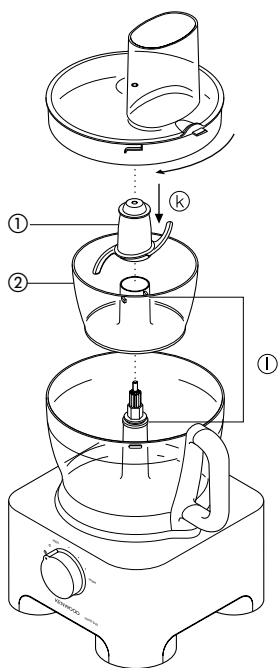
26 picadora pequena

Utilize a picadora pequena para picar ervas aromáticas e processar pequenas quantidades de ingredientes, como carne, cebola, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebé.

- ① lâmina da picadora pequena
- ② picadora pequena

para utilizar a picadora pequena

- 1 Coloque o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
- 2 Instale a picadora pequena – certificando-se de que as estrias no interior do tubo de alimentação da picadora pequena ficam alinhadas com as ranhuras no tubo de alimentação principal ①.
- 3 Coloque a lâmina sobre o veio accionador (K).
- 4 Adicione os ingredientes a serem processados.
- 5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.



segurança

- Nunca remova a tampa antes da lâmina ter parado por completo.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- Não processe alimentos duros como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate – estes podem danificar a lâmina.

sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando misturar ingredientes cozinhados para fazer comida para bebé.
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 1-2 cm antes de os processar.
- Ao fazer maionese adicione o óleo através do tubo de alimentação.

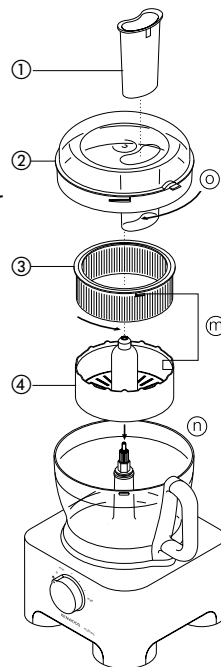
27 centrífugador de sumos

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

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

utilização do centrífugador de sumos

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



importante

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

sugestões

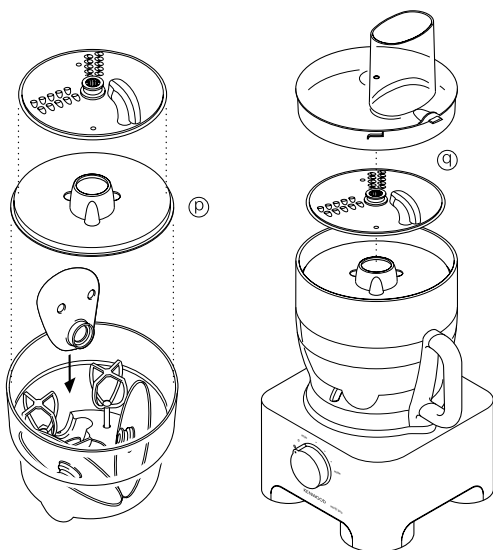
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- O sumo dos citrinos será amargo e espumoso devido ao processamento conjunto da sua casca e pele branca. Utilize antes o espremedor de citrinos para este efeito.

28 suporte dos discos KENSTORE™ (FP920)

O seu robô de cozinha é fornecido com um suporte de armazenamento dos discos que cabe dentro da taça.

utilizar o suporte de armazenamento

- 1 Coloque a lâmina na taça.
- 2 De seguida coloque a pinha, os discos e a cúpula no interior do suporte (P).
- 3 Instale o suporte sobre a lâmina e coloque a tampa do aparelho encima (Q).

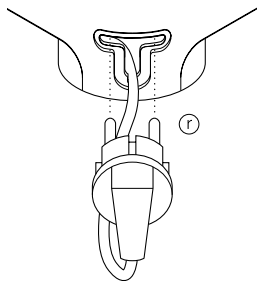


manutenção e limpeza

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

unidade de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelheio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho (R).



liquidificador/moinho

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

pinha com duas varetas

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

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Como alternativa podem ser lavados na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça. Recomenda-se um programa curto a baixa temperatura.

assistência e suporte ao cliente

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

Se necessitar de ajuda para:

- Utilizar o aparelho
 - Recorrer aos serviços de assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o robô de cozinha.

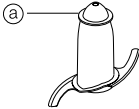
guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona	Não há corrente/luz indicadora não está iluminada. A taça não está bloqueada correctamente. A tampa não está bloqueada correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique se a taça está colocada correctamente e se o cabo se encontra virado para o lado direito. Verifique se o interbloqueio da tampa está posicionado correctamente na área do cabo. O aparelho não funciona se a taça e a tampa estiverem colocadas incorrectamente. No caso de não se tratar de nenhuma das situações acima mencionadas, verifique os fusíveis/disjuntor da sua casa.
Liquidificador/moinho não funcionam	Está a ser utilizada uma base errada.	A base do moinho não pode ser trocada pelo jarro liquidificador FP920. O aparelho não funciona se for colocada a base errada. Verifique no gráfico se está a utilizar a base correcta.
O aparelho pára durante o processamento	O aparelho está sobrecarregado/as capacidades máximas foram excedidas. Tampa desbloqueada.	Verifique as capacidades máximas apresentadas em "utilizar o seu robô de cozinha" Verifique se a tampa está bloqueada correctamente.
Desempenho fraco dos utensílios/acessórios	Consulte as sugestões na secção relacionada com "utilizar os acessórios".	Verifique se os acessórios estão montados correctamente.

Español

Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa (a), situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- 
- No levante ni transporte el procesador por el asa, que se podría romper y causar una lesión.
 - Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
 - Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
 - Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo
 - Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
 - Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
 - 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.**
 - Mantenga a los niños alejados del aparato.
 - Nunca utilice un accesorio no autorizado.
 - No permita que los niños jueguen con este aparato.
 - Nunca deje este aparato desatendido.
 - Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
 - Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
 - No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
 - Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
 - No sobrepase las capacidades máximas indicadas.

antes de enchufar el robot de cocina

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

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

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

elementos principales robot de cocina

- bloque motor
- eje de transmisión desmontable
- bol
- tapa
- tubo de entrada
- embutidores
- enclavamientos de seguridad
- guardacable
- botón de velocidad con luz de encendido

licuadora

- tapón de llenado
- tapa
- fijación de la tapadera (FP920)
- jarra – de plástico (FP910) y de vidrio (FP920)
- anillo sellante
- unidad de la cuchilla

accesorios adicionales

No todos los accesorios enumerados a continuación vienen incluidos con el procesador de alimentos. Para comprar un accesorio que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el proveedor al que compró el aparato.

- cuchillas
- accesorio para masa
- batidora metálica engranada con dos batidores
- cubierta para mezclas abundantes
- disco para hacer rodajas gruesas/triturados gruesos
- disco para hacer rodajas finas/triturados finos
- disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- disco rallador
- exprimidor de cítricos engranado
- molinillo
- mini bol procesador
- centrifugadora de zumos
- dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™
- espátula

elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre Trocear/hacer puré/hacer paté	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 kg de peso total 340 g de harina 600 g de carne
Cuchillas con cubierta para mezclas abundantes	Sopas – empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta Max	Min – Max	1,5 litros
Batidora	Claras de huevo Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla Crema	Max Max 5 – Max	6 claras de huevo 500 ml
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	Max	600 g
Discos – para hacer rodajas/triturados/troceados	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – Max Min – 5	
Disco rallador	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemanas.	Max	
Exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
Mini bol y cuchillo	Todos los procesados	Max	200 g
Licuada	Todos los procesados	Max	1,5 litros
Molinillo	Todos los procesados	Max	
Centrifugadora de zumos	Frutas y verduras	Max	450 g

para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ❷.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Enchufe el aparato y se iluminará la luz de encendido. Encienda el aparato y seleccione una velocidad.

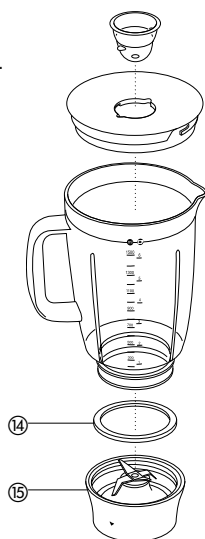
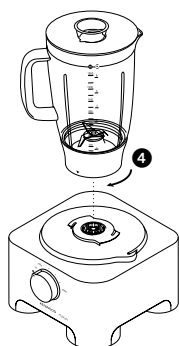
- **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
- Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**
 - importante**
 - El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
 - Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

uso de la licuadora (FP910)

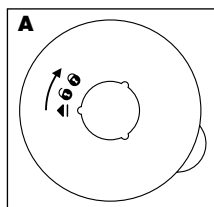
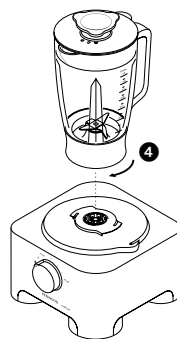
- 1 Acople el aro de fijación (14) a la unidad de cuchillas (15), asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírelo.
- 5 Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra.
- 6 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla (4).
- 7 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



- 5 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y ciérrelo girándolo una posición (6).
- 6 Ponga la tapadera en la copa y gire el tapón de llenado hacia (7) para cerrarlo. El tapón de llenado se puede colocar en 3 posiciones distintas (véase A):
 - ▲ - tapón de llenado desmontable para añadir ingredientes a la jarra.
 - - tapadera sin cerrar/tapón de llenado acoplado a la tapadera para poner y quitar la tapadera.
 - - tapadera cerrada.
- 7 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla (4).
- 8 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



- **PRECAUCIÓN: mezclar líquidos muy calientes podría hacer que saliera líquido y vapor caliente por la tapadera o el tapón de llenado de forma repentina. Deje enfriar el líquido o reduzca la cantidad y seleccione una velocidad inferior si la hay. Protéjase las manos con un trapo o guantes de horno cuando manipule la copa y la tapadera calientes.**

consejos

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la licuadora. Después, con el aparato en funcionamiento, vierta el aceite por el tapón de llenado y déjelo pasar a través del tapón.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.
- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introdúzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

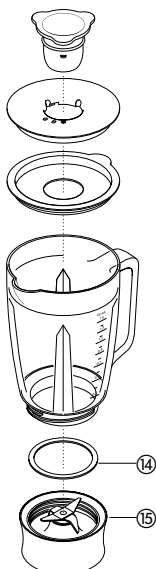
Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.

uso de la licuadora (FP920)

- 1 Acople el aro de fijación (14) a la unidad de cuchillas (15), asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Acople la fijación de la tapadera a la parte inferior de la tapadera.



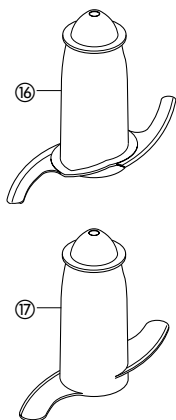
uso de los accesorios

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 de control.

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

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



consejos cuchilla

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

herramienta para amasar

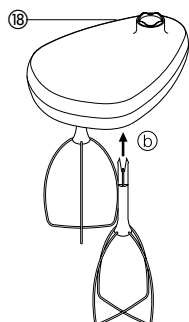
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable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

⑱ batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para soufflés 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 (b).
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.



importante

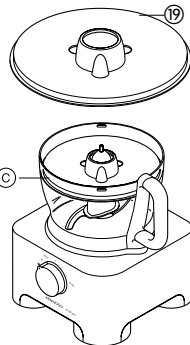
- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

consejos

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

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 1 litro a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.



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

- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.

discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso ⑳, fino ㉑

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

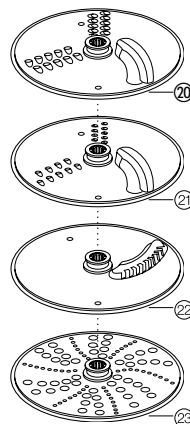
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco picador fino (estilo juliana) ㉒

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

disco rallador ㉓

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

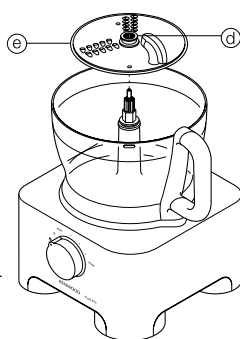


seguridad

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

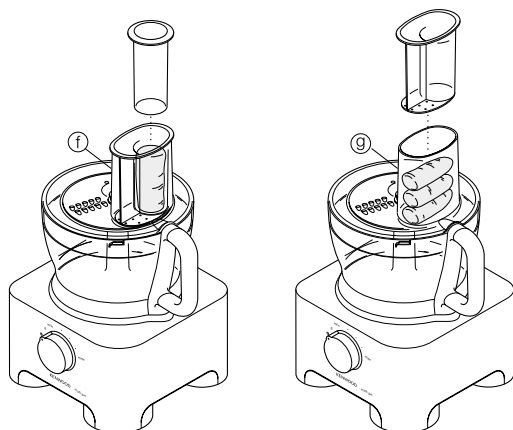
para utilizar los discos de corte

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



consejos

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



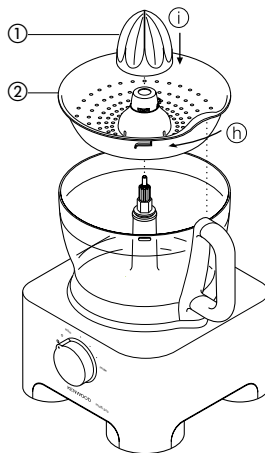
②④ exprimidor de cítricos

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

- ① cono
- ② colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

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



②⑤ molinillo

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

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

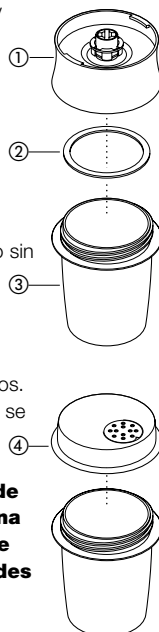
seguridad

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

Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.

importante

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



para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Ponga el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para fijarlo ①.
- 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
- 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.

- La tapa para sazonar no es hermética.

consejos

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

②⑥ mini bol procesador

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

- ① cuchillas del mini procesador
- ② mini bol procesador

uso del mini bol procesador

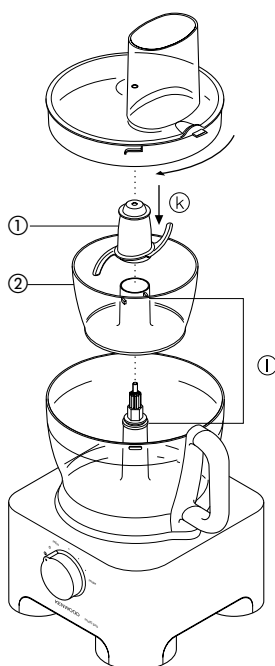
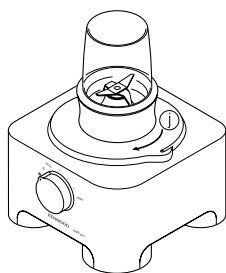
- 1 Acople el eje motor y el bol a la unidad de potencia.
- 2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los rebordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal ①.
- 3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor ②.
- 4 Añada los ingredientes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

seguridad

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

importante

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



consejos

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

②⑦ licuadora

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

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

cómo utilizar la licuadora

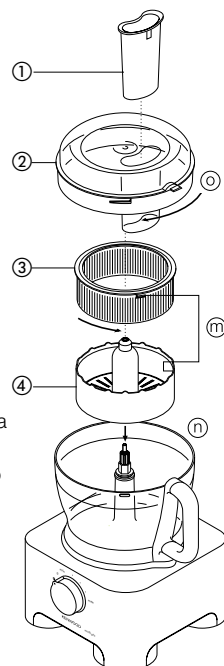
- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Fije el colador en el bol interno ③.
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador ④.
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango ⑤.
- 5 Corte los alimentos en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

importante

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

consejos

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

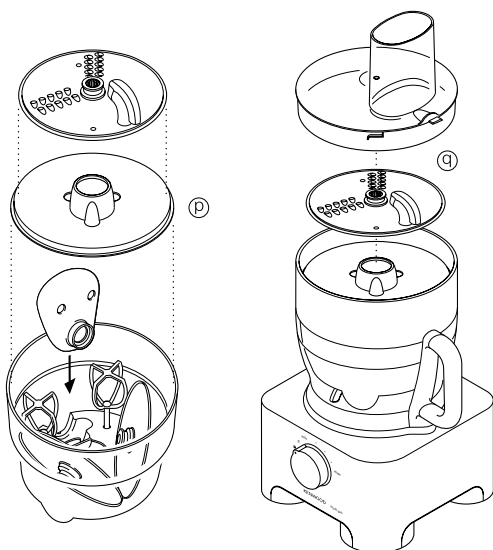


28 dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™ (FP920)

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

uso del dispositivo de carrusel de almacenamiento

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

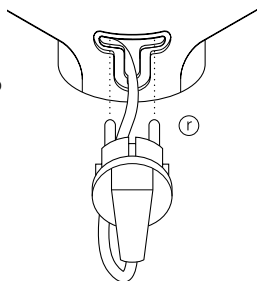


cuidado y limpieza

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

bloque motor

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



licuadora/molinillo

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

batidor doble

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

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.

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
- Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona	No hay alimentación/la luz indicadora no se enciende. El bol no está ajustado de forma correcta. La tapadera no está ajustada de forma correcta.	Compruebe si el bol está colocado de forma correcta y si el asa está situada hacia el lateral derecho. La tapadera no está ajustada de forma correcta. Compruebe si el enclavamiento de la tapadera está situado correctamente en la zona del asa. El procesador no funciona si el bol y la tapadera no están montados correctamente. Si nada de lo anterior funciona, compruebe los fusibles/el disyuntor de su hogar.
La licuadora/el molinillo no funciona	Uso de una base incorrecta.	La base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Compruebe si el gráfico de la base usada es correcto.
El procesador se para durante el funcionamiento Tapadera sin cerrar.	El procesador está demasiado lleno/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Compruebe las capacidades máximas indicadas en "uso del procesador de alimentos". Compruebe si la tapadera está ajustada de forma correcta.
Mal rendimiento de las herramientas/accesorios	Consulte los consejos de la sección de "uso del accesorio" correspondiente. Compruebe si los accesorios están montados correctamente.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumaya başlamadan önce ön sayfayı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

emniyet

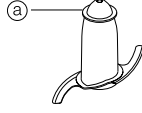
- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima ③ üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Mutfak robotunu sapından tutarak kaldırmayın ya da taşımayın; sap kırılabilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan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

cihazı elektriğe bağlamadan önce

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

ilk kullanımdan önce

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



parçalar

mutfak robotu

- ① motor kısmı
- ② çıkartılabilir tahrik mili
- ③ çanak
- ④ kapak
- ⑤ gıda girişi
- ⑥ gıda iticileri
- ⑦ güvenlik bağlantıları
- ⑧ kablo haznesi
- ⑨ güç ışığı göstergeli hız ayarı

sıvılaştırıcı

- ⑩ doldurma kapağı
- ⑪ kapak
- ⑫ kapak contası (FP920)
- ⑬ sıvı haznesi – plastik (FP910) ve cam (FP920)
- ⑭ conta halkası
- ⑮ bıçak birimi

ek parçalar

Aşağıda listelenen aparatların tümü mutfak robotunuzla birlikte verilmemiş olabilir. Robotunuzun ambalajına dahil olmayan bir aparatı satın almak için, cihazı satın aldığınız ürün satıcısı ile temasa geçin.

- ⑯ kesici bıçak
- ⑰ yoğurma aracı
- ⑱ çift çırpıcı ayaklı metal çırpıcı
- ⑲ maksimum-karıştırma kapağı
- ⑳ ince dilimleme/kalın doğrama disk
- ㉑ ince dilimleme/ince doğrama disk
- ㉒ ince (Julienne stili) cips disk
- ㉓ rendeleme disk
- ㉔ narenciye sıkacağı
- ㉕ öğütücü
- ㉖ mini robot haznesi
- ㉗ santrifüjlü katı meyve sıkacağı
- ㉘ KENSTORE™ aparat saklama askısı
- ㉙ spatula

tüm işlevler için uygun hız seçimi

Araç/Aparat	İşlevi	Hız	Maksimum kapasite:
Kesici Bıçak	Tek Aşamalı Kek Karıştırma Hamur yoğurma – yağı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme Doğrama/püre yapma/etli börek harcı hazırlama	Min-Maks 5 - Maks 1 – 5 Maks	1,5 Kg Toplam Ağırlık 340 g Un Ağırlığı 600 g Et
Maksimum-karıştırma kapaklı Kesici Bıçak	Çorbalar – düşük hızla başlayıp Maksimum hıza ulaşın	Min-Maks	1,5 litre
Çırpıcı	Yumurta beyazı Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker Krema	Maks Maks 5 - Maks	6 adet Yumurta Beyazı 500 ml
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	Maks	600 g
Diskler – dilimleme/doğrama/cips	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	5 - Maks Min - 5	
Rendeleme diski	Parmesan peyniri, patates köfteli Alman çorbası için patates	Maks	
Narenciye sıkacağı	Narenciye	1	
Mini Hazne ve bıçak	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	Maks	200 g
Karıştırıcı	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	Maks	1,5 litre
Öğütücü	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	Maks	
Santrifüjlü katı meyve sıkacağı	Meyve ve sebzeler	Maks	450 g

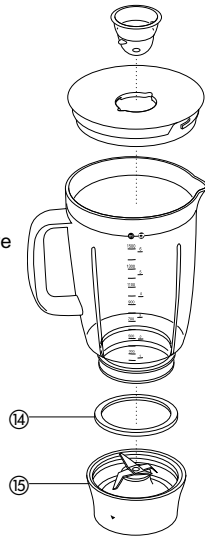
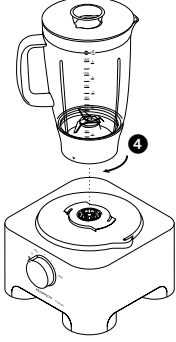
mutfak robotunun kullanımı

- 1 Çıkarılabilir mili güç birimine takınız ❶.
- 2 Şimdi kaseyi yerine takın. Kaseyi, kolu arkada olacak şekilde yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirin ❷.
- 3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
- Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.
- 4 Kapağı takın ❸ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
- **Cihazı çalıştırmak için kapak yerine aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.**
- 5 Fişi takın; güç lambası yanacaktır. Cihazı çalıştırın ve uygun bir hız seçin.

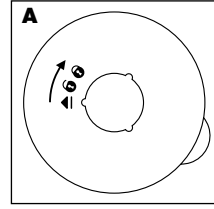
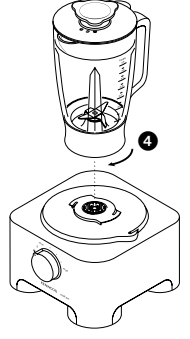
- **Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.**
- Kısa süreli çalıştırmalar için "pulse" (P) modunu kullanın. "Pulse" modu, kontrol ettiğiniz sürece çalışacaktır.
- 6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**
- önemli**
- Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

karıştırıcınızın kullanımı (FP910)

- 1 Conta halkasını 14 bıçak ünitesine 15 oturtun; contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Contanın hasar görmesi ya da düzgün oturtulmaması durumunda sızıntı olur.
- 2 Sıvı haznesini bıçak ünitesinin üzerine vidalayarak oturtun.
- 3 Malzemelerinizi sıvı haznesine koyun.
- 4 Doldurma başlığını kapağa yerleştirin ve çevirin.
- 5 Kapağı saat yönünde çevirerek sıvı haznesine kilitleyin.
- 6 Karıştırıcıyı güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin 4.
- 7 Uygun bir hız seçin ya da "pulse" kontrolünü kullanın.



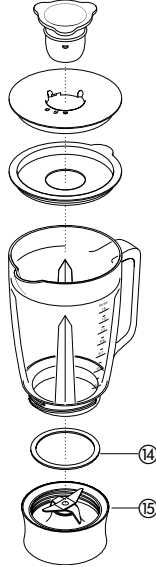
- 5 Kapaktaki doldurma başlığını tek konum çevirerek 6 oturtup kilitleyin.
- 6 Kapağı hazneye oturtun ve doldurma başlığını 7 doğru çevirerek kilitleyin. Doldurma başlığı 3 farklı konuma ayarlanabilir (bkz A)
- ▲ – sıvı haznesine malzeme eklemek için doldurma başlığı çıkartılabilir.
- 6 – kapağı oturtmak ve çıkartmak için kapak kilidi açılır/doldurma başlığı kilitlenir.
- 7 – kapak kilitlenir.
- 7 Karıştırıcıyı güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin 4.
- 8 Uygun bir hız seçin ya da "pulse" kontrolünü kullanın.



- **DİKKAT:** Çok sıcak sıvıların karıştırılması sırasında, sıcak sıvı ve sıvı buharı aniden kapaktan ya da doldurma başlığından taşabilir. Sıvının soğumasını bekleyin ya da miktarı azaltın ve mümkünse daha düşük bir hız seçin. Sıcak hazneyi ve kapağı tutarken ellerinizi bir bezle ya da fırın eldiveniyle koruyun.

karıştırıcınızın kullanımı (FP920)

- 1 Conta halkasını 14 bıçak ünitesine 15 oturtun; contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Contanın hasar görmesi ya da düzgün oturtulmaması durumunda sızıntı olur.
- 2 Sıvı haznesini bıçak ünitesinin üzerine vidalayın.
- 3 Malzemelerinizi sıvı haznesine koyun.
- 4 Kapak contasını kapağın alt tarafına bastırarak oturtun.



- İpuçları**
- Mayonez hazırlarken, sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştırıcıya koyun. Ardından yağı, cihaz çalışırken, doldurma başlığından akıtın ve karışmasını sağlayın.
- Kıvamlı karışımları, örneğin mayalı hamurlar ve soslar, kazıyarak çıkarmanız gerekebilir. Çıkarması zor oluyorsa, bir miktar daha sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, "pulse" modunu kısa aralıklarla kullanın.
- Karıştırıcınızın ömrünü uzatmak için cihazı asla 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru kıvama ulaşır ulaşmaz cihazı kapatın.
- Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
- Karıştırıcı hatalı yerleştirildiği takdirde cihaz çalışmaz.
- Karıştırıcıyı çalıştırmadan önce kuru gıdaları karıştırıcıya koymayın. Gerekirse, küçük parçalara bölün; doldurma başlığını çıkartın; cihaz çalışırken birer birer hazneye atın.
- Karıştırıcıyı depolama haznesi olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boş olarak saklayın.
- Asla 1 1/2 litreden fazla karışım hazırlamayın – milkshake gibi köpüklü içecekler için bu miktar daha az olmalıdır.

Dikkat: Öğütücü tabanı, FP920 cam karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz. Bıçak ünitesinin tabanındaki şekillere bakın.

ek parçaların kullanımı

⑯ bıçak/⑰ hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olmaktadır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın.

Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın. Bıçağı ayrıca hamur yoğurucu yerine mayalı hamur karışımları için kullanabilirsiniz.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler bıçak

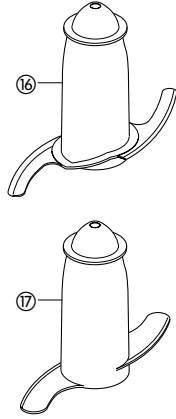
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.

- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.

- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

hamur yoğurucusu

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



⑱ ikili çırpıcı

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

çırpıcının kullanımı

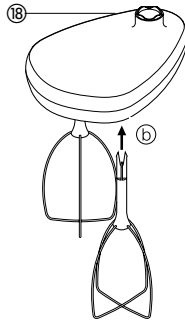
- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın ⑬.
- 3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrik miline oturtun.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
- 6 Cihazı çalıştırın.

önemli

- Tek aşamalı kek ya da yağ ve şekerle krema hazırlamak için çırpıcı kullanmak uygun değildir; bu tür karışımlar çırpıcıya zarar verebilir. Kek hazırlamak için daima kesici bıçağı kullanın.

öneriler

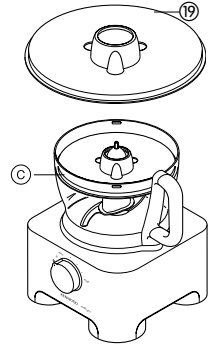
- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.



⑲ büyük karıştırma kapağı

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

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
- 2 Bıçağı takın.
- 3 İşlenecek gıdaları ekleyin.
- 4 Kapağı, bıçağın üzerine yerleştirin ve kaseyi iç kenarındaki çıkıntıya ⑲ oturmasına dikkat edin. **Kapağa yukarıdan baskı uygulamayın ve ortadaki tutma yerinden kavrayın.**
- 5 Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.



dilimleme/rendeleme diskleri

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın ⑳, ince ㉑

Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın.

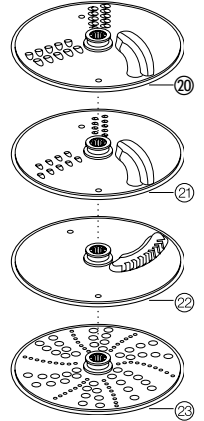
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

ince (Julienne tarzı) doğrama diskleri u ㉒

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

Çok ince rendeleme diskleri ㉓

Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

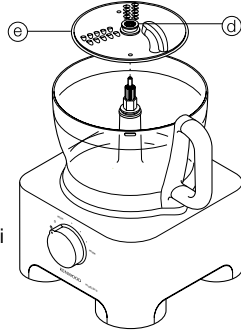


emniyet

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

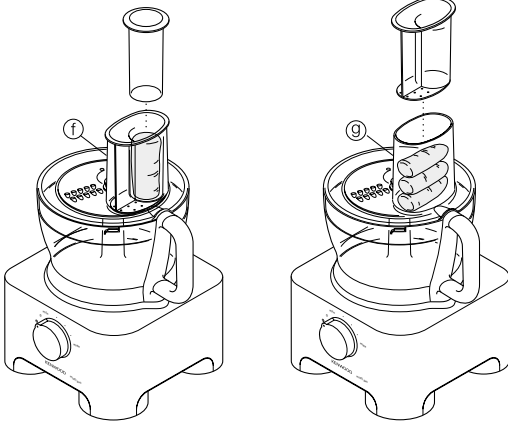
kesme bıçaklarının kullanımı

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



öneriler

- taze gıdalar kullanın
- Gıdaları çok küçük kesmeyin. Gıdaları, büyük gıda girişinde enlemesine doldurun. Bu şekilde gıdalar işlenirken yanlardan kaymaz. Bunun yerine küçük gıda girişini de kullanabilirsiniz.
- Doğrama diskini kullanırken gıdaları yatay yerleştirin.
- Dilimlerken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ① yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ②.
- İşlemden sonra tabak ya da kasede daima küçük miktarda artık malzeme kalır.



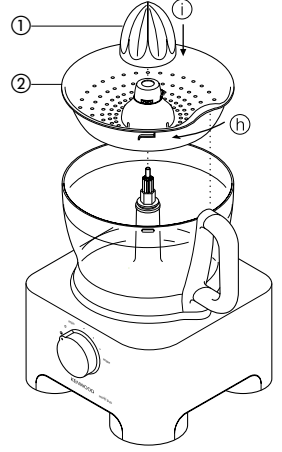
②④ narenciye sıkacağı

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

- ① koni
- ② süzgeç

narenciye sıkacağı kullanımı

- 1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
 - 2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat edin ③.
 - 3 Koni, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturma kadar çevirin ④.
 - 4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.**



②⑤ öğütücü

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

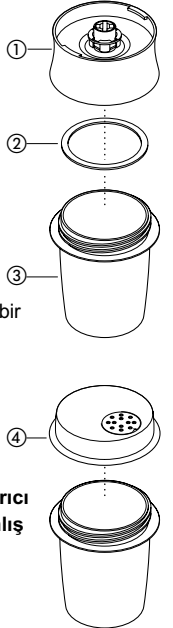
- ① bıçak birimi
- ② sızdırmaz halka
- ③ kavanoz
- ④ sıçrama önleme kapağı

emniyet

- Sürahiye takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
 - Çoklu öğütücü aygıtı takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
 - Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
 - Bıçaklar tamamen durmadan asla öğütücüyü çıkarmayın.
- Dikkat: Öğütücü tabanı, FP920 cam karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz. Bıçak ünitesinin tabanındaki şekillere bakın.**

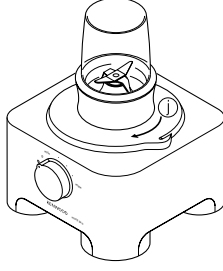
önemli uyarılar

- Öğütücünün çalışma ömrünü uzatmak için aygıtı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğüttüğünüz yiyecek istediğiniz kıvama gelince, aygıtı durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü düzgün olarak takılmadığı takdirde aygıt çalışmaz. Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.



değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Öğütücüyü güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve çevirerek kilitleyin ①.
- 6 Azami hızı ya da titreşim kumandasını kullanınız.
- 7 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğüttüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.

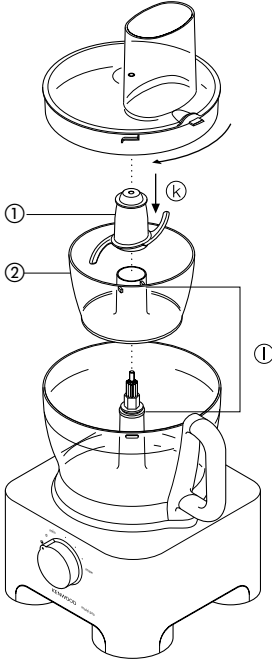


- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.
- faydalı bilgiler**
- Otları kıymadan önce yıkayınız ve kurulayınız.

26 mini robot haznesi

Mini robot haznesini kullanarak yeşillikleri doğrayın ve küçük miktarlarda malzemeler hazırlayın; örneğin, et, soğan, kuruyemiş, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması.

- 1 mini robot kesici bıçağı
- 2 mini robot haznesi



mini robot haznesinin kullanımı

- 1 Döndürme gövdesini ve hazneyi güç ünitesine oturtun.
- 2 Mini haznenin bacasının iç tarafındaki yivleri ana bacadaki yuvalarla hizalayarak mini robot haznesini yerleştirin ①.
- 3 Kesici bıçağı, döndürme gövdesine yerleştirin ②.
- 4 Hazırlanacak malzemeyi ekleyin.
- 5 Kapağı yerleştirin ve cihazı çalıştırın.

güvenlik

- Kesici bıçaklar tamamen durmadan asla kapağı çıkarmayın.
- Kesici bıçaklar çok keskindir – daima dikkatle tutun.

önemli

- Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
- Kahve taneleri, buz parçaları ya da çikolata gibi sert gıdaları robotunuzda kullanmayın – bu tür gıdalar bıçaklara zarar verebilir.

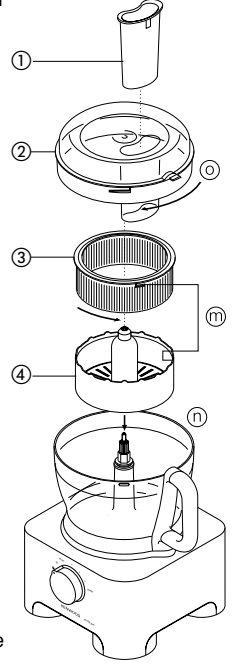
ipuçları

- Yeşillikler en iyi temiz ve kuru iken doğranır.
- Bebek maması hazırlamak için, pişmiş malzemeleri karıştırırken daima az miktarda sıvı ekleyin.
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları robotunuzda hazırlamadan önce yaklaşık 1-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesin.
- Mayonez hazırlarken, yağı yiyecek ekleme borusundan ilave edin.

27 sert meyve ve sebze sıkacağı

Sert meyve sıkacağı ve sebze suyu sıkma için kullanınız.

- 1 itici
- 2 kapak
- 3 süzgeç
- 4 iç çanak



sert meyve ve sebze sıkacağı kullanımı

- 1 Devrim milini ve çanağı güç birimine takınız.
- 2 Süzgeci iç çanağa yerleştirip tutturunuz ①.
- 3 İç çanağı yiyecek işleyiciye yerleştiriniz ②.
- 4 Ek parçayı yerine iyice oturuncaya kadar çanağa takınız ve besleme borusunu sapın üzerine yerleştiriniz ③.
- 5 Öğüteceğiniz yiyecekleri besleme borusuna sığacak biçimde küçük parçalar halinde kesin.
- 6 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri iticiye düzenli olarak besleme borusuna itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Daha fazla yiyecek itmeden önce ilk attığınız yiyeceklerin iyice öğütüldüğünden emin olun.
- 7 Öğütücüyü son parça yiyeceği attıktan sonra süzgeçteki tüm suyu çıkarmak için aygıtı 20 saniye daha çalıştırınız.

önemli bilgiler

- Yiyecek işleyici titreşim yapmaya başlarsa, aygıtı durdurunuz ve süzgeci temizleyiniz (meyve ya da sebzelerin etli kısımları öğütücüde eşit olarak dağılmazsa, yiyecek işleyici titreşmeye başlar).
- Her işlemde en çok 450gr yiyecek sıkınız. Her sıkımdan sonra süzgeci ve iç çanağı temizleyiniz.
- Meyve ve sebzeleri sıkımdan önce çekirdeklerini (örn. biber, kavun, erik vb.) çıkarınız ve sert kabuklu olanların (örn. kavun, ananas vb.) kabuklarını soyunuz.

faydalı bilgiler

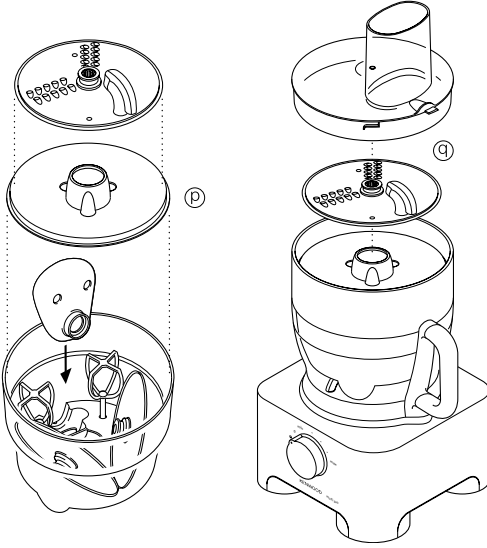
- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Meyve ve sebzelerin kabukları ve sapları da sıkıldığı için elde edilen sebze ya da meyve suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Bu tür meyve ve sebzeler için meyve sıkacağı kullanınız.

28 KENSTORE™ aparat saklama askısı (FP920)

Mutfak robotunuz, haznenin içine yerleşen bir aparat saklama askısıyla birlikte gelir.

aparat saklama askısının kullanımı

- 1 Kesici bıçağı hazneye yerleştirin.
- 2 Sonra, çırpıcıyı, diskleri ve maksimum karıştırma kapağını saklama askısına oturtun (P).
- 3 Saklama askısını kesici bıçağa oturtun, en üste robot kapağını yerleştirin (Q).



sıvılaştırıcı /öğütücü

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

ikili çırpıcı

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

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak, bulaşık makinenizin üst rafında da yıkayabilirsiniz. Kısa süreli, düşük yıkama sıcaklığı önerilir.

yetkili servis ve müşteri hizmetleri

- Arızalı elektrik kabloları güvenlik nedeniyle değiştirilmelidir. Bunun için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood servisine başvurabilirsiniz.

Cihazınızın,

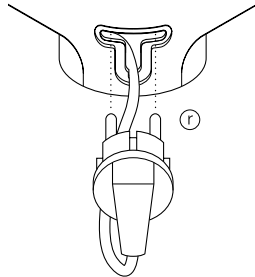
- kullanımı
- bakımı ya da onarımı ile ilgili yardım almak için cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

bakım ve temizlik

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

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın (R).



sorun giderme kılavuzu

Sorun	Nedeni	Çözümü
Mutfak robotu çalışmıyor	Güç/gösterge lambası yanmamıştır. Hazne düzgün kilitlememiştir. Kapak düzgün kilitlememiştir.	Robotun fişinin takılı olup olmadığını kontrol edin. Haznenin doğru oturtulduğunu ve sapının sağ tarafta olduğunu kontrol edin. Kapak bağlantısının, sap alanına doğru yerleştirildiğini kontrol edin. Hazne ve kapak hatalı yerleştirildiğinde robot çalışmaz. Yukarıdakilerin hiçbirisi çözüm sağlamıyorsa, evinizin sigortasını kontrol edin.
Karıştırıcı/öğütücü çalışmıyor	Yanlış taban kullanılmıştır.	Öğütücü tabanı, FP920 karıştırıcı haznesi ile değiştirilerek kullanılamaz. Yanlış taban oturtulduğu takdirde, mutfak robotu çalışmaz. Kullanılan tabandaki şeklin doğru olduğunu kontrol edin.
Robot çalışma esnasında duruyor	Robot aşırı yüklenmiştir / maksimum kapasite aşılmıştır. Kapak kilitlememiştir.	"Mutfak robotunuzun kullanımı" başlıklı bölümde belirtilen maksimum kapasiteyi kontrol edin. Kapağın düzgün kilitlendiğini kontrol edin.
Araçlar/aparatların performansı yetersiz	İlgili "aparatin kullanımı" bölümünde verilen ipuçlarına bakın. Aparatların doğru monte edildiğini kontrol edin.	

bezpečnostní zásady

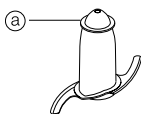
- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo nahoře, s ostřím směrem od sebe.**
- Robota nezvedejte ani nepřenášejte za držadlo, které by mohlo prasknout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přívodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Před sundáním víka z pracovní nádoby nebo z mixéru, nebo před demontáží mixéru/mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - Dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mixéru nebo mlýnek od sekacích nožů.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Kuchyňský robot používejte pouze v domácnosti k účelům, pro něž je určen.
- Nepřekračujte maximální jmenovité kapacity.

než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá směrnici Evropského hospodářského společenství č. 89/336/EHS.

před prvním použitím

- 1 Nože zbavte všech obalů, včetně plastových krytů ostří. **Pozor, nože jsou velmi ostré.** Obalový materiál vyhodte, chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Jednotlivé díly omyjte, viz „čištění“
- 3 Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.



legenda

kuchyňský robot

- ① pohonná jednotka
- ② vyjímatelná hnací hřídel
- ③ pracovní mísa
- ④ víko
- ⑤ plnicí hrdlo
- ⑥ pěchovače
- ⑦ bezpečnostní bajonetový uzávěr
- ⑧ prostor pro přívodní kabel
- ⑨ ovladač otáček s indikátorem napájení

mixér

- ⑩ uzávěr plnicího otvoru
- ⑪ víko
- ⑫ těsnění víka (FP920)
- ⑬ nádoba – plastová (FP910) a skleněná (FP920)
- ⑭ těsnicí kroužek
- ⑮ nástavec mixéru

doplňkové příslušenství

Některé z adaptérů uvedených níže pravděpodobně nebudou s vaším kuchyňským robotem dodány. V případě zájmu o zakoupení některého adaptéru, který nebyl s robotem dodán, se obraťte na prodejce, u kterého jste zařízení zakoupili.

- ⑯ kráječ
- ⑰ hnětací hák
- ⑱ šlehač
- ⑲ víko strouhacích kotoučů
- ⑳ hrubý strouhací kotouč
- ㉑ jemný strouhací kotouč
- ㉒ jemné strouhací kotouč (typ Julienne)
- ㉓ pasírovací nástavec
- ㉔ odšťavovač citrusových plodů
- ㉕ mlýnek
- ㉖ monirobot
- ㉗ odstředivý odšťavňovač
- ㉘ úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™
- ㉙ stěrka

výběr otáček pro všechny funkce

Nástroj/adaptér	Funkce	Otáčky	Maximální kapacity
Kráječ	Jednorázové míchání těsta Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení Krájení/míchání pěny/pomazánek	Min. – Max. 5 – Max. 1 – 5 Max.	Celková hmotnost 1,5 kg Hmotnost mouky 340 g Maso 600 g
Kráječ s víkem strouhacích kotoučů	Polévky – začněte na nízkých otáčkách a přejděte na maximální	Min. – Max.	1,5 l
Šlehač	Šlehání žloutku a bílku Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku Krém	Max. Max. 5 – Max.	6 vajec 500 ml
Hnětací hák	Kynutá těsta	Max.	600 g
Strouhací kotouče	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr. Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	5 – Max. Min. – 5	
Pasírovací nástavec	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky.	Max.	
Odšťavňovač citrusových plodů	Citrusové plody.	1	
Minirobot a kráječ	Univerzální použití.	Max.	200 g
Mixér	Univerzální použití.	Max.	1,5 l
Mlýnek	Univerzální použití.	Max.	
Odstředivý odšťavňovač	Ovoce a zelenina.	Max.	450 g

jak používat kuchyňský robot

- 1 Nasadte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ❶.
- 2 Pak nádobu nasadte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ❷.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasadte víko ❸ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
- **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**
- 5 Po připojení šňůry do zásuvky se rozsvítí indikátor napájení. Zapněte zařízení a vyberte otáčky.

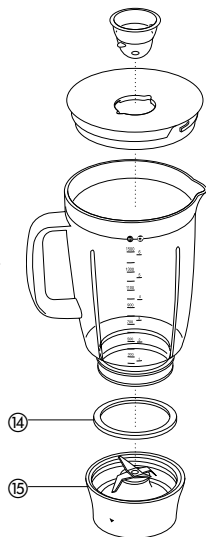
- Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.
- Pro přerušované záběry použijte pulzy (P). Zařízení bude pulzovat po dobu, po kterou budete držet ovladač v poloze.
- 6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

upozornění

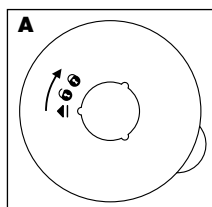
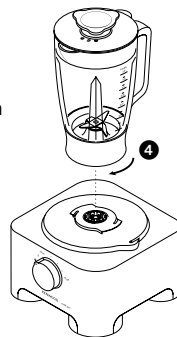
- Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

používání mixéru (FP910)

- 1 Nasadte těsnící kroužek ⑭ do nožové jednotky ⑮ a zkontrolujte, zda je správně usazen. **Pokud je těsnění poškozené nebo není nasazeno správně, dojde k úniku obsahu z nádoby.**
- 2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku.
- 3 Vložte do nádoby suroviny.
- 4 Nasadte na víko plnicí uzávěr a otočte.
- 5 Otočením vpravo zajistěte víko k nádobě.
- 6 Nasadte mixér na hnací jednotku a otočením zajistěte ④.
- 7 Zvolte otáčky nebo použijte pulzy.



- 5 Na víko nasadte plnicí uzávěr a zajistěte otočením do jedné polohy ①.
- 6 Na nádobu nasadte víko a otočením plnicího uzávěru do polohy ① zajistěte. Plnicí uzávěr lze otočit do 3 různých poloh (viz obrázek A)
 ① – plnicí uzávěr je odfixovatelný pro přidávání surovin do nádoby.
 ② – víko není zajištěno/plnicí uzávěr je zajištěn k víku pro nasazení a snímání víka.
 ③ – víko je zajištěno.
- 7 Nasadte mixér na hnací jednotku a otočením zajistěte ④.
- 8 Zvolte otáčky nebo použijte pulzy.



- **UPOZORNĚNÍ:** Při míchání velmi horkých tekutin může být horká tekutina a pára náhle vytlačena z víka nebo plnicího uzávěru. Nechte tekutinu vychladnout nebo zmenšete její množství a vyberte nižší otáčky (pokud možno).
- Při manipulaci s horkou nádobou nebo víkem chraňte ruce utěrkou.

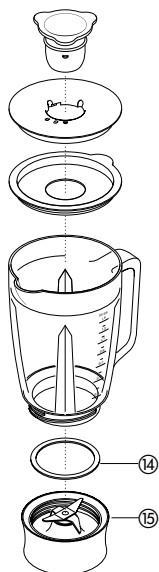
tipy

- Při přípravě majonézy vložte všechny suroviny, vyjma oleje, do mixéru. Potom zapněte mixér, nalijte olej do plnicího uzávěru a nechte protéci.
- Husté směsi, například pomazánky a omáčky, je třeba setřít. Pokud jde směs obtížně zpracovat, přidejte tekutinu.
- Při drcení ledu použijte krátké pulzní záběry.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nenechávejte jej běžet déle, než 60 sekund. Jakmile dosáhne směs správnou konzistenci, ihned mixér vypněte.
- V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Pokud mixér není správně nasazen, zařízení nebude fungovat.
- Před zapnutím nekládejte do mixéru suché suroviny. V případě potřeby je nakrájejte na kousky, sejměte plnicí uzávěr a po zapnutí zařízení je postupně vhažujte do mixéru.
- V mixéru neskladujte žádné předměty. Mimo používání jej uchovávejte prázdný.
- Nikdy nemixujte více než 11/2 l (2pts 12floz), zejména u hustých tekutin, jako jsou mléčné nápoje.

Poznámka: Mlecí přírubu nelze zaměnit za skleněnou mixovací nádobu FP920. Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat. Viz obrázky na přírubách.

používání mixéru (FP920)

- 1 Nasadte těsnící kroužek ⑭ do nožové jednotky ⑮ a zkontrolujte, zda je správně usazen. **Pokud je těsnění poškozené nebo není nasazeno správně, dojde k úniku obsahu z nádoby.**
- 2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku.
- 3 Vložte do nádoby suroviny.
- 4 Přitlačte těsnění víka na dolní okraj víka.



jak používat příslušenství

⑮ sekací nůž/⑰ hnětač těsta

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsní spínač.

Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhanky z pečiva a chleba. Není-li součástí vybavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

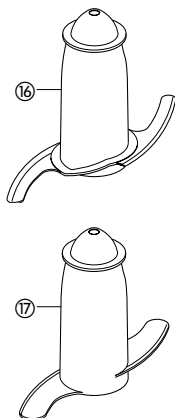
tipy

sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhažujte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájejte ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta

- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 60–90 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta obličných tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

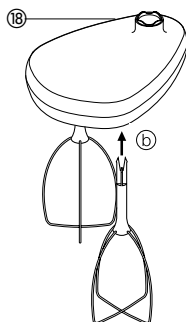


⑱ šlehač se dvěma metlami

Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Obě metly zasuňte pevně do hlavice šlehače ⑮.
- 3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
- 4 Do nádoby přidejte přísady.
- 5 Nasadte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
- 6 Zapněte.



důležité

- Šlehač není vhodný pro přípravu rychlého pečiva nebo krémů z tuku a cukru, protože tyto směsi jej mohou poškodit. Pro přípravu pečiva vždy používejte kráječ.

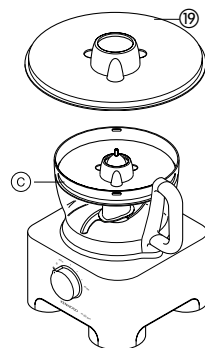
tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

⑲ maxi kryt

Při zpracovávání tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 1 litru na 1,5 litru, zabraňuje vylití a zvyšuje efektivnost sekacího nože.

- 1 Na pohonnou jednotku nasadte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadte nástavec se sekacím nožem.
- 3 Přidejte přísady podle potřeby.
- 4 Nasadte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby ⑮. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.



plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo ⑳, na jemno ㉑

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.

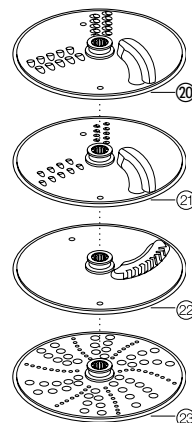
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, bruřev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

jemný krájecí kotouč ㉒

Používejte ke krájení: brambor pro jemné hranolky; surovin pevné konzistence do salátů, ozdob, zapékaných a míchaných jídel (např. mrkve, tuřínu, cukety, okurky).

kotouč na velmi jemné strouhání ㉓

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

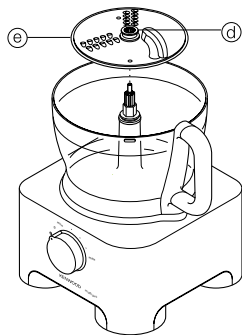


bezpečnostní zásady

- Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.
- S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

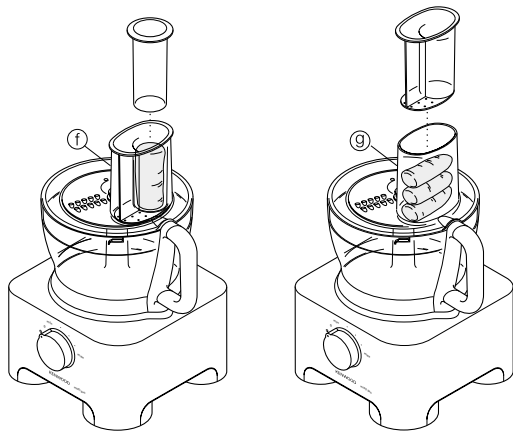
jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytку uprostřed **d** a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru **e**.
- 3 Nasadíte víko.
- 4 Zvolte plnicí hrdlo vhodné velikosti. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo ke zpracování jednotlivých kousků nebo surovin menšího průměru. Menší plnicí hrdlo vytvoříte zasunutím velkého pěchovače do plnicího hrdla. Na velké plnicí hrdlo použijte společně oba pěchovače.
- 5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.
- 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem - **nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**



tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujiždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Použijete-li krájecí kotouč, vkládejte suroviny vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny **f** se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny **g** na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



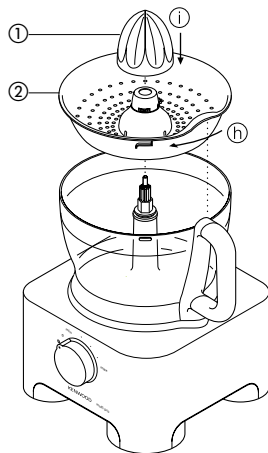
24 lis na citrusové plody

Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

- 1 kužel
- 2 sítko

jak používat lis na citrusy

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
 - 2 Na nádobu nasadíte sítko. Přesvědčte se, zda je držadlo sítko zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby **h**.
 - 3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz **i**.
 - 4 Ovoce rozpuťte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**



25 mlýnek

Mlýnek používejte k sekání zeleného kořená a ke mletí ořechů a kávových zrn.

- 1 nožová jednotka
- 2 těsnicí kroužek
- 3 džbán
- 4 víko s výsypkou

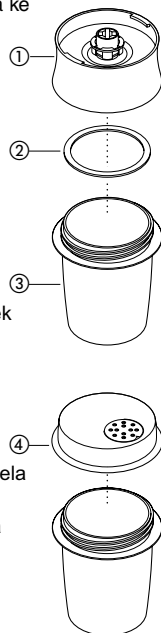
bezpečnostní zásady

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- Mlýnek snímejte vždy až poté, co se nože zcela zastaví.

Poznámka: Mlecí přírubu nelze zaměnit za skleněnou mixovací nádobu FP920. Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat. Viz obrázky na přírubách.

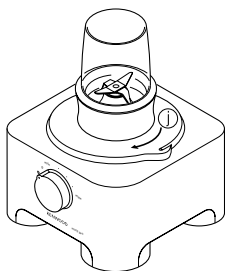
důležité

- Životnost mlýnku prodloužíte, když ho nenecháte běžet bez přerušení déle než 30 vteřin. Mlýnek vypněte okamžitě, jakmile dosáhnete požadované jemnosti.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Kuchyňský strojek se nerozběhne, pokud na něm mlýnek není správně upevněn.
- Používejte pouze suché komponenty.



použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby.
Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
 - 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
 - 3 Obrátte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
 - 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
 - 5 Nasadte mlýnek na hnací jednotku a otočením zajistěte ①.
 - 6 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkce.
 - 7 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.
- Víko s výsypkou není neprodyšně utěsněné.
- poznámky**
- Zelení koření musí být před sekáním čisté a suché.



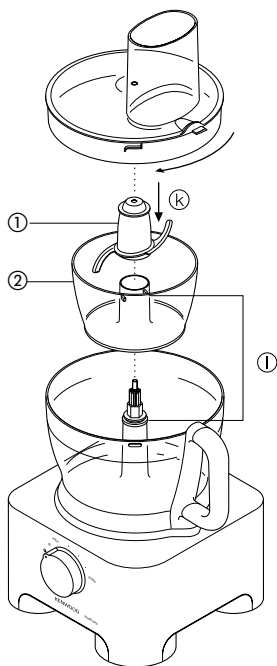
26 minirobot

Minirobot slouží ke krájení bylin a ke zpracovávání malých množství surovin, jako například masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pomazánek, omáček a dětské výživy.

- ① kráječ minirobotu
- ② nádoba minirobotu

používání s nádobou minirobotu

- 1 Nasadte hnací osu a nádobu na hnací jednotku.
- 2 Nasadte nádobu minirobotu tak, aby byla žebra uvnitř duté osy nádoby zarovnána s drážkami na hlavní duté ose ①.
- 3 Nasadte kráječ na hnací osu ②.
- 4 Vložte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte víko a zapněte zařízení.



bezpečnost

- Víko snímejte vždy až poté, co se kráječ zcela zastaví.
- Kráječ je velice ostrý – vždy s ním manipulujte opatrně.

důležité

- V zařízení nezpracovávávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Nezpracovávávejte tvrdé potraviny, jako například kávová zrnka, kostky ledu nebo čokoládu, které mohou poškodit nože.

tipy

- Byliny se nejlépe krájí čisté a suché.
- Při mixování vařených surovin pro dětskou výživu vždy přidejte trochu tekutiny.

- Před zpracováním nakrájejte potraviny jako maso, pečivo nebo zeleninu na kostky cca 1 - 2 cm (1,2 – 3,4 in).
- Při přípravě majonézy přidejte do plnicího uzávěru olej.

27 odstředivka šťáv

Odstředivka šťáv slouží k výrobě šťáv z tvrdého ovoce a zeleniny.

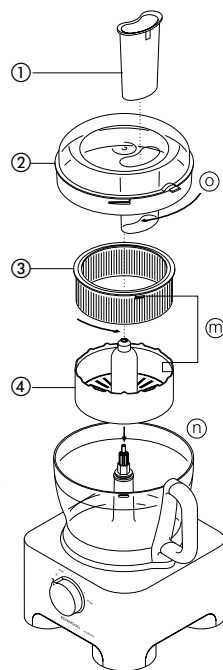
- ① tlačidlo
- ② víko
- ③ sítko
- ④ vnitřní miska

postup použití

odstředivky šťáv

- 1 Na hnací jednotku upevněte hnací hřídel a misku.
- 2 Do vnitřní misky upevněte sítko a zajistěte ho v ní ③.
- 3 Vnitřní misku vložte do pracovní nádoby strojek ④.
- 4 Víko odstředivky nasadte na pracovní nádobu, otočte s ním ② a plnicí hrdlo se ocitne přímo nad držadlem pracovní nádoby ⑤.
- 5 Ovoce či zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího hrdla.
- 6 Strojek spusťte a ovoce či zeleninu tlačidlem postupně stlačujte - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.** Várku nejprve celou zpracujte, potom teprve přidávejte další kousky.
- 7 Po zpracování poslední várky nechte strojek běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž dosáhnete odstředění šťáv i ze sítka **důležité**

- Pokud strojek začne že při použití odstředivky vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko. (Vibrování strojek je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny.)
- Zpracovávávejte najednou jen malá množství ovoce či zeleniny (maximálně 450 g) a sítko a vnitřní misku pravidelně vyprazdňujte.
- Před zpracováváním musíte odstranit pecky/jádra (např. u papriky, melounu, švestek) i tvrdou slupku (např. meloun, ananas). Jablka a hrušky není zapotřebí loupat ani vypeckovat. **radý**
- Používejte čerstvé ovoce a zeleninu.
- Odstředivka šťáv dokáže zpracovat citrusové ovoce, ale výsledný džus bude hořký, kvůli velkému množství dužiny ve šťávě. K tomuto účelu proto používejte lis na citrusové plody.

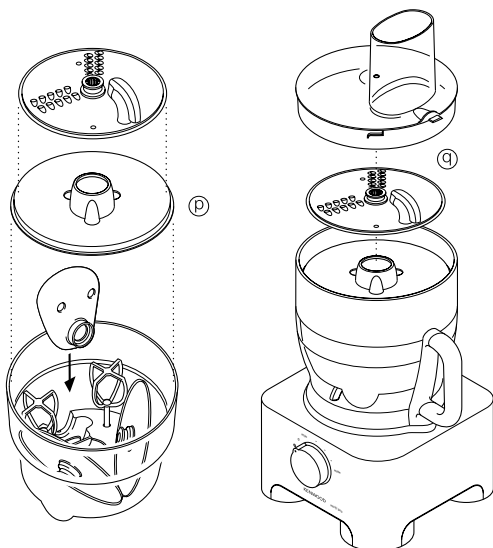


28 úložné pouzdro na adaptéry KENSTORE™ (FP920)

Kuchyňský robot je dodáván s úložným pouzdralem na adaptéry, který se vkládá do nádoby.

používání úložného pouzdra

- 1 Vložte do nádoby kráječ.
- 2 Potom vložte do úložného pouzdra šlehač, strouhací kotouče a víko **(P)**.
- 3 Nasadte pouzdro na kráječ a nahoru víko robota **(Q)**.



mixér/mlýnek

- 1 Nádobu mixéru/mlýnku nejprve vyprázdněte, a pak ji vyšroubujte ze sekacích nožů.
- 2 Nádobu mixéru/mlýnku umyjte v ruce.
- 3 Vyjměte a omyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
- 5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vysuňte z hlavice šlehače. Omyjte je v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Nebo je můžete umýt v horní přihrádce myčky na nádobí. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou.

servis a péče o zákazníka

- Poškozený přívodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravná firma Kenwood, nebo opravná firmou Kenwood pověřená.

Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:

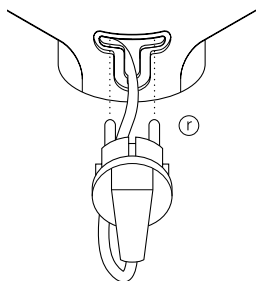
- používání spotřebiče
 - údržby nebo opravy
- Obráťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhlým v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče **(R)**.



průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Zařízení není napájeno/indikátor napájení nesvítí. Nádoba není správně zajištěná. Víko není správně zajištěné.	Zkontrolujte, zda je robot zapojený do zásuvky. Zkontrolujte, zda je nádoba správně umístěna a zda držadlo směřuje doprava. Zkontrolujte, zda je bajonetový uzávěr víka správně umístěn do držadla. Pokud nádoba a víko nejsou správně nasazené, robot nebude fungovat. Pokud žádný z výše uvedených kroků problém neodstraní, zkontrolujte domácí jistič.
Mixér/mlýnek nefunguje.	Nesprávná spodní část.	Mlecí přírubu nelze zaměnit za mixovací nádobu FP920. Při nasazení nesprávné mlecí příruby nebude mixér fungovat. Prohlédněte si obrázky na použité přírubě.
Robot se během používání zastavil.	Robot je přetížen nebo byla překročena maximální kapacita. Víko není zajištěné.	Seznamte se s maximálními kapacitami uvedenými v části "používání kuchyňského robota". Zkontrolujte, zda je víko řádně zajištěno.
Nedostatečný výkon nástrojů/adaptérů.	Viz tipy na příslušném místě v části "používání adaptérů". Zkontrolujte, zda jsou adaptéry správně nasazené.	

biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél (a), az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A készüléket nem szabad a fogantyúnál fogva felemelni, illetve szállítani – ellenkező esetben a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a késpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékésítőbe.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal nyomja át az alpanyagot az adagolótolcsérén.
- A keverő-edény fedelének levétele előtt, illetve mielőtt a turmixolót/darálót leveszi a meghajtó egységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várjon addig, amíg a tartozék/pengék mozgása teljesen megszűnik;
 - Ügyeljen arra, hogy a turmixoló/daráló edényt ne csavarja le a forgókésről.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- A készülék gyerekektől elzárva tartandó.
- Csak engedélyezett tartozékokat használjon.
- Ne engedje, hogy gyermekek játékszernek használják a készüléket.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra használja.
- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást.

a készülék bekapcsolása előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék alján feltüntetett értékkel.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EGK sz. irányelvének.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítóját. **Legyen óvatos, mert a késpengék nagyon élesek.** A védőborítót el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
- 2 Mossa át az egyes részegységeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
- 3 A hálózati vezeték felesleges részét nyomja bele a készülék hátlapjába.

jelmagyarázat

alapkészülék

- ① géptest
- ② levehető hajtótengely
- ③ keverő edény
- ④ fedő
- ⑤ adagolótolcsér
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszelő
- ⑧ hálózati vezeték tárolója
- ⑨ sebességvezérlő és jelzőlámpa, amely azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van

lékésítő

- ⑩ záródugó
- ⑪ fedő
- ⑫ fedőszigetelés (FP920)
- ⑬ edény – műanyag (FP910) & üveg (FP920)
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ pengecsoport

további tartozékok

Az alábbiakban felsorolt tartozékok nincsenek mind mellékelve a készülékhez. Ha be kíván szerezni egy nem mellékelte tartozékot, akkor kérjük, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta.

- ⑯ késpenge
- ⑰ dagasztó eszköz
- ⑱ áttételes fém habverő pár
- ⑲ maxi-keverő fedő
- ⑳ vastag szeletelő/durva daraboló lemez
- ㉑ vékony szeletelő/finom daraboló lemez
- ㉒ finom (Julienne típusú) aprító lemez
- ㉓ reszelő lemez
- ㉔ áttételes citromfacsaró
- ㉕ daráló
- ㉖ mini bura
- ㉗ gyümölcscentrifuga
- ㉘ KENSTORE™ karusszel tartozékok
- ㉙ kenőlapát

A funkciók sebességének kiválasztása

Eszköz/tartozék	Funkció	Sebesség	Maximális kapacitás
Késpenge	Egy lépcsős tésztakeverés Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit Aprítás/pépesítés	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5kg teljes súly 340g liszt súly 600g hús
Késpenge maxi-keverő fedővel	Levesek – kis sebességen kezdjen, majd fokozatosan növelje a sebességet a maximumig	Min – Max	1,5 liter
Habverő	Tojásfehérjék Tojás & cukor margarin nélkül készült piskótatészták részére Krém	Max Max 5 – Max	6 tojásfehérje 500 mls
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	Max	600g
Lemezek – szeletelő/daraboló/reszelő	Szilárd alapanyagok, mint például a répa, vagy a kemény sajt Lágyabb alapanyagok, mint például az uborka, vagy a paradicsom	5 – Max Min – 5	
Reszelő lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	Max	
Citromfacsaró	Citrom	1	
Mini bura & kés	Mindent feldolgoz	Max	200g
Turmix	Mindent feldolgoz	Max	1,5 liter
Daráló	Mindent feldolgoz	Max	
Gyümölcscentrifuga	Gyümölcs & zöldségek	Max	450g

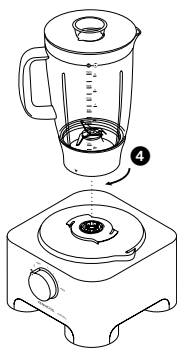
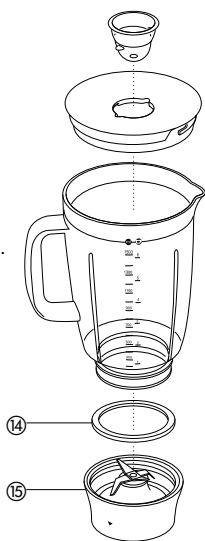
a robotgép használata

- 1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ❶.
- 2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ❷.
- 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
 - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután tölts be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 A fedőt ❸ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
 - **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
- 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz; ekkor kigyullad a jelzőlámpa, amely azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van. Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot.

- **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
- Az impulzusüzem (P) rövid sebességnövelésre szolgál. Az impulzusüzem addig tart, amíg a gombot lenyomva tartja.
- 6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
- **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**
fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

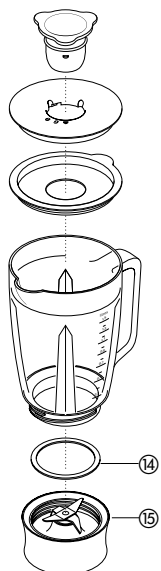
turmixgép használata (FP910)

- 1 A tömítőgyűrűt (14) illessze bele a forgókés egységbe (15) – ügyeljen, hogy a tömítőgyűrű mindenhol megfelelően rátapadjon a forgókés egységre.
Ha a tömítőgyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, akkor a készülék szivároghat.
- 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
- 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
- 4 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és fordítsa el.
- 5 Az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el a fedőt, hogy rázárjon az edényre.
- 6 Helyezze a turmixgépet az elektromos egységre és fordítsa el, hogy megfelelően rázárjon (4).
- 7 Válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.



turmixgép használata (FP920)

- 1 A tömítőgyűrűt (14) illessze bele a forgókés egységbe (15) – ügyeljen, hogy a tömítőgyűrű mindenhol megfelelően rátapadjon a forgókés egységre.
Ha a tömítőgyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, akkor a készülék szivároghat.
- 2 Csavarja rá az edényt a forgókés egységre.
- 3 Helyezze az alapanyagokat az edénybe.
- 4 Illessze a fedőszigetelést a fedő aljához.



- 5 Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedőbe, és egy elforgatással (5) zárja le.

- 6 Helyezze a fedőt a turmix edényre és forgassa el a töltőnyílás kupakot, (5) hogy megfelelően rázárjon.

A töltőnyílás kupak 3 különböző helyzetbe állítható (lásd A)

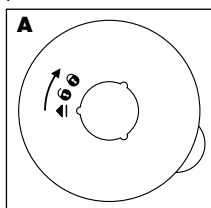
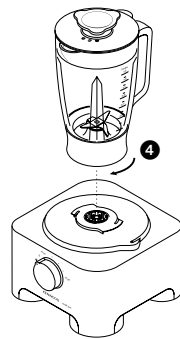
▲ – a töltőnyílás kupak kivehető, behelyezheti az alapanyagokat az edénybe.

● – a fedő nincs lezárva / a töltőnyílás kupak rázárva a fedőre, így a fedő egységében kivehető.

⌚ – a fedő zárva.

- 7 Helyezze a turmixgépet az elektromos egységre és fordítsa el, hogy megfelelően rázárjon (4).

- 8 Válassza ki a megfelelő sebességi fokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.



- **FIGYELEM:** Nagyon forró folyadékok összekeverése során a forró folyadék és gőz hirtelen kiömölhet a fedőn vagy a töltőnyíláson keresztül. Hagyja kihűlni a folyadékot vagy csökkentse a mennyiséget és válasszon kisebb sebességi fokozatot, amennyiben ez lehetséges. Mindig viseljen konyhai kesztyűt vagy használjon egy ruhadarabot, amikor a forró turmix edényhez vagy az edény fedeléhez hozzányúl.

javaslatok

- Majonéz készítésekor az olajat leszámítva helyezze az összes alapanyagot a turmixgépbe. Turmixolás közben öntse az olajat a töltőnyílás kupakjába és hagyja átfolylni rajta.
- Sűrű folyadékok, például pépek és mártások előállítását után az edényfal letisztításához több folyadékra lehet szükség.
- Jégdaraboláshoz használja az impulzus üzemmódot rövid szünetekkel.
- A turmixgép hosszú élettartama érdekében sose használja a készüléket 60 másodpercnél tovább. Amint a turmixnak megfelelő az állaga, kapcsolja ki a készüléket.
- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- A készülék nem működtesztethető, ha a turmixgép nincs megfelelően csatlakoztatva.
- A turmixgép bekapcsolása előtt ne helyezzen száraz alapanyagokat a turmix edénybe. Ha szükséges, darabolja fel a száraz alapanyagokat, vegye ki a töltőnyílás kupakját, majd turmixolás közben egyenként ejtse bele őket a turmix edénybe.
- Ne tároljon ételt a turmixgépben. Ha használaton kívül van, akkor mindig ürítse ki a készüléket.
- Ne tegyen több mint 1 1/2 liter (2pts 12floz) folyadékot a turmixgépbe – habzó folyadékok, például tejturmixok esetében pedig ennél is kevesebbet.

Megjegyzés: A daráló alapegysége nem felcserélhető az FP920 üveg turmixgép edényével. A készülék nem működtesztethető, ha rossz alapegység van felillesztve. Lásd a forgókés alapegység rajzait.

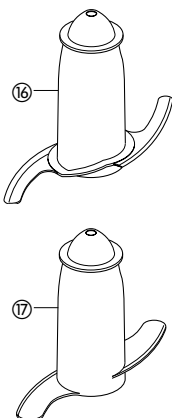
a tartozékok használata

⑯ késpenge/⑰ tésztakeverő

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót.

A késpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemlemből. Tésztakeverő hiányában kelt tészta keverékekhez is igénybe vehető.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.



ötletek

késpenge

- A húst, kenyeret és zöldségfélét feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
 - A száraz zsemlet őrölje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
 - Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
 - Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.
- ##### tésztakeverő
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járata közben töltse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (60-90 mp).
 - Az átgúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

⑱ habverő

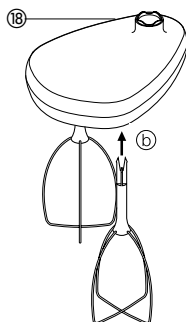
A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűrített tej, tojás és cukor zsír nélküli tésztaalaphoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsír és liszt) tönkreteszik.

a habverő használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestbe.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ⑥.
- 3 Óvatosan forgatva illesse helyére a habverőt.
- 4 Adagolja be a hozzávalókat.
- 5 Illesse helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

fontos

- Egy lépcsős tésztakeveréshez, illetve margarin és cukor felveréséhez ne használja a habverőt, mert az megrongálódhat. A tésztakeveréshez mindig a késpengét használja.



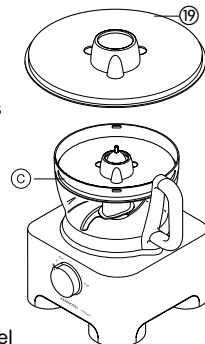
ötletek

- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

⑲ mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a késpengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 1 literre 1,5 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestbe.
 - 2 Illesse helyére a késpengét.
 - 3 Adagolja be a hozzávalókat.
 - 4 Illesse a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére feküdjön fel ③.
- ⓐ. Tilos a terelőlap lenyomása: azt mindig a középső fogantyúnál szabad csak megfogni.**
- 5 Illesse helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.



szeletelő/reszelőlapok

megfordítható szeletelő/reszelőlapok

- vastag ⑳, vékony ㉑

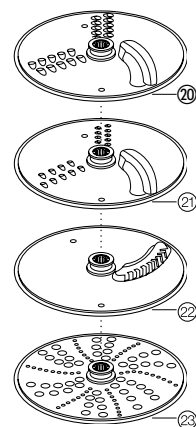
A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja. A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

finom aprítólemez ㉒

A lemezzel hasábokra vághatja a sütnivaló burgonyát, továbbá saláták, köretek és raguk hozzávalóit (pl. répa, patisszon, cukkini, uborka) apríthatja fel.

reszelőlap ㉓

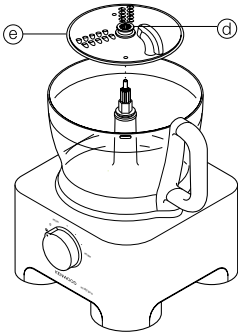
Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.



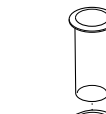
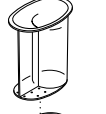
biztonság

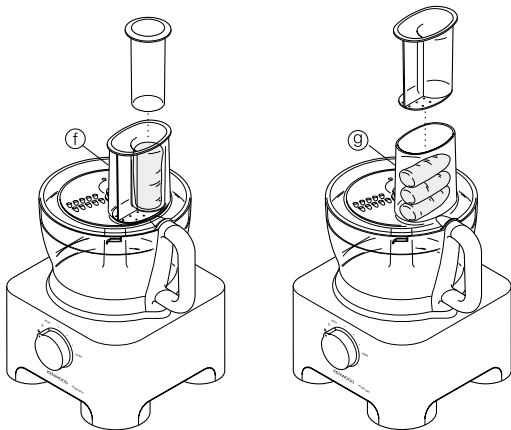
- Soha ne vegye le a fedőt addig, amíg a vágólemez teljesen meg nem állt.
- Rendkívül óvatosan bántson a vágólemezekkel, mert azok nagyon élesek.

a vágólemezek használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemezt középső fogantyújánál  **d** tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre **e**.
- 3 Illesse helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótölcsért. A tömörűd-ban egy kisebb méretű adagolótölcsér is található, ami az apróbb hozzávalók feldolgozásához használható. A kis adagolótölcsér használatakor előbb helyezze be a nagy tömörűdat az adagolótölcsérbe. A nagy adagolótölcsér használatakor a két tömörűdat egyszerre használja.
- 5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörűddal nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**

ötletek

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Az aprítólap használata esetén a hozzávalókat vízszintesen helyezze el.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen  elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen  elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.



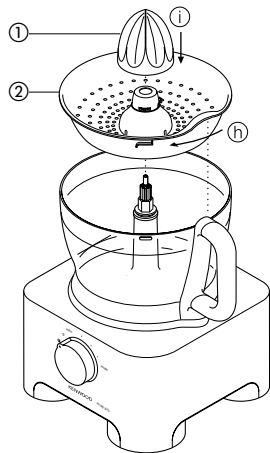
24 citrusfacsaró

A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

- 1 kúp
- 2 szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
 - 2 Illesse be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója  föltt legyen.
 - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre .
 - 4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**



25 daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

- 1 daráló kés
- 2 tömítő gyűrű
- 3 daráló edény
- 4 fedél, szórófejjel

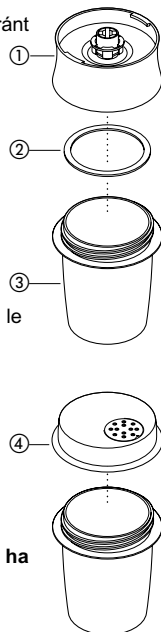
biztonság

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- Ne vegye le a darálót, míg a késpengék teljesen meg nem álltak.

Megjegyzés: A daráló alapegysége nem felcserélhető az FP920 üveg turmixgép edényével. A készülék nem működtethető, ha rossz alapegység van felillesztve. Lásd a forgókés alapegység rajzait.

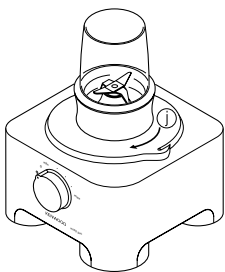
fontos megjegyzések

- A motor kímélése érdekében soha ne használja a darálót egyhuzamban 30 másodpercnél tovább. Ha elérte a kívánt állapot, azonnal állítsa le a készüléket.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a darálót helytelenül szereli fel a robotgépre, a motor nem indul el.
- A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.



a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsé meg.
 - 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
 - 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
 - 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
 - 5 Helyezze a darálót az elektromos egységre és fordítsa el, hogy rázárjon ①.
 - 6 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
 - 7 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelet: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.
- A fedél nem zár légmentesen.



néhány jó tanács

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.

②⑥ mini bura

A mini bura fűszernövények összeaprítására és kis mennyiségű alapanyagok, mint például hús, hagyma, magvak, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

- ① mini késpenge
- ② mini bura

a mini bura használata

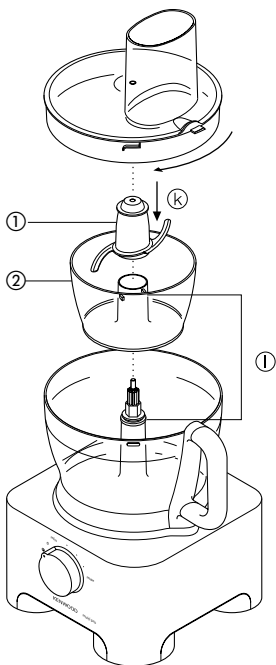
- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a burát az elektromos egységre.
- 2 Illessze fel a mini burát - a mini bura belsejében található bordázatnak illeszkednie kell a középső csőbordázatához ①.
- 3 Helyezze a késpengét a meghajtó tengely fölé (K).
- 4 Rakja be az összekeverendő alapanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedőt és kapcsolja be a készüléket.

biztonság

- Ne vegye le a fedőt, míg a késpenge teljesen meg nem állt.
- A késpenge nagyon éles – mindig kellő elővigyázatossággal nyúljon hozzá.

fontos

- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- Ne turmixoljon kemény alapanyagokat, mint például kávébabot, jégkockákat vagy csokoládét, mert kárt tehetnek a késpengében.



javaslatok

- Fűszernövényeket akkor javallott aprítani, amikor a turmixgép tiszta és száraz.
- Bébiétel összekeverésekor, ha előre elkészített alapanyagokat is használ, akkor mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is.
- A turmixolás megkezdése előtt a húst, a kenyeret és a zöldségeket vágja fel körülbelül 1-2 cm-es (1/2 – 3/4 in) kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőnyíláson keresztül adagolja.

②⑦ gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával kemény húsu gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

- ① tömörűd
- ② fedél
- ③ szűrő
- ④ belső edény

a gyümölcscentrifuga használata

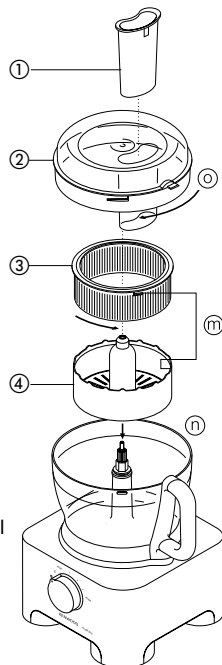
- 1 Illessze a meghajtó tengelyt és a keverő-edényt a géptestre.
- 2 Rögzítse a szűrőt a belső edénybe ③.
- 3 Helyezze a belső edényt a keverő-edénybe ④.
- 4 Helyezze a speciális gyümölcscentrifuga-fedelet a keverő-edényre. Fordítsa el úgy, hogy a fedél az edényre rögzüljön és a töltőgarat az edény fogantyúja felé nézzen ⑤.
- 5 A feldolgozandó ételt vágja akkora darabokra, hogy beférjenek a töltőgaratba.
- 6 Kapcsolja be a robotgép motorját, és a zöldség ill. gyümölcsdarabokat a tömörűddal egyenletesen nyomja le a töltőgaraton. **Soha ne nyúljon kézzel a töltőgaratba!** Várja meg, amíg a gép feldolgozza a darabokat, és csak azután tegyen újabb adagot a töltőgaratba.
- 7 Az utolsó adag feldolgozása után még kb. 20 másodpercig járassa a motort, hogy a szűrőben maradt lé is kifolyjon.

fontos megjegyzések

- Ha centrifugálás közben a készülék remegni kezd, kapcsolja ki a motort, és ürítse ki a szűrőt. (A remegést a szűrőben egyenetlenül felhalmozódó pép okozza.)
- Egyszerre mindig csak kis mennyiségeket (max. 450 g) dolgozzon fel, és közben rendszeresen ürítse ki a szűrőt és a belső edényt.
- A feldolgozás előtt a magokat (pl. szilva, paprika, dinnye) és a vastag külső héjat (pl. dinnye, ananász) távolítsa el. Az alma és körte a mosáson kívül más előkészítést nem igényel.

néhány jó tanács

- A centrifugáláshoz mindig kemény húsu, friss gyümölcsöt, ill. zöldséget használjon.
- Citrusféléknél a hámozás után is megmaradó belső fehér héj miatt a kinyert lé keserű és habos lesz. Javasoljuk, hogy a centrifuga helyett használjon citrusfacsarót.

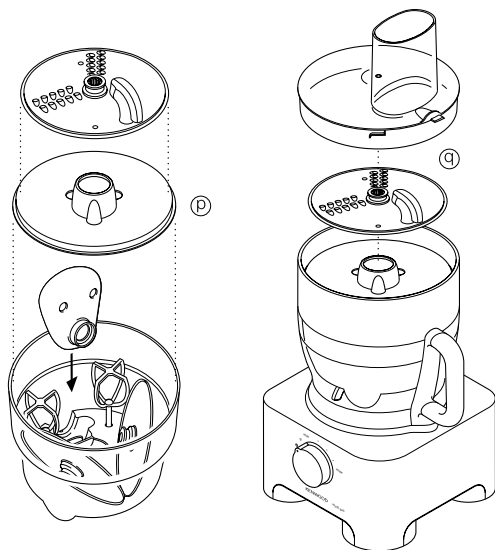


28 KENSTORE™ karusszel tartozékok (FP920)

A turmixgéphez tartozik egy tároló karusszel is, amely beleilleszthető a burába.

a tároló karusszel használata

- 1 Illessze a késpengét a burába.
- 2 Illessze a habverőt, a lemezeket és a fedőt a karusszelbe (P).
- 3 Illessze a karusszelt a késpenge fölé és helyezze fel a készülék fedelét (Q).



turmixoló/daráló

- 1 Mielőtt a turmixoló/daráló edényt lecsavarja a forgókésről, mindig öntse ki az edény tartalmát.
- 2 A turmixoló/daráló edényt kézzel mosogassa el.
- 3 Vegye ki és mossa el a tömítéseket
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoport vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- A verőpálcákat enyhé húzogatóssal emelje ki a hajtófejből, majd meleg szappanos vízben mosogassa el.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatóak, ha a legfelülre helyezi őket a gépben. Rövid és alacsony hőmérsékletű program a javallott.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszervíz cserélheti ki.

Amennyiben segítségére van szüksége:

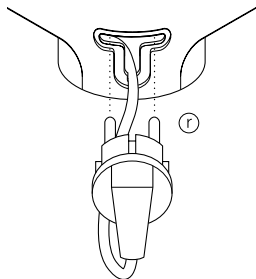
- A készülék használatával kapcsolatban; vagy
- A készülék szervizelése vagy javítása céljából
Keresse fel azt az üzletet, ahol a robotgépet vásárolta.

ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A késpengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja (R).



Hibakeresési útmutató

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs áram alatt / a jelzőlámpa nem világít. A bura nincs megfelelően rázárva. A fedő nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e az áramforráshoz. Ellenőrizze, hogy a bura megfelelően van-e felhelyezve és hogy a fogantyú jobb kézre esik-e. Ellenőrizze, hogy a fedő reteszelő megfelelően van-e hozzáillesztve a forgó egységhez. A készülék nem működtethető, ha a bura és a fedő nem illeszkednek megfelelően. Ha nem a fentiek okozzák a hibát, akkor ellenőrizze a házi biztosíték/áramkör megszakítót.
A turmixgép/daráló nem működik	Nem a megfelelő alapegység van csatlakoztatva.	A daráló alapegysége nem felcserélhető az FP920 turmixgép edényével. A készülék nem működtethető, ha rossz alapegység van felillesztve. Ellenőrizze a rajzon, hogy a megfelelő alapegység van-e felillesztve.
A készülék leáll működés közben	A készülék túlterhelt / maximális kapacitás túllépve. A fedő nincs lezárva.	Ellenőrizze a feltüntetett maximális kapacitást, lásd a "Turmixgép használata" részt. Ellenőrizze, hogy a fedő megfelelően van-e lezárva.
Az eszközök/tartozékok gyenge teljesítményt nyújtanak.	Lásd a javaslatokat a vonatkozó "tartozék használata" részben. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e összeállítva.	

bezpieczeństwo

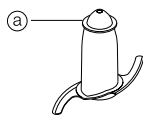
- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu ①, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Nie podnosić ani nie przenosić malaksera za uchwyt, gdyż grozi to pęknięciem uchwytu i odniesieniem obrażeń fizycznych przez użytkownika.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Przed zdjęciem pokrywki z miski lub zdjęciem miksera/młynka z korpusu z silnikiem:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż wszystkie elementy /ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - Uważaj, aby nie odkręcić dzbanka miksera lub młynka od zespołu ostrzy.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia. Oddać je do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis'.
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko w domu.
- Nie przekraczać podanych maksymalnych pojemności.

przed podłączeniem urządzenia

- Upewnić się, że napięcie sieci jest takie samo jak podane na spodzie urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą UE 89/336/EEC.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- 1 Zdjąć opakowanie urządzenia wraz z plastikowymi ochraniaczami noży. **Należy uważać, gdyż noże i tarcze tnące są bardzo ostre.** Ochraniacze te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
- 2 Umyć części (patrz "czyszczenie").
- 3 Nadmiar kabla umieścić z tyłu urządzenia.



wykaz części

malakser

- ① korpus
- ② wyjmowalny wałek napędzający
- ③ miska
- ④ pokrywka
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacz
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ miejsce na kabel
- ⑨ regulator prędkości z kontrolką zasilania

mikser

- ⑩ zatyczka otworu do napełniania
- ⑪ pokrywka
- ⑫ uszczelka pokrywki (FP920)
- ⑬ naczynie – plastikowe (FP910) i szklane (FP920)
- ⑭ uszczelka
- ⑮ podstawa z nożami

dodatkowe wyposażenie

Do zestawu malaksera nie będą dołączone wszystkie niżej wymienione nasadki. Aby zakupić dodatkowe wyposażenie nieznajdujące się w komplecie, należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zostało zakupione urządzenie.

- ⑯ zespół noży tnących
- ⑰ narzędzie do zagniatania ciasta
- ⑱ podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
- ⑲ osłona maxi-blend
- ⑳ tarcza do krojenia na grube plasterki/siekania zgrubnego
- ㉑ tarcza do krojenia na cienkie plasterki/siekania na drobno
- ㉒ tarcza do siekania cienkich frytek
- ㉓ tarcza do rozcierania
- ㉔ wyciskacz do cytrusów
- ㉕ młynek
- ㉖ miska mini-malaksera
- ㉗ sokowirówka odśrodkowa
- ㉘ karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™
- ㉙ szpatułka

wybór ustawienia prędkości dla poszczególnych funkcji

Narzędzie/nasadka	Funkcja	Prędkość	Maksymalna objętość
Zespół noży tnących	Jednostopniowe ciasto w proszku Ciasto – ucieranie tłuszczu z mąką Dodanie wody w celu połączenia składników ciasta Siekane/przecieranie/pasztety	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	Całkowita waga 1,5 kg Waga mąki 340 g Waga mięsa 600g
Zespół noży tnących z osłoną maxi-blend	Zupy – rozpocząć przy małej prędkości i zwiększać do ustawienia Max	Min – Max	1,5 litra
Trzepaczka	Białka jaj Jaja z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu Śmietana	Max Max 5 – Max	Białka z 6 jaj 500 ml
Narzędzie do zagniatania ciasta	Mieszanki z drożdżami	Max	600 g
Tarcze – krojenie na plasterki/ siekanie/krojenie frytek	Twarde produkty, takie jak marchewka, twarde ser Bardziej miękkie produkty, takie jak ogórki i pomidory	5 – Max Min – 5	
Tarcza do rozcierania	Parmezan, ziemniaki na kopytka	Max	
Wyciskacz do cytrusów	Owoce cytrusowe	1	
Miska mini-malaksera i zespół noży tnących	Wszystkie zastosowania	Max	200 g
Nasadka miksująca	Wszystkie zastosowania	Max	1,5 litra
Młynek	Wszystkie zastosowania	Max	
Sokowirówka odśrodkowa	Owoce i warzywa	Max	450 g

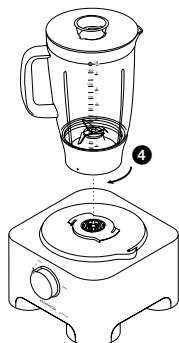
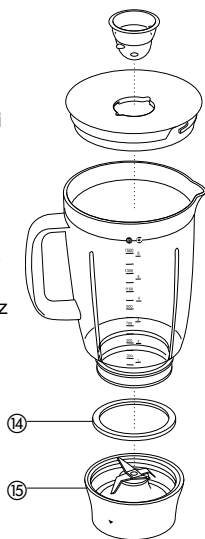
jak używać malaksera

- 1 Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ❶.
- 2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekreślić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ❷.
- 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
- Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
- 4 Założyć pokrywkę ❸ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączenia urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
- 5 Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego. Zaświeci się kontrolka zasilania. Włączyć urządzenie i wybrać ustawienie prędkości.

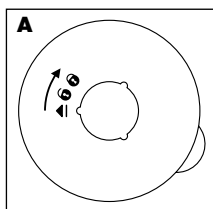
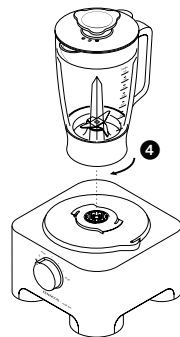
- **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
- Do pracy przerywanej należy używać przycisku pracy impulsowej (P). W trybie pracy impulsowej urządzenie pracuje tak długo, jak wciśnięty jest przycisk.
- 6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
- **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**
- ważne**
- Urządzenie nie nadaje się do kruszenia i mielenia ziaren kawy ani do mielenia cukru na puder.
- Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

jak używać nasadki miksującej (FP910)

- 1 Założyć pierścień uszczelniający (14) na zespół noży tnących (15), sprawdzając poprawność umieszczenia uszczelki.
W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego założenia uszczelki nastąpi wyciek cieczy.
- 2 Wkręcić naczynie na zespół noży tnących.
- 3 Umieścić składniki w naczyniu.
- 4 Umieścić zakrywkę wlewu na pokrywce, a następnie dokręcić.
- 5 Wkręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na naczyniu.
- 6 Umieścić nasadkę miksującą na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy (4).
- 7 Ustawić odpowiednią prędkość lub sterować przy użyciu przycisku pracy impulsowej.



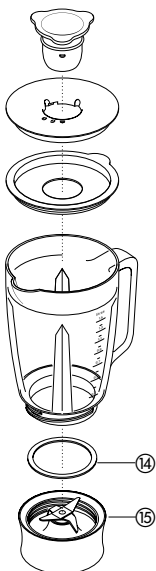
- 5 Założyć i zablokować zakrywkę wlewu na pokrywce, obracając o jedno położenie (6).
- 6 Założyć pokrywę na kielich i obrócić zakrywkę wlewu na (7), aż zaskoczy. Zakrywka wlewu może znajdować się w 3 różnych położeniach (patrz A).
 - 7 – zakrywka wlewu w położeniu do zdjęcia w celu dodania składników do naczynia.
 - 6 – pokrywa odblokowana/zakrywka wlewu zablokowana w pokrywce w celu założeniu lub zdjęcia pokrywy.
 - 7 – pokrywa zablokowana.
- 7 Umieścić nasadkę miksującą na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy (4).
- 8 Ustawić odpowiednią prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.



- **OSTRZEŻENIE:** Mieszanie bardzo gorących płynów może doprowadzić do gwałtownego wyrzutu gorącego płynu i pary przez pokrywkę lub zakrywkę wlewu. Poczekać, aż płyn ostygnie lub zmniejszyć ilość i wybrać niższe ustawienie prędkości, jeśli dostępne.
Przy przenoszeniu gorącego kielicha i pokrywy chronić ręce, używając ściereki lub rękawic kuchennych.
 - **wskazówki**
 - Podczas przygotowywania majonezu umieścić w przystawce miksującej wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Następnie, przy pracującym urządzeniu, wlać olej przez zakrywkę wlewu i pozwolić, aby się wymieszał.
 - Mieszaniny o gęstej konsystencji (np. pasztety i dipy) mogą wymagać wyskrobania. W razie napotkania trudności przy miksowaniu dodać więcej płynu.
 - Przy kruszeniu lodu użyć przycisku pracy impulsowej w trybie krótkich cykli pracy przerywanej.
 - Aby wydłużyć żywotność nasadki miksującej, nigdy nie uruchamiać jej na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć zaraz po uzyskaniu pożądanej konsystencji.
 - Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
 - Urządzenie nie uruchomi się, jeśli nasadka miksująca zostanie nieprawidłowo zamontowana.
 - Nie umieszczać suchych składników w przystawce miksującej przed jej włączeniem. W razie potrzeby pociąć wcześniej składniki na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie, przy pracującym urządzeniu, kolejno je dodawać.
 - Nie wykorzystywać nasadki miksującej w charakterze pojemnika do przechowywania. Przed i po użyciu nasadka miksująca powinna być opróżniona.
 - Nigdy nie miksować więcej niż 1 1/2 litra cieczy (mniej w przypadku pniących się cieczy, takich jak koktajle mleczne).
- Uwaga:** Podstawa młynka nie jest zamienna ze szklanym naczyniem nasadki miksującej modelu FP920. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę. Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi na podstawach zespołu noży tnących.

jak używać nasadki miksującej (FP920)

- 1 Założyć pierścień uszczelniający (14) na zespół noży tnących (15), sprawdzając poprawność umieszczenia uszczelki.
W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego założenia uszczelki nastąpi wyciek cieczy.
- 2 Wkręcić naczynie na zespół noży tnących.
- 3 Umieścić składniki w naczyniu.
- 4 Umieścić uszczelkę pokrywy na spodzie pokrywy.



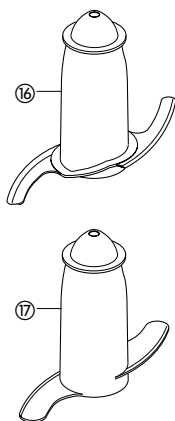
jak używać dodatkowego wyposażenia

16 nóż/17 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie będzie zależała od długości czasu obróbki. Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, sosów, rozdrabniania zup, a także do kruszenia biszkoptów i suchego chleba. Jeśli w zestawie nie ma załączonego narzędzia do wyrabiania ciasta, można użyć do tego celu noża.

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.



wskazówki

nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biszkopki polamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta

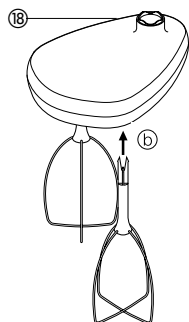
- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

18 trzepaczka podwójna z przekładnią

Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.

jak używać trzepaczki

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej 16.
- 3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałek napędzający.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- 6 Włączyć urządzenie.



ważne

- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania jednostopniowych ciast w proszku ani do ucierania tłuszczu i cukru, a użycie do tego celu tej trzepaczki doprowadzi do jej uszkodzenia. Do przygotowywania ciasta należy zawsze używać zespołu noży tnących.

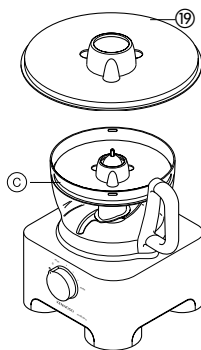
wskazówki

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.

19 osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 1 l do 1,5 l, zapobiega wylewaniu się płynów i poprawia wydajność noża.

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Przymocować nóż.
- 3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
- 4 Założyć osłonę nad nożem i oprzeć ją na występie wewnątrz miski 19. **Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.**
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.



tarcze krojące/siekające

tarcze obustronne krojące /siekające – grube 20 cienkie 21

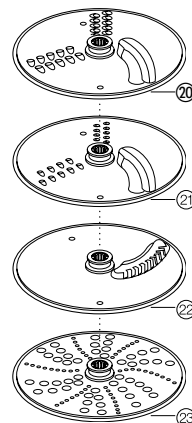
Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, kukurzy, buraczków i cebuli.

tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 22

Służy do siekania: ziemniaków na frytki (francuski styl Julienne), twardych składników do sałatek, do dekorowania potraw, zapiekanek oraz do siekania warzyw (np. marchewki, rzepy, kukurzy, ogórków).

Tarcza drobna 23

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

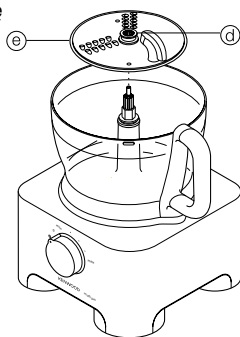


bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.**
- **Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.**

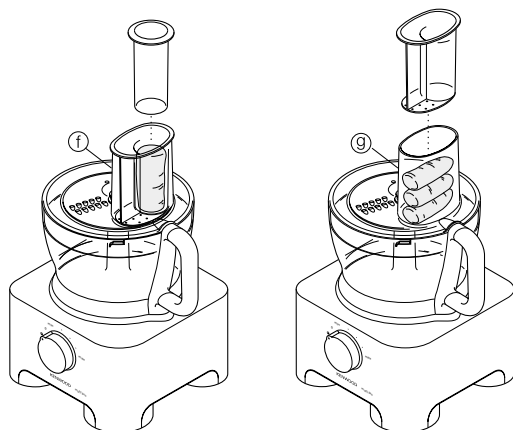
jak używać tarczy tnących

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt **(d)** umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry **(e)**.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczach znajduje się mniejszy podajnik służący do przetwarzania pojedynczych lub cienkich składników. Aby użyć mniejszego podajnika, należy najpierw włożyć do podajnika większy popychacz. Aby użyć większego podajnika, należy użyć obu popychaczy razem.
- 5 Włożyć do podajnika żywność.
- 6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**



wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Nappełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy używaniu tarczy siekającej należy umieścić składniki poziomo.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo **(f)** daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo **(g)**.
- Zawsze po przetwarzaniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.



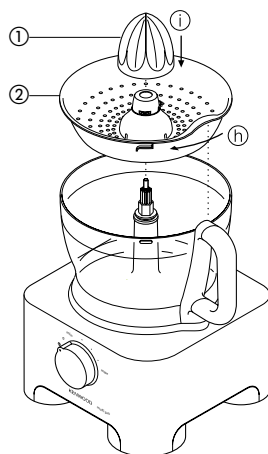
24 wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów.

- 1 stożek
- 2 sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
 - 2 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski **(h)**.
 - 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół **(i)**.
 - 4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.
- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**



25 młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy.

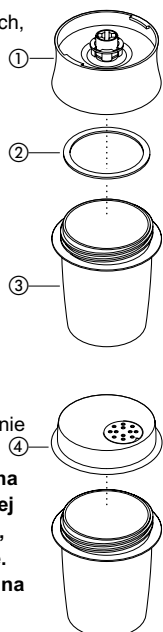
- 1 zespół noży
- 2 uszczelka
- 3 słoik
- 4 wieczko z sitkiem

bezpieczeństwo

- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
 - Nigdy nie odkręcaj słoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
 - Nie dotykaj ostrych brzości. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
 - Nigdy nie demontować młynka zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Uwaga: Podstawa młynka nie jest zamienna ze szklanym naczyniem nasadki miksującej modelu FP920. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę. Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi na podstawach zespołu noży tnących.**

uwaga

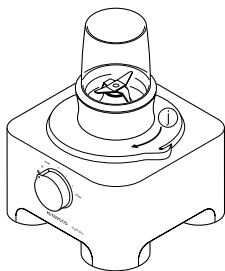
- Aby zapewnić sobie długoletnie użytkowanie młynka, nigdy nie włączaj go na dłużej, niż 30 sekund. Wyłącz natychmiast po uzyskaniu żądanej konsystencji.
- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
- Urządzenie się nie włączy, jeśli młynek będzie niewłaściwie założony.
- Używaj wyłącznie do produktów suchych.



jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do słoika napieniając nie więcej, niż do połowy.
- 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do słoika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na słoik, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Umieścić młynek na zespole napędowym i obrócić, aż zaskoczy ①.
- 6 Załącz prędkość maksymalną, względnie używaj pracy impulsowej.
- 7 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze słoika,

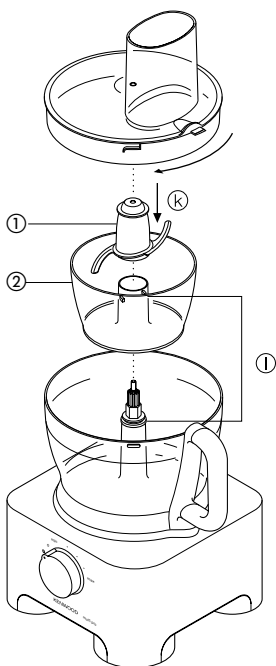
- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.
- Przyprawy ziołowe najlepiej się mielą, gdy są czyste i suche.



26 miska mini-malaksera

Miska mini-malaksera służy do siekania ziół i przetwarzania niewielkich ilości składników, takich jak mięso, cebula, orzechy, majonez, warzywa, puree, sosy i pokarm dla niemowląt.

- 1 zespół noży tnących miski mini-malaksera
- 2 miska mini-malaksera



jak używać miski mini-malaksera

- 1 Złożyć wałek napędzający i miskę na zespół napędowy.
- 2 Złożyć miskę mini-malaksera, uważając, aby zebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ①.
- 3 Złożyć zespół noży tnących na wałek napędowy ②.
- 4 Dodać składniki do przetworzenia.
- 5 Złożyć pokrywę i włączyć mikser.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie demontować pokrywki zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Ostrza zespołu noży tnących są bardzo ostre, dlatego należy zawsze obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością.

ważne

- Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
- Nie miksować twardych produktów, takich jak ziarna kawy, kostki lodu lub czekolady, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie ostrzy.

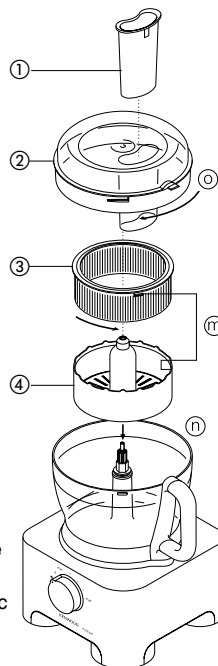
wskazówki

- Ziola najlepiej mleć, gdy są czyste i suche.
- Podczas miksowania ugotowanych składników w celu sporządzenia pokarmu dla niemowląt należy zawsze dodać niewielką ilość płynu.
- Przed rozpoczęciem mielenia takie produkty, jak mięso, chleb i warzywa, należy pokroić w kostkę o boku około 1-2 cm.
- Podczas przygotowywania majonezu dodać olej przez podajnik.

27 sokowirówka

Używaj sokowirówki do wyciskania soku z owoców twardych i warzyw.

- 1 popychacz
- 2 pokrywa
- 3 sitko
- 4 miska wewnętrzna



jak używać sokowirówki

- 1 Załóż wałek napędowy i miskę na korpus z silnikiem.
- 2 Zablokuj sitko w misce wewnętrznej ①.
- 3 Włóż miskę wewnętrzną do miski malaksera ②.
- 4 Załóż pokrywę sokowirówki na miskę i obróć, aż się zarygluje; rura podająca powinna się znaleźć nad rękojęcią ③.
- 5 Pokrój surowiec na małe kawałki, które się zmieszczą w rurze podającej.
- 6 Włącz i równomiernie spychaj surowiec w dół posługując się popychaczem - **nigdy nie wkładaj palców do rury podającej**. Zepchnij do końca jedną porcję przed włożeniem następnej.
- 7 Po włożeniu ostatniego kawałka trzymaj sokowirówkę włączoną jeszcze przez 20 sekund, aby wycisnąć sok z masy na sitku.

uwaga

- Jeśli sokowirówka wpada w drgania, to wyłącz i opróżnij sitko (malakser będzie wibrował, jeśli pulpa na sitku nierównomiernie się rozłoży).
- Przerabiaj niewielkie ilości na raz (co najwyżej 45 dag) i regularnie opróżniaj sitko i miskę wewnętrzną.
- Przed przeróbką usuń pestki i nasiona (np. ze śliwek, słodkiej papryki i melona) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Nie jest konieczne obieranie jabłek lub gruszek.

wskazówki

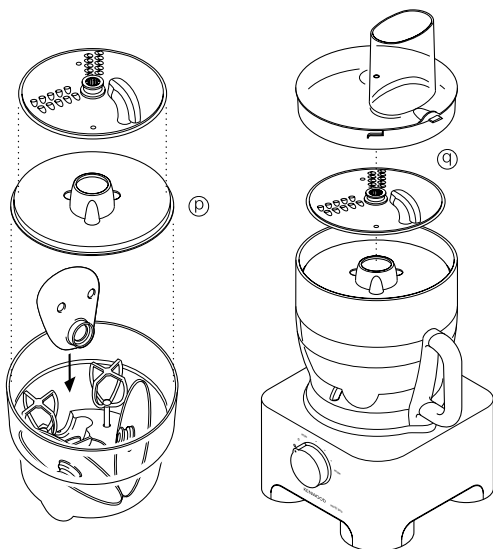
- Używaj jędrnych, świeżych owoców i jarzyn.
- Soki z owoców cytrusowych będą gorzkie i spienione, ponieważ będą również wyciskane soki ze skórki i z waty pod spodem. Zamiast sokowirówki używaj sokownicy do cytrusów.

28 karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™ (FP920)

Malakser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, która mieści się wewnątrz pojemnika.

jak używać karuzelowego łącza na nasadki

- 1 Zamontować zespół noży tnących w pojemniku.
- 2 Następnie zamontować trzepaczkę, tarczę i osłonę w karuzelowym łączu na nasadki ①.
- 3 Zamocować karuzelowe łącze na nasadki nad zespołem noży tnących i umieścić pokrywę malaksera na górze ④.

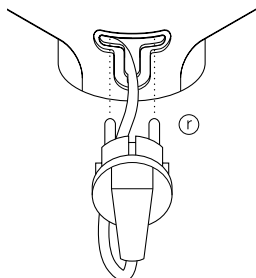


pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć plastik szmatką zamoczoną w oleju roślinnym.

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia. ①



mikser/młynek

- 1 Przed odkręceniem od zespołu ostrzy opróżnij dzbanek/słoik.
- 2 Zmywaj ręcznie dzbanek/słoik.
- 3 Zdjąć i umyć uszczelki.
- 4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
- 5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Alternatywnie można je umyć na górnej półce w zmywarce do naczyń. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze.

serwis i obsługa klienta

- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo, powinien go wymienić wyłącznie pracownik firmy Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy firmy Kenwood.

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

Należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Malakser nie działa	Brak zasilania/kontrolka zasilania nie świeci się. Miska nie została poprawnie zamontowana. Pokrywa nie została prawidłowo założona.	Sprawdzić, czy malakser jest podłączony do gniazda sieciowego. Sprawdzić, czy miska znajduje się w prawidłowym położeniu, a uchwyt jest skierowany w prawo. Sprawdzić, czy blokada pokrywy znajduje się w prawidłowym położeniu względem uchwyty. Malakser nie uruchomi się, jeśli miska i pokrywa będą zamontowane nieprawidłowo. Jeśli żaden z powyższych problemów nie zostanie stwierdzony, sprawdzić bezpiecznik topikowy/automatyczny w domowej instalacji elektrycznej.
Nasadka miksująca/młynek nie działa	Zastosowano niewłaściwą podstawę.	Podstawa młynka nie jest zamienna z naczyniem nasadki miksującej modelu FP920. Malakser nie uruchomi się, jeśli zainstalowano niewłaściwą podstawę. Zapoznać się z oznaczeniami graficznymi znajdującymi się na użytej podstawie.
Malakser zatrzymuje się w trakcie pracy	Przeciążenie malaksera/przekroczenie maksymalnych pojemności. Pokrywa nie zaskoczyła.	Sprawdzić maksymalne pojemności podane pod nagłówkiem 'jak używać malaksera'. Sprawdzić prawidłowość założenia pokrywy.
Niezadowolająca wydajność narzędzi/nasadek	Zapoznać się ze wskazówkami podanymi pod nagłówkiem opisującym sposób użycia określonej nasadki. Sprawdzić poprawność montażu nasadek.	

Безопасность работы

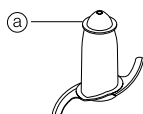
- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку ③ сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Не переносите кухонный комбайн, держа его за ручку – это может привести к поломке ручки и травме.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Не позволяйте детям приближаться к кухонному комбайну.
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
- Не загружайте в кухонный комбайн продукты в количествах, превышающих указанные нормы.

Перед подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
- Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.



Обозначения

Комбайн

- силовой блок
- съемный приводной вал
- чаша
- крышка
- подающая трубка
- толкатели
- защитные блокировки
- паз для шнура
- регулятор скорости со световым индикатором включения питания

Миксер

- воронка
- крышка
- уплотнение крышки (FP920)
- емкость – пластмассовая (FP910) и стеклянная (FP920)
- уплотнительное кольцо
- блок с ножом

Дополнительные насадки

Не все перечисленные ниже насадки включены в комплект поставки данного кухонного комбайна. По вопросам приобретения дополнительных насадок обращайтесь в торговую организацию, в которой был приобретен данный электроприбор.

- нож
- насадка для вымешивания теста
- двойной редукторный металлический венчик для взбивания
- крышка для перемешивания на максимальной скорости
- диск для нарезки толстых ломтиков/грубого шинкования
- диск для нарезки тонких ломтиков/мелкого шинкования
- диск для тонкой резки (используется при приготовлении жюльенов)
- диск-терка
- редукторная соковыжималка для citrusовых
- мельница
- мини-чаша кухонного комбайна
- центробежная соковыжималка
- вращающаяся подставка KENSTORE™ для хранения насадок
- лопаточка

выбор скорости при различных вариантах использования

Инструмент/Насадка	Назначение	Скорость	Максимальная загрузка
Нож	Приготовление теста для пирогов и пирожных с однократным вымешиванием Растирание жира с мукой Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки Рубка/приготовление пюре/паштетов	Мин. – Макс. 5 – Макс. 1 – 5 Макс.	Общий вес - 1,5 кг/3 фунта 5 унций Вес муки - 340 г/12 унций Мясо - 600 г/1 фунт 6 унций
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы-пюре – начинайте перемешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до максимальной	Мин. – Макс.	1,5 л/2 пинты 12 унций
Венчик	Яичные белки Яйца и сахар для пресных бисквитов Сливки	Макс. Макс. 5 – Макс.	6 яичных белков 500 мл
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	Макс.	600 г/1 фунт 6 унций
Диски – нарезка/шинкование/измельчение	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д. Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	5 – Макс. Мин. – 5	
Диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	Макс.	
Соковыжималка для цитрусовых	Цитрусовые	1	
Мини-чаша и нож	Все виды обработки продуктов	Макс.	200 г/8 унций
Измельчитель	Все виды обработки продуктов	Макс.	1,5 л/2 пинты 12 унций
Мельница	Все виды обработки продуктов	Макс.	
Центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	Макс.	450 г/1 фунт

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ❶.
- 2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ❷.
- 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- 4 Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
- **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
- 5 Подсоедините прибор к электросети, при этом загорается световой индикатор включения питания. Включите прибор и выберите нужную скорость.
- **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**

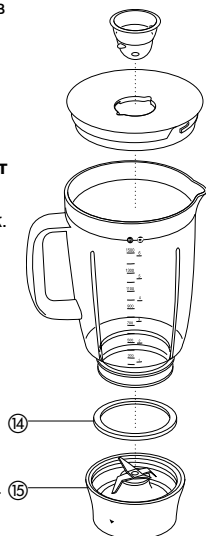
- Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться измельчителем (FP910)

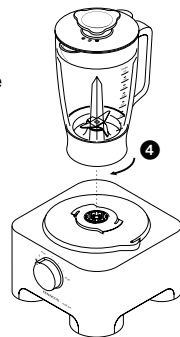
- 1 Вставьте уплотнительное кольцо (14) в ножевой блок (15) - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно.

В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.

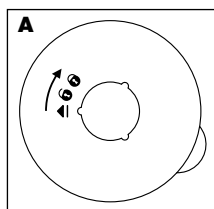
- 2 Установите емкость на ножевой блок.
- 3 Загрузите в емкость ингредиенты.
- 4 Вставьте крышку заливочного отверстия в емкость и поверните ее.
- 5 Поворотом крышки по часовой стрелке зафиксируйте крышку заливочного отверстия в крышке емкости.
- 6 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки (4).
- 7 Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.



- 5 Вставьте в крышку чаши крышку заливочного отверстия и зафиксируйте ее, повернув на одну позицию (6).
- 6 Установите крышку на чашу и поверните крышку заливочного отверстия для фиксации ее в положении (7). Крышка заливочного отверстия имеет три разных положения (см. А) (8) - крышка заливочного отверстия может сниматься для добавления в емкость ингредиентов. (9) - крышка не зафиксирована/крышка заливочного отверстия зафиксирована на крышке, что позволяет снимать и устанавливать крышку. (10) - крышка зафиксирована.



- 7 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки (4).
- 8 Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.



- **ВНИМАНИЕ!** Во время перемешивания горячих жидкостей возможен выброс жидкости или пара наружу через крышку чаши или через крышку заливочного отверстия. Следует дождаться остывания жидкости, уменьшить количество залитой жидкости или (по возможности) снизить скорость перемешивания.

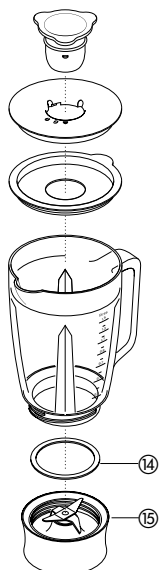
При снятии и установке горячей емкости или горячей крышки следует пользоваться салфеткой или специальными перчатками.

Как пользоваться измельчителем (FP920)

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо (14) в ножевой блок (15) - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно.

В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.

- 2 Установите емкость на ножевой блок.
- 3 Загрузите в емкость ингредиенты.
- 4 Вставьте уплотнительную прокладку крышки в канавку, расположенную на нижней стороне крышки.



советы

- При приготовлении майонеза загрузите в измельчитель все ингредиенты кроме масла. Во время работы прибора залейте масло в крышку заливочного отверстия и дождитесь его стекания в чашу.
- При перемешивании густых смесей, например, паштетов и соусов, возможно налипание продукта на стенки чаши. В этом случае стенки чаши следует очищать. В случае затрудненного перемешивания добавьте воды.
- При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.
- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. После получения смеси требуемой консистенции электроприбор следует немедленно выключить.
- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- При неправильной установке измельчителя электроприбор работать не будет.

- Не загружайте в измельчитель сухие ингредиенты до его включения. При необходимости порубите их на кусочки; снимите крышку заливочного отверстия и загрузите эти кусочки по одному.
- Не пользуйтесь измельчителем в качестве емкости для хранения продуктов. Если измельчитель не используется, опорожните его.
- Никогда не перемешивайте более 1 1/2 литра (2 пинты 12 унций) жидкости - при перемешивании холодных жидкостей, например, молочных коктейлей, жидкости должно быть еще меньше.

Примечание. Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя FP920 не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, кухонный комбайн не будет работать. См. графические символы на основании ножевого блока.

Использование насадок

16 нож/17 приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

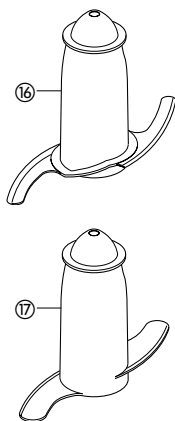
Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

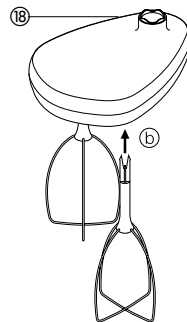


18 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом 18.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.



важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда используйте нож.

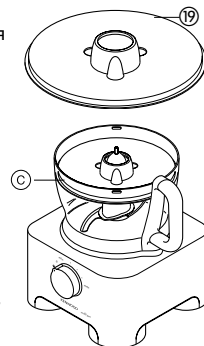
Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

19 Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1 л до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки 19. **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.



Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ⑳, мелкая нарезка ㉑

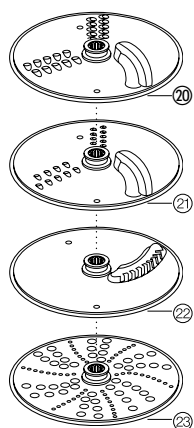
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ㉒

Используется для нарезки тонкой соломкой картофеля, твердых ингредиентов для салатов, гарниров, запеканок и т.п. (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

Диск-терка ㉓

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

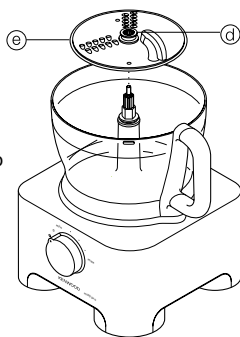


Безопасность работы

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ㉑ в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ㉑.
- 3 Установите крышку.



- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов.

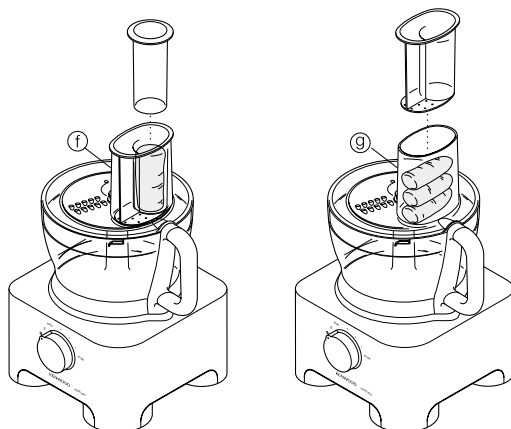
Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки.

Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ㉑, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ㉑.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



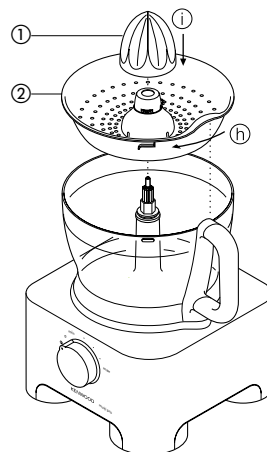
㉔ Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

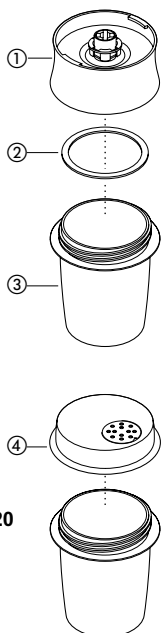
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки ㉔.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ①.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**



25 Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

- ① нож
- ② уплотнительное кольцо
- ③ чаша
- ④ крышка с отверстием для разбрызгивания



Безопасность работы

- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
- Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.

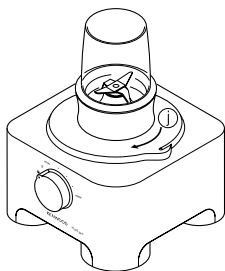
- Запрещается снимать мельницу с основания до полной остановки ножей.
- Примечание. Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя FP920 не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, то кухонный комбайн не будет работать. См. графические символы на основании ножевого блока.**

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
- Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните ее для фиксации на месте установки ①.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.



- Крышка с сеткой не является герметичной.

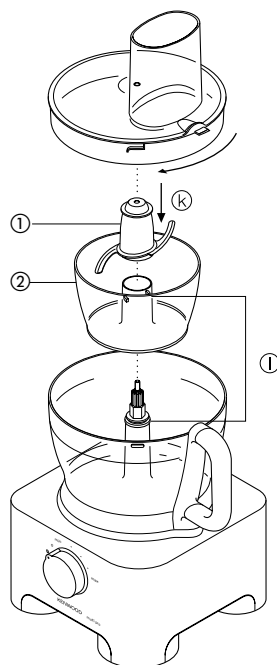
Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

26 мини-чаша кухонного комбайна

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- ① нож мини-чаши кухонного комбайна
- ② мини-чаша кухонного комбайна



Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите мини-чашу кухонного комбайна и убедитесь в том, что ребра, расположенные на внутренней стороне трубки мини-чаши, вошли в пазы основной трубки ①.
- 3 Установите нож на приводной вал ②.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

меры безопасности

- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании вареных продуктов для приготовления детского питания добавляйте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливаете масло через подающую трубку.

27 Центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из твердых фруктов и овощей.

- ① проталкиватель
- ② крышка
- ③ сетчатый фильтр
- ④ внутренняя чаша

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

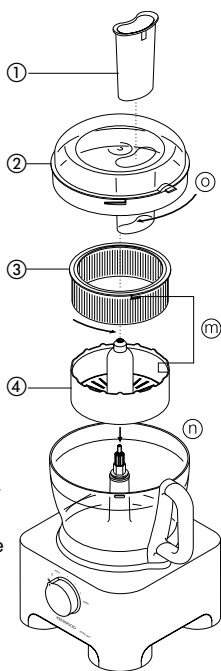
- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше **Ⓜ**.
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины **Ⓟ**.
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку **Ⓞ**.
- 5 Порежьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку**. Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.
- 7 После загрузки последнего кусочка дайте машине поработать еще 20 с, чтобы извлечь весь сок из сетчатого фильтра.

Важная информация

- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.

Советы

- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок цитрусовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для цитрусовых.

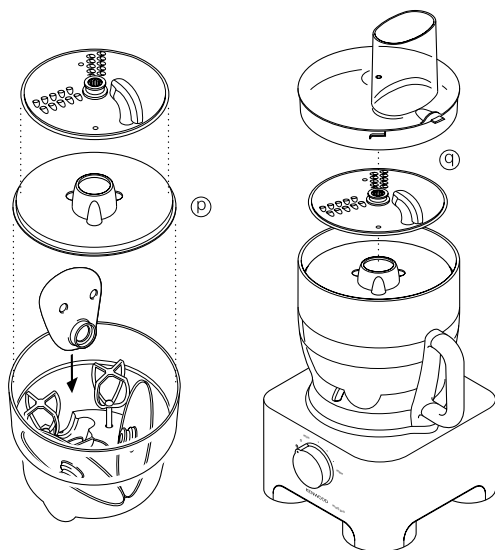


28 Вращающаяся подставка для хранения насадок KENSTORE™ (FP920)

В комплекте кухонного комбайна имеется вращающаяся подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Как пользоваться вращающейся подставкой для хранения насадок

- 1 Установите нож в чашу.
- 2 Затем установите венчик, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости на вращающуюся подставку **Ⓟ**.
- 3 Установите вращающуюся подставку сверху на нож и поместите сверху крышку кухонного комбайна **Ⓞ**.

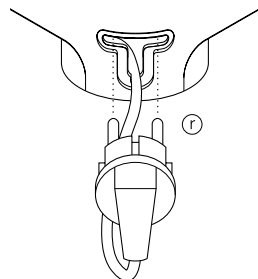


Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора **Ⓡ**.



Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.

- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.

Не опускайте головку привода в воду.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Уплотняющие прокладки также можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Руководство по нахождению и устранению неисправностей

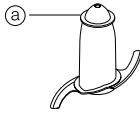
Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает	Не подается питающее напряжение/не горит световой индикатор. Чаша не зафиксирована. Крышка не зафиксирована.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети Убедитесь в том, что чаша установлена правильно, и что ручка чаши находится справа. Убедитесь в том, что фиксатор крышки расположен в области ручки. При неправильной установке чаши и крышки кухонный комбайн работать не будет. Если ни одна из описанных выше проверок не выявила причину проблемы, проверьте плавкие предохранители или автоматический выключатель в вашем доме.
Не работает измельчитель/мельница	Используется не то основание.	Основание мельницы и стеклянная емкость измельчителя FP920 не являются взаимозаменяемыми деталями. Если установлено не то основание, кухонный комбайн работать не будет. См. графические символы на используемом основании.
Кухонный комбайн останавливается во время работы	Кухонный комбайн перегружен/загрузка выше допустимой нормы. Не зафиксирована крышка.	Проверьте максимальные значения загрузки, указанные в разделе "Как пользоваться кухонным комбайном". Убедитесь в том, что крышка правильно зафиксирована.
Неудовлетворительная работа инструментов/насадок	См. советы в соответствующем разделе "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή ③ στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
 - Μη σηκώνετε και μη μεταφέρετε τον επεξεργαστή τροφίμων από τη λαβή – η λαβή μπορεί να σπάσει με αποτέλεσμα να τραυματιστείτε.
 - Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
 - Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
 - Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθάρισμα
 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
 - Πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ/μύλο από το ρεύμα:
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα ή το βάζο του μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα λεπίδας.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
 - **Η συσκευή θα πάθει θάλαση και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
 - Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
 - Μην αφήντε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
 - Μην αφήντε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.
 - Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
 - Μην αφήντε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
 - Μην κάνετε λανθασμένη χρήση του επεξεργαστή τροφίμων και χρησιμοποιήστε τον μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
 - Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται.
- Πριν θάλετε τη συσκευή στην πρίζα**
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
 - Η συσκευή αυτή συμβαδίζει με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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

Περιγραφή

Επεξεργαστής

- ① κεντρική μονάδα
- ② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
- ③ μπωλ
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωθητήρες
- ⑦ μάνταλα ασφαλείας
- ⑧ αποθήκευση καλωδίου
- ⑨ διακόπτης επιλογής ταχυτήτων με ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Μπλέντερ

- ⑩ άνοιγμα γεμίσματος
- ⑪ καπάκι
- ⑫ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος κατακτιού (FP920)
- ⑬ κανάτα – πλαστική (FP910) γυάλινη (FP920)
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα κοπής

Επιπλέον εξαρτήματα

Τα παρακάτω εξαρτήματα δεν περιλαμβάνονται όλα στη συσκευασία του επεξεργαστή τροφίμων σας. Για να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία, επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

- ⑯ λεπίδα μαχαιριού
- ⑰ εργαλείο ζύμης
- ⑱ μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
- ⑲ κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
- ⑳ δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ㉑ δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- ㉒ δίσκος τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
- ㉓ δίσκος τριψίματος
- ㉔ λεμονοστύφτης με μηχανισμό
- ㉕ μύλος
- ㉖ μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων
- ㉗ αποχυμωτής
- ㉘ περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™
- ㉙ σπάτουλα

επιλέγοντας ταχύτητα για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/Εξάρτημα	Λειτουργία	Ταχύτητα	Μέγιστες Ποσότητες
Λεπίδα Μαχαιριού	Μίγμα για Κέικ με Ανάμιξη Όλων μαζί των Υλικών Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών Ζαχαροπλαστικής Τεμαχισμός/Παρασκευή πουρέ/πατέ	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 κιλό Συνολικό Βάρος 340γρ Βάρος Αλευριού 600γρ Κρέας
Λεπίδα Μαχαιριού με κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη	Σούπες – ξεκινήστε στη χαμηλή ταχύτητα και σταδιακά ανεβείτε στη μέγιστη (Max)	Min – Max	1,5 λίτρο
Χτυπητήρι	Ασπράδια Αυγών Αυγό ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά Κρέμα	Max Max 5 – Max	6 Ασπράδια Αυγών 500 mls
Εργαλείο ζύμης	Μίγματα με μαγιά	Max	600γρ
Δίσκοι τεμαχισμού – σε φέτες/ Λωρίδες/μικρά κομμάτια	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	5 – Max Min – 5	
Δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτες για πιτάκια με ζύμη	Max	
Λεμονοσύφτης	Εσπεριδοειδή	1	
Μικρό Μπωλ μαχαίρι	Επεξεργασία όλων των τροφών	Max	200γρ
Μπλέντερ	Επεξεργασία όλων των τροφών	Max	1,5 λίτρο
Μύλος	Επεξεργασία όλων των τροφών	Max	
Αποχυμωτής	Φρούτα Λαχανικά	Max	450γρ

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

1. Ταιριάξτε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας.
2. Μετά τοποθετήστε το μπολ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
3. Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
 - Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.
4. Τοποθετήστε το καπάκι - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
 - **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**
5. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και επιλέξτε ταχύτητα.

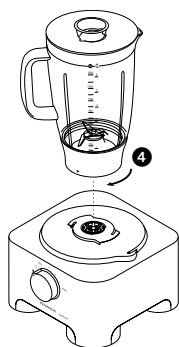
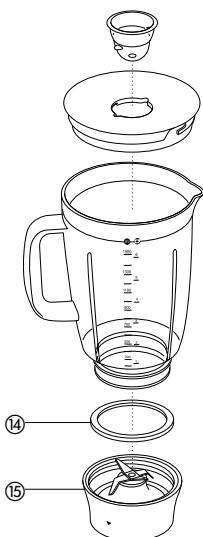
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για διακεκομμένη λειτουργία του μπλέντερ με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά. Η λειτουργία παλμικής κίνησης διαρκεί όσο ο διακόπτης εξακολουθεί να είναι πατημένος.
- 6. Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
 - **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό

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

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ (FP910)

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος (14) μέσα στη μονάδα των λεπίδων (15) – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια έχει τοποθετηθεί σωστά.
Εάν η ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.
- 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα μέσα στο καπάκι, έπειτα στρέψτε.
- 5 Στρέψτε το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει επάνω στην κανάτα.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει (4).
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον διακόπτη παλμικής κίνησης.



- 5 Προσαρμόστε και ασφαλίστε το πώμα μεζούρα μέσα στο καπάκι, στρέφοντας κατά μία θέση (1).

- 6 Προσαρμόστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το πώμα μεζούρα στη θέση (1) για να ασφαλίσει.

Το καπάκι μεζούρα μπορεί να τοποθετηθεί σε 3 διαφορετικές θέσεις (βλέπε Α)

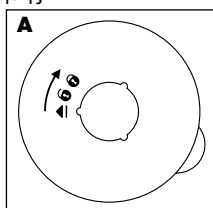
▲ - το καπάκι μεζούρα μπορεί να αφαιρεθεί για να προσθέσετε υλικά στην κανάτα.

1 - το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει/το πώμα μεζούρα έχει ασφαλίσει στο καπάκι για να προσαρμόσετε και να αφαιρέτε το καπάκι.

1 - το καπάκι έχει ασφαλίσει.

- 7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει (4).

- 8 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον διακόπτη παλμικής κίνησης.



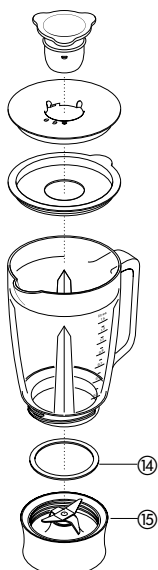
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν αναμινύετε πολύ καυτά υγρά ποσότητα από αυτά μπορεί να πεταχτεί ξαφνικά με δύναμη μαζί με ατμό έξω από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα. Αφήστε το υγρό να κρυώσει ή ελαττώστε την ποσότητα και επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα εάν υπάρχει.
Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανί ή γάντια για το φούρνο όταν πιάνετε το καυτό κύπελλο και το καπάκι.

πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στο μίγμα από το πώμα μεζούρα.
- Μπορεί να χρειαστεί να αφαιρέτε από τα τοιχώματα ποσότητα από τα παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και σάλτσες για ντιπ. Εάν η επεξεργασία τους είναι δύσκολη, προσθέστε κι άλλο υγρό.
- Όταν θρυμματίζετε πάγο χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης με σύντομο πάτημα του διακόπτη κάθε φορά.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή μόλις το μίγμα αποκτήσει τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το μπλέντερ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε ζεστά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα, έπειτα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, ρίξτε τα στην οπή ένα-ένα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Να το διατηρείτε άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμινύετε ποσότητες πάνω από 1 1/2 λίτρο – μικρότερες ποσότητες όταν πρόκειται για υγρά με αφρό όπως μιλκσέικ.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ (FP920)

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος (14) μέσα στη μονάδα των λεπίδων (15) – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια έχει τοποθετηθεί σωστά.
Εάν η ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.
- 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στην κανάτα.
- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.



Σημείωση: Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της γυάλινης κανάτας του μπλέντερ FP920. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση. Ανατρέξτε στις γραφικές ενδείξεις στις βάσεις της μονάδας των λεπίδων.

Χρήση των εξαρτημάτων

⑯ Λεπίδα κοπής/⑰ εργαλείο ζυμώματος

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

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

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

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

Εργαλείο ζυμώματος

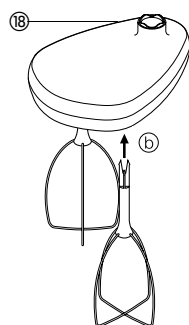
- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60-90 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το Ξαναζύμωμα στο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

⑱ Διπλός αναδευτήρας

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

Χρήση του αναδευτήρα

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
- 2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ⑮.
- 3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντας τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή.



σημαντική πληροφορία

- Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ που απαιτούν ανάμιξη όλων μαζί των υλικών καθώς επίσης ούτε για την παρασκευή κρέμας με ζάχαρη και λιπαρά επειδή τα μίγματα αυτά το φθείρουν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

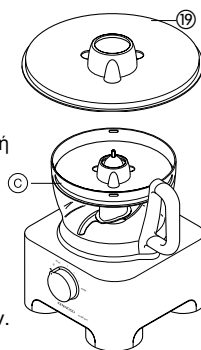
Συμβουλές

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

⑲ Αναμείκτης

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

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



Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί ⑳, λεπτοί ㉑

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

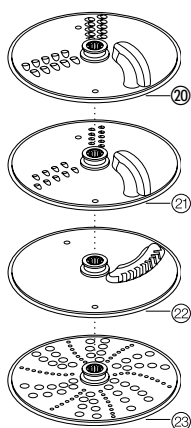
Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος λεπτού κοψίματος (κόψιμο Julienne) ㉒

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

Δίσκος ψιλού τριψίματος ㉓

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

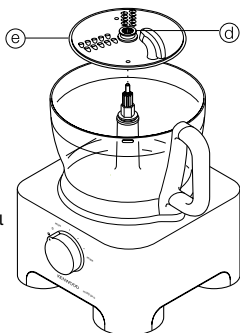


Ασφάλεια

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

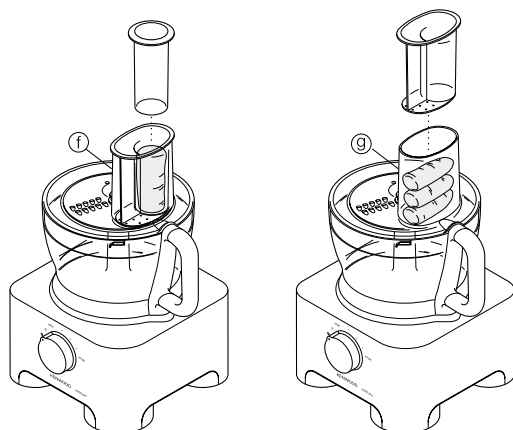
Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ㉔, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω ㉕.
- 3 Εφαρμόστε το καπάκι.
- 4 Επιλέξτε τον επιθυμητό σωλήνα τροφοδοσίας. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας - τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας - χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο κοψίματος, τοποθετήστε τα υλικά οριζοντίως.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ㉖ βγαίνουν μικρότερα απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζοντίως ㉗.
- Μετά τη χρήση του δίσκου κοπής θα παραμένει πάντα λίγη ποσότητα που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο δίσκο ή στο μπολ.



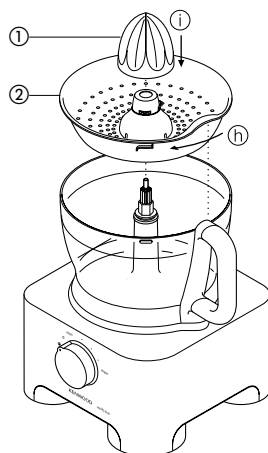
㉔ Λεμονοστήφτης

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

- ① κώνος
- ② σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστήφτη

- 1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
 - 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ㉘.
 - 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ①.
 - 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστήφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**



25 μύλος

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

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

Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
 - Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
 - Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
 - Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο μέχρι να σταματήσουν τελείως να κινούνται οι λεπίδες.
- Σημείωση:** Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της γυάλινης κανάτας του μπλέντερ ΖΠ920. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση. Ανατρέξτε στις γραφικές ενδείξεις στις βάσεις της μονάδας των λεπίδων.

σημαντική πληροφορία

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τον εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή του μίγματος.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία αν δεν έχετε προσαρμόσει σωστά τον μύλο.
- Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.

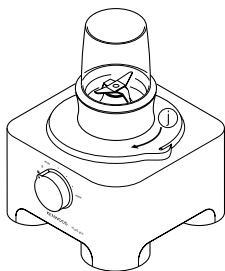
για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
- 5 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει ①.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τον παλμικό διακόπτη.
- 7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλίσματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.

- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν τα καθαρίζετε και τα στεγνώνετε.



26 μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

- ① μικρή λεπίδα μαχαιριού επεξεργασίας τροφών
- ② μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Προσαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ ①.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα ④.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

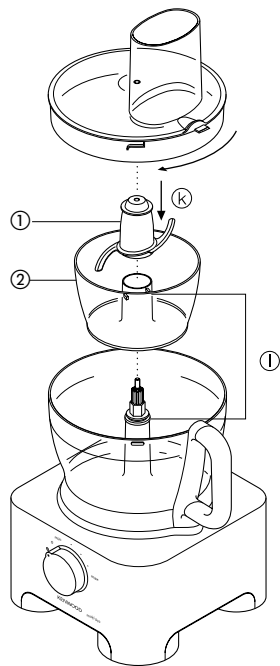
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 γν πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέτετε το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.



27 αποχυμωτής

Χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή για να εξαγάγετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- ① ωστήρας
- ② καπάκι
- ③ σουρωτήρι
- ④ εσωτερικό μπωλ

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

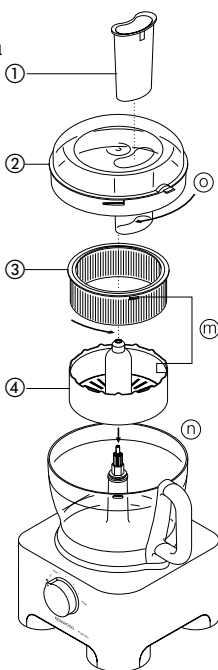
- 1 Προσαρμόστε τον κινητήριο άξονα και το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- 2 Ασφαλίστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ ④ .
- 3 Εφαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο μπωλ επεξεργασίας ⑤ .
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή ⑥ .
- 5 Κόψτε την τροφή σε μικρά κομμάτια ώστε να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και σπρώξτε την τροφή προς τα κάτω με τον ωστήρα ασκώντας σταθερή πίεση – **ποτέ μη θάξετε τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας**. Επεξεργαστείτε πλήρως την τροφή πριν προσθέσετε κι άλλη ποσότητα.
- 7 Αφού προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία για άλλα 20 δευτερόλεπτα για να εξαγάγετε όλον τον χυμό από το σουρωτήρι.

σημαντική πληροφορία

- Αν ο επεξεργαστής δονείται, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το σουρωτήρι. (Ο επεξεργαστής δονείται αν ο πολτός έχει κατανεμηθεί ανομοιόμορφα).
- Επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες κάθε φορά (450gr μέγιστη ποσότητα) και αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ τακτικά.
- Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζεστε να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.

πρακτικές συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Ο χυμός των εσπεριδοειδών είναι πικρός και αφρώδης καθώς υπόκεινται σε επεξεργασία ή φλούδα και η ψίχα τους. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτό τον λεμονοστύφτη.

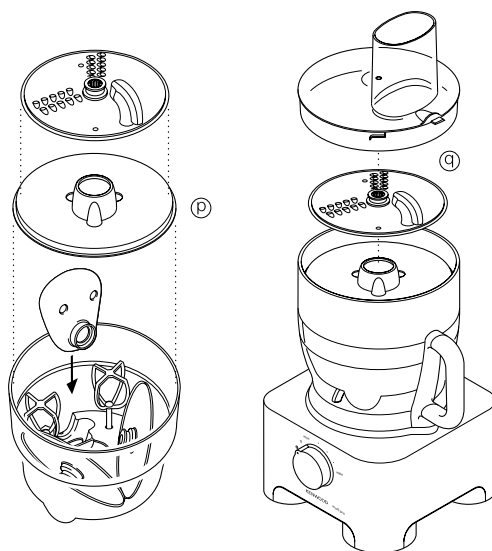


28 περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων KENSTORE™ (FP920)

Με τον επεξεργαστή τροφίμων παρέχεται ένας περιστρεφόμενος αποθηκευτικός χώρος εξαρτημάτων ο οποίος προσαρμόζεται μέσα στο μπωλ.

για να χρησιμοποιήσετε τον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο

- 1 Προσαρμόστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ.
- 2 Έπειτα προσαρμόστε το χτυπητήρι, τους δίσκους κοπής και το κάλυμμα μέσα στον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο ⑥ .
- 3 Προσαρμόστε τον περιστρεφόμενο αποθηκευτικό χώρο πάνω από τη λεπίδα του μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι του επεξεργαστή τροφίμων στην κορυφή ④ .

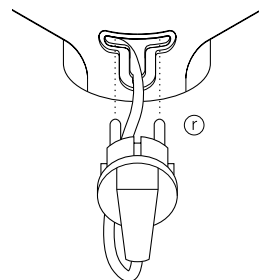


Φροντίδα & καθαρισμός

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

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής ⑦ .



μπλέντερ/μύλος

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

Διπλός αναδευτήρας

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

Άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Εναλλακτικά μπορούν να πλυθούν στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστούμε πρόγραμμα σύντομης διάρκειας σε χαμηλή θερμοκρασία.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood.
Αν χρειάζεστε βοήθεια με:
 - Τη χρήση της συσκευής σας
 - Το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία	Δεν υπάρχει ρεύμα/η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει. Το μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε αν ο επεξεργαστής τροφίμων είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Ελέγξτε αν το μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά και η λαβή είναι στραμμένη προς τα δεξιά. Ελέγξτε αν η ασφάλεια του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά στην περιοχή της λαβής. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία αν το μπωλ και το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά. Αν δεν υφίσταται τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας του σπιτιού σας.
Το μπλέντερ/ο μύλος δεν τίθεται σε λειτουργία	Δε χρησιμοποιείτε τη σωστή βάση.	Η βάση του μύλου δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση της κανάτας του μπλέντερ FP920. Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία εάν δεν έχει προσαρμοστεί η σωστή βάση. Ελέγξτε ότι η γραφική ένδειξη επάνω στη βάση που χρησιμοποιείτε είναι η σωστή.
Η λειτουργία του επεξεργαστή τροφίμων διακόπτεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των τροφίμων	Ο επεξεργαστής τροφίμων είναι υπερφορτωμένος/έχετε υπερβεί τις μέγιστες χωρητικότητες. Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στην ενότητα "για να χρησιμοποιήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων σας". Ελέγξτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά.
Κακή απόδοση των εργαλείων/εξαρτημάτων	Ανατρέξτε στις πρακτικές συμβουλές στην αντίστοιχη ενότητα "για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα". Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

دليل تحري الخلل واصلاحه

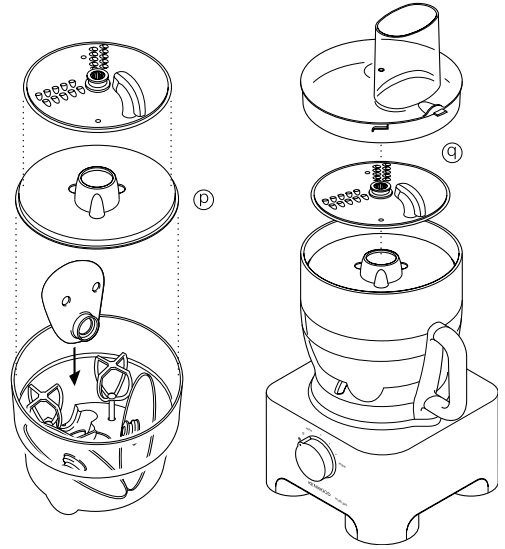
المشكلة	السبب	الحل
جهاز المعالجة لا يشتغل	الكهرباء غير متوفرة/ضوء التأشير ليس مضاءاً. الوعاء غير مقفل بشكل صحيح . الغطاء غير مقفول بشكل صحيح.	تأكد من ان الجهاز موصولاً بالكهرباء. تأكد من ان الوعاء مركب بشكل صحيح والمقابض تقع نحو الجهة اليمنى. تأكد من ان ترابط الغطاء في الموقع الصحيح في منطقة المقبض. سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الوعاء او الغطاء غير مركب بشكل صحيح. اذا لم تصح اي من النقاط اعلاه، اكشف على الفيوز/قاطع الدائرة الموجود في بيتكم.
جهاز التسييل/المطحنة لا تعمل	استعمال قاعدة غير صحيحة	ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل مع وعاء جهاز التسييل الزجاجي (FP920). سوف لا تشتغل وحدة المعالجة اذا ركبت القاعدة الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة وحدة الشفرة.
الجهاز يتوقف اثناء العمل	الافراط بالتحميل/تجاوز السعات القصوى الغطاء غير مقفل	راجع الكميات القصوى المذكورة تحت عنوان "لاستعمال جهاز المعالجة". تأكد ان الغطاء مقفلاً بشكل صحيح.
ضعف اداء الادوات/الملحقات	راجع الملاحظات المفيدة الواردة في قسم " استعمال القطع الملحقة".	تأكد ان القطع الملحقة مركبة بشكل صحيح

٢٨ خزانة الملحقات كينستور ماركة تجارية (FP920)

ان جهاز معالجة الطعام مزود بوحدة لتخزين الملحقات تجلس داخل الوعاء.

لاستعمال وحدة (وعاء) التخزين

- ١ ركب شفرة السكين على الوعاء.
- ٢ ثم ركب المخفقة، الاقراص والمظلة في وعاء التخزين ⑤.
- ٣ ركب وعاء التخزين على شفرة السكين وضع غطاء الجهاز على القمة ④.



جهاز التسييل/المطحنة

- ١ افرغ الوعاء/المرطبان قبل فكه من وحدة الشفرة.
- ٢ اغسل الوعاء/المرطبان باليد.
- ٣ ازل واغسل اطواق احكام السد.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - نظفها بالفرشاة مستعملا محلول ماء وصابون ساخن، ثم اشطفها جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة الشفرة بالماء.
- ٥ اتركها تجف وهي مقلوبة رأسا على عقب.

المخفقة المزودة المسننة

- تفصل المخفقة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاجراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يمسح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكطريقة بديلة، يمكن غسلها في الرف العلوي لغسالة الصحون. يوصى باستعمال برنامج غسل قصير ومنخفض الحرارة.

الخدمة ورعاية الزبائن

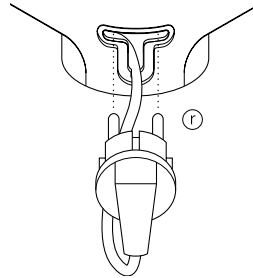
- اذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا واجهتم اية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل والصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة

العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- عامل الشفرة واقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. افرك بقطعة قماش غمرت بزيت نباتي لازالة اللون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- يخزن السلك الزائد في مكان التخزين الواقع خلف الجهاز ⑦.



٢٦ وعاء المعالجة "ميني" (الصغير)

يستعمل وعاء المعالجة ميني لتقطيع الاعشاب ومعالجة كميات قليلة من المواد مثل اللحوم، البصل، الجوز، الميونيز، الخضار، البيوريه، الصلصة وطعام الاطفال.

- ① شفرة سكين جهاز المعالجة ميني
- ② وعاء جهاز المعالجة ميني

لاستعمال وعاء المعالجة ميني

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب وعاء المعالجة ميني - متاكدا من مرافقة الاضلاع الواقعة داخل قناة الوعاء الصغير مع الشقوق الموجودة في قناة الوعاء الكبير ①.
- ٣ ضع شفرة السكين على عمود الادارة ②.
- ٤ اضع المواد الواجب معالجتها.
- ٥ ركب الغطاء وشغل.

السلامة

- ابدا لا ترفع الغطاء الا بعد التوقف التام لشفرة السكين.
- شفرة السكين حادة جدا - تعامل بحذر دائما.

ملاحظة هامة

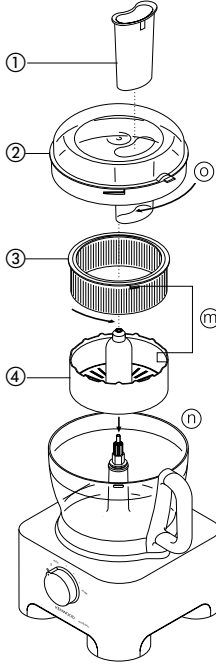
- لا تعالج التوابل - فقد تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تعالج اطعمة قاسية مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج او الشوكولاتة - فهي قد تلحق الضرر بالشفرة.

ملاحظات مفيدة

- تقطع الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.
- دائما اضع قليلا من السائل عند خلط مواد مطبوخة لعمل طعام الاطفال.
- قطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات بقياس ١-٢ سم (١/٢ - ٣/٤ بوصة) قبل المعالجة.
- عند عمل الميونيز، اضع الزيت خلال انبوب التغذية.

٢٧ عصارة تعمل بالطرد المركزي

تستعمل العصارة لعمل العصير من فاكهة وخضار صلبة



- ① دافعة
- ② غطاء
- ③ مصفاة
- ④ وعاء داخلي

لاستعمال العصارة العاملة بالطرد المركزي

- ١ ركب عمود الادارة على وحدة الطاقة.
- ٢ المصفاة في الوعاء الداخلي ③.
- ٣ ركب الوعاء الداخلي على وعاء جهاز المعالجة ④.
- ٤ ضع غطاء القطعة الملحقة على الوعاء، ابرم الى ان يقفل ويجلس انبوب التلقيم (التغذية) على المقبض ⑤.
- ٥ يقطع الطعام الى قطع صغيرة تناسب انبوب التلقيم.
- ٦ شغل وادفع بشكل متجانس مستعملا الدافعة - ابدا لا تضع اصابعك في انبوب التلقيم.
- ٧ بعد اضافة القطعة الاخيرة، دع المكنة تشتغل لمدة ٢٠ ثانية اضافية لاستخلاص جميع العصير من المصفاة.

ملاحظات هامة

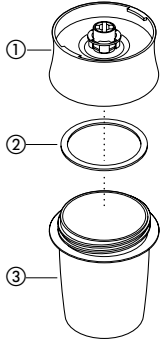
- اذا حصل اهتزاز في المكنة، اوقف التشغيل وافرج المصفاة (يهتز جهاز المعالجة اذا اصبح اللب موزعا بشكل غير منتظم).
- عالج كميات صغيرة كل مرة (٤٥٠ جم حد اقصى) وافرج المصفاة والوعاء الداخلي على انتظام.
- قبل المعالجة، تزال البذور والحبوب (مثل الفلفل، البطيخ، الخوخ) والقشرة القاسية (مثل الليمون، الاناناس). لا يلزم تقشير او ازالة قلب فاكهة كالتفاح او الاجاص.

ملاحظات مفيدة

- استعمل فاكهة وخضار طازجة ومكتنزة.
- سيكون عصير الحمضيات مرا وذو رغوة لانه يتقشر وتعالج زيوته ايضا.
- استعمل عصارة الحمضيات بدلا من ذلك.

٢٥) المطحنة

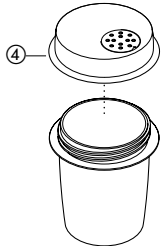
تستعمل المطحنة لطحن الاعشاب والجوز بانواعه وحبوب القهوة.



- ① وحدة الشفرة
- ② حلقة احكام السد
- ③ وعاء
- ④ غطاء الرش

السلامة

- ابدأ لا تتركب وحدة الشفرة على المكنة بدون ان يكون الوعاء مركبا.
- ابدأ لا تفك الوعاء اثناء تركيب المطحنة على المكنة.
- لا تلمس الشفرات الحادة. ابق وحدة الشفرة بعيدة عن متناول الاطفال.
- ابدأ لا تزال المطحنة قبل التوقف التام للشفرات.

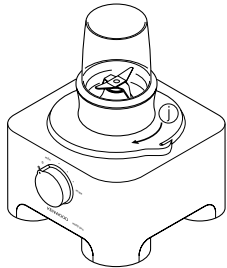


ملاحظة: ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل مع وعاء جهاز التسييل الزجاجي (FP920). سوف لا تشتغل وحدة المعالجة اذا ركبت القاعدة الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة وحدة الشفرة.

ملاحظات مفيدة

- لضمان العمر الطويل للمطحنة - ابدأ لا تشغيلها لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضر بالبلاستيك.
- لا تشتغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- تستعمل للمواد الجافة فقط.

لاستعمال المطحنة



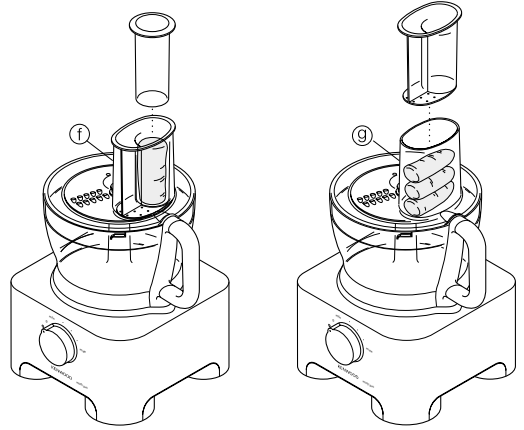
- ١ ضع المواد في الوعاء. املا بمقدار لا يتجاوز النصف.
- ٢ ركب حلقة احكام السد في وحدة الشفرة.
- ٣ اقلب وحدة الشفرة رأسا على عقب. اخفضها في الوعاء والشفرة متجه للأسفل.
- ٤ ابرم وحدة الشفرة على الوعاء الى ان تصبح محكمة الشد بقوة الاصابع.
- ٥ المطحنة على وحدة الطاقة وابرم القفل ①.
- ٦ شغل على السرعة القصوى او استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.
- ٧ بعد الطحن، يمكنك استبدال وحدة الشفرة بغطاء الرش (الغطاء المنقب) ورش المواد على الطعام.
- غطاء الرش غير مانع لدخول الهواء.

ملاحظات مفيدة

- تطحن الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.

ملاحظات مفيدة

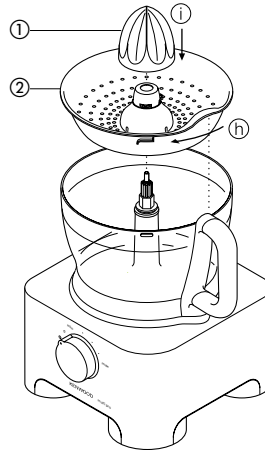
- استعمل مواد طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة اكثر مما يجب. املا عرض انبوب التغذية الكبير تماما. يمنع هذا الطعام من الانزلاق جانبيا اثناء المعالجة. وكبدل لذلك استعمل انبوب التغذية الصغير.
- عند استعمال قرص التقطيع، ضع المواد افقيا.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عموديا ① يخرج اقصر من الطعام الموضوع افقيا ⑨.
- ستكون هناك دائما كمية قليلة من المواد المفقودة على الصفيحة او الوعاء بعد المعالجة.



٢٤) عصارة الحمضيات

تستعمل عصارة الحمضيات لاستخراج العصير من فاكهة الحمضيات (مثل البرتقال، الليمون، الليم، الكريب فروت).
① مخروط
② منخل

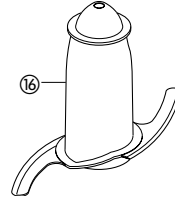
لاستعمال عصارة الحمضيات



- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ركب المنخل (المصفاة) في الوعاء - متاكدا من ان مقبض المنخل مقفلا في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء ⑨.
- ٣ ضع المخروط فوق عمود الادارة وابرمه الى ينزل كامل المسافة الى الاسفل ①.
- ٤ اقطع الفاكهة الى انصاف. ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.
- سوف لا تشتغل عصارة الحمضيات اذا لم يكن المنخل مقفلا بشكل صحيح.

استعمال القطع الملحقة

١٦ شفرة السكين/ ١٧ أداة العجن



ان شفرة السكين هي الاداة الأكثر تنوعا في الاستعمال من بين جميع الملحقات الأخرى. وإن طول مدة المعالجة سوف يحدد القوام الناتج. للحصول على قوام أكثر خشونة استعمال زر التحكم بالتشغيل المتقطع. استعمال شفرة السكين لعمل الكيك والمعجنات وتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، الخضار، انواع الجوز والفسطق، الباتيه، سواتل التغميس، البيوريه، الحساء، وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكويت. كما ويمكن استعمالها أيضا لأمزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود أداة العجن. تستعمل أداة العجن لمعالجة الأمزجة الحاوية على الخميرة.

ملاحظات مفيدة

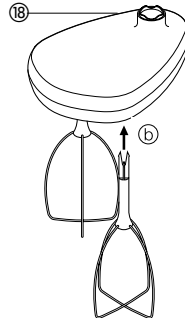
شفرة للسكين

- تقطع الأغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا قبل المعالجة.
 - يجب تكسير البسكويت الى قطع واضافتها عبر انبوب التغذية اثناء كون المكنة مشغلة.
 - عند عمل الكيك استعمال السمن مباشرة من البراد بعد تقطيعه الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا.
 - انتبه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة.
- ##### أداة العجن
- ضع المواد الجافة في الوعاء واضف السائل عبر انبوب التغذية اثناء كون الجهاز قيد التشغيل. تعالج المواد الى ان تتشكل كرة سلسة مرنة من العجين وسوف يأخذ هذا الامر ٦٠-٩٠ ثانية.
 - يعاد العجن باليد فقط. لا يوصى بإعادة العجن في الوعاء لانه قد يسبب عدم استقرار الجهاز.

١٨ المخفقة المزوجة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الأمزجة الأثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.

استعمال المخفقة



- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة (ب).
- ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- اضف المواد.
- ركب الغطاء - متأكد من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- شغل.

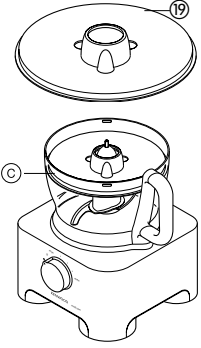
ملاحظة هامة

- ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها. دائما استعمال شفرة السكين لعمل الكيك.

ملاحظات مفيدة

- تحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

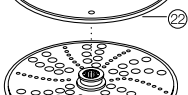
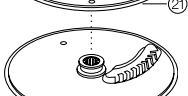
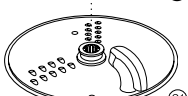
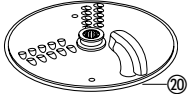
١٩ مظلة الخلط ماكسي



- عند خلط السوائل، استعمال مظلة الخلط ماكسي مع شفرة السكين. وهي تتيح لكم زيادة سعة معالجة السوائل من ١ الى ١.٥ لتر وتمنع التسرب وتحسن من أداء التقطيع للشفرة.
- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
 - ركب شفرة السكين.
 - اضف المواد الواجب معالجتها.
 - ركب المظلة على قمة الشفرة متأكد من جلوسها على الأقربز الواقع على داخل الوعاء (ج). لا تدفع على المظلة، امسكها من المقبض الوسطي.
 - ركب الغطاء وشغل.

اقراص عمل الشرائح/التقطيع

اقراص عمل الشرائح/التقطيع القابلة للاستعمال على الجانبين - السمكية (٢٠)، الرقيقة (٢١).



استعمل جهة التقطيع للجبن والجزر والبطاطس والأغذية المماثلة من ناحية القوام. استعمال جهة عمل الشرائح للجبن والبطاطس والملفوف والخيار وجذور البنجر والبصل.

قرص التقطيع الدقيق (طراز جوليان)

يستخدم لتقطيع البطاطس لعمل اصابع البطاطس الفرنسية المقلية نوع جوليان، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلاطة، المتبلات، اطعمة الكسولة، والمقليات الممزوجة (مثل الجزر، اللفت السوداني، courgette، الخيار).

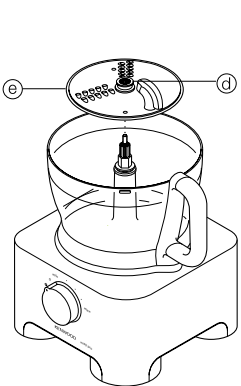
قرص المبشرة

يبشر (يقشط) جبن بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

السلامة

- ابدا لا تزيل الغطاء الى ان يتوقف قرص التقطيع تماما.
- يجب تداول اقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.

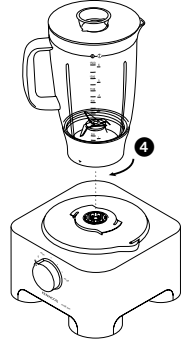
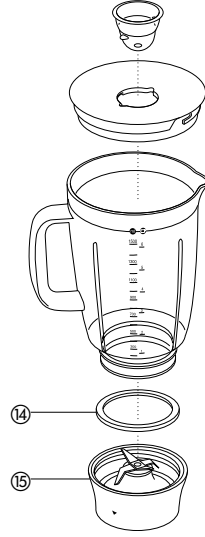
لاستعمال اقراص التقطيع



- ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ماسكا المقبض الوسطي (د)، ضع القرص على عمود الادارة جاعلا الجهة المناسبة متجة نحو الأعلى (هـ).
- ركب الغطاء.
- انتخب قياس انبوب التغذية الذي تريد استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب تغذية اصغر لمعالجة المواد الافرادية او الرقيقة. لكي تستعمل الانبوب الصغير - ضع اولاً الدافعة الكبيرة داخل انبوب التغذية. ولاستعمال انبوب التغذية الكبير - استعمال كلتا الدافعتين معا.
- ضع الطعام في انبوب التغذية.
- شغل الجهاز وادفع المواد بشكل متجانس بالدافعة - ابدا لا تضع اصابعك في انبوب التغذية.

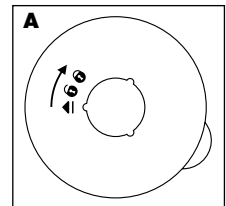
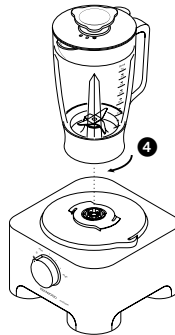
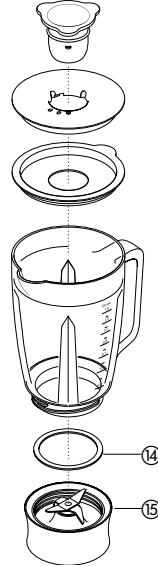
لاستعمال جهاز التسييل (FP910)

- ١ ركب حلقة احكام السد ١٤ في وحدة الشفرة ١٥ - متاكدا من وضع الحلقة بشكل صحيح. سوف يحصل تسرب اذا كان مانع التسرب متضررا او غير مركب بشكل صحيح.
- ٢ ابرم الوعاء على وحدة الطاقة.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ضع سدادة المرشح في الغطاء ثم ابرم.
- ٥ ابرم الغطاء مع اتجاه حركة الساعة لاقفاله على الوعاء.
- ٦ ضع جهاز التسييل على وحدة الطاقة وابرم لاقفاله ٤.
- ٧ انتق سرعة او استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.



لاستعمال جهاز التسييل (FP920)

- ١ ركب حلقة احكام السد ١٤ في وحدة الشفرة ١٥ - متاكدا من وضع الحلقة بشكل صحيح. سوف يحصل تسرب اذا كان مانع التسرب متضررا او غير مركب بشكل صحيح.
- ٢ ابرم الوعاء على وحدة الطاقة.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ادفع طوق منع التسرب للغطاء في الناحية التحتية للغطاء.
- ٥ ركب واقل سدادة المرشح في الغطاء، بالبرم بموضع واحد ٦.
- ٦ ركب الغطاء على الوعاء وابرم سدادة المرشح الى لاقفاله. يمكن وضع سدادة المرشح في ٣ مواضع مختلفة (انظر A)
- ٧ سدادة المرشح يمكن ازالها لاضافة المواد الى الوعاء.
- ٨ غير مقفول/سدادة المرشح مقفلة على الغطاء لتركيب وازالة الغطاء.
- ٩ الغطاء مقفل.
- ١٠ ضع جهاز التسييل على وحدة الطاقة وابرم لاقفاله ٤.
- ١١ انتق سرعة او استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع.



- تحذير: خلط سوائل ساخنة جدا قد يؤدي الى اندفاع السائل الساخن والبخار بشكل مفاجيء من الغطاء او المرشح. دع السائل يبرد او قلل الكمية وانتق سرعة اقل اذا توفرت. يجب وقاية اليدين بقطعة قماش او قفازات فرن عند مداولة الوعاء والغطاء الساخنين.

ملاحظات مفيدة

- عند عمل الميونيز، توضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، فيجهاز التسييل. واثناء كون المكنة مشغلة، يصب الزيت ببطء في سدادة المرشح ويترك لينساب.
- قد تحتاج انواع المزيج الكثيفة، مثل الباتيه وسوائل الغمس الى قشط. اذا صعبت معالجتها، يضاف مزيد من السائل.
- عند جرش الثلج زر التحكم بالتشغيل المتقطع (P) على دفعات قصيرة.
- لضمان العمر الطويل لجهاز التسييل - ابدأ لا تشغله لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالابلاستك.
- لا تشتغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- لا تضع مواد جافة في جهاز التسييل قبل التشغيل. اذا لزم الامر، قطعها الى قطع: ازل سدادة المرشح؛ ثم واثناء كون المكنة مشغلة، الق القطع واحدة فواحدة.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدأ لا تخطأ أكثر من ١.٥ لتر (٢ باينت و ١٢ اونصة سائل) - واقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبينة.

- ملاحظة: ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل مع وعاء جهاز التسييل الزجاجي FP920. سوف لا تشتغل وحدة المعالجة اذا ركبت القاعدة الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة وحدة الشفرة.

انتقاء سرعة لجميع الوظائف

الاداة/القطعة الملحقة	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
شفرة السكين	خلطة الكيك مرحلة واحدة معجنات-فرك السمن بالدقيق اضافة الماء لدمج مواد المعجنات تقطيع/بوريه/باتيه	دنيا- قصوى ٥ - قصوى ٥-١	١.٥ كجم/ ٣ باوند و ٥ اونصة، الوزن الكلي ٣٤٠ جم/ ١٢ اونصة، وزن الدقيق ٦٠٠ جم/ ١ باوند و ٦ اونصة لحم
شفرة السكين مع مظلة الخلط ماكسي	انواع الحساء- ابدأ بسرعة منخفضة ثم ارفعها الى السرعة القصوى	دنيا-قصوى	١.٥ لتر/ ٢ باينت و ١٢ اونصة
الخفق	بياض البيض بيض وسكر لحلولى اسفنجية بدون سمن كريم	قصوى قصوى ٥ - قصوى	بياض ٦ بيضات ٥٠٠ مل
اداة العجن	خلطات ذات خميرة	قصوى	٦٠٠ جم/ ١ باوند و ٦ اونصة
الاقرص-التشريح/التقطيع/ التفسير	مواد الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة. مواد الين مثل الخيار، الطماطم	٥ - قصوى دنيا - ٥	
قرص المبشرة	جبين بارميسان، بطاطس لزلابية البطاطس الالمانية	قصوى	
عصارة الحمضيات	فاكهة الحمضيات	١	
وعاء ميني والسكين	جميع انواع المعالجة	قصوى	٢٠٠ جم/ ٨ اونصة
جهاز التسييل	جميع انواع المعالجة	قصوى	١.٥ لتر/ ٢ باينت و ١٢ اونصة سلنل
المطحنة	جميع انواع المعالجة	قصوى	
عصارة الطرد المركزي	الفاكهة والخضار	قصوى	٤٥٠ جم/ ١ باوند

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

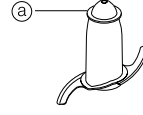
- استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع (P) للتشغيل على دفعات. سوف يشتغل الجهاز طالما كان الزر مضغوطا.
- ٦ نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي لازالة الغطاء، القطع الملحقة والوعاء.
- دائما اوقف التشغيل قبل ازالة الغطاء.
- ملاحظة هامة**
- ان الجهاز غير مناسب لجرش او طحن حبوب القهوة او تحويل السكر الحبيبي الى سكر كاستر.
- عند اضافة روح اللوز او المنكهات الى المزيج، تجنب التلامس مع البلاستيك لان ذلك قد يؤدي الى تلون دائم.

- ١ ركب عمود الادارة القابل للفصل على وحدة الطاقة ❶ .
- ٢ ثم ركب الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وايرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يقفل ❷ .
- ٣ ركب قطعة ملحقة على عمود الادارة.
- دائما ركب الوعاء والقطعة الملحقة على المكنة قبل اضافة المواد.
- ٤ ركب الغطاء ❸ - مع التأكد من تمرکز قمة عمود الادارة في مركز الغطاء.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائما استعمل زر التحكم بالتشغيل/الايقاف.
- ٥ اوصل الجهاز بالكهرباء وعندها سيضاء ضوء وصل الطاقة. شغل وانتق سرعة ما.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الغطاء والوعاء مركبين بشكل غير صحيح.

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوى على الرسومات التوضيحية

السلامة



- ان الشفرات والاقراص حادة جدا، تداولها بحذر. دائما
- امسك شفرة السكين من مقبض الاصابع ^a
- الواقع عند الاعلى، بعيدا عن الحافة القاطعة، وذلك سواء اثناء المداولة او التنظيف.

- لا ترفع او تحمل جهاز المعالجة من المقبض - وبخلافه قد ينكسر المقبض مسببا الضرر.

- تزال شفرة السكين دائما قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- ابق الايدي والادوات خارج وعاء جهاز المعالجة ومرطبان جهاز التسييل عندما يكون الجهاز متصلا بالكهرباء.
- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:

- قبل تركيب او ازالة الاجزاء
- بعد الاستعمال
- قبل التنظيف

- ابدأ لا تستعمل الاصابع لدفع الطعام في انبوب التغذية (التقديم). استعمل دائما الدافعة/الدافعات المزودة.

- قبل ازالة الغطاء من الوعاء اثناء كونه على وحدة الطاقة:-
- اوقف التشغيل؛

- انتظر الى حين التوقف الكامل للقطعة الملح/الشفرات.

- كن متنبها لكي لا تفك وعاء جهاز التسييل او المطحنة من وحدة الشفرة.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائما استعمل ازرار التشغيل/الاقطاف.
- قد تضرر هذه المكنة وتسبب الضرر اذا تم تعريض آلية الترابط الى قوة مفرطة.

- ابعد الاطفال عن هذه المكنة.

- ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخول استعمالها.

- لا تسمح للاطفال باللعب بهذا الجهاز.

- ابدأ لا تترك المكنة مشغلة لوحدها.

- ابدأ لا تستعمل مكنة متضررة . بل اكشف عليها او اصلحها: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- لا تسمح للسلك الزائد بالتدلي من حافة طاولة او منضدة عمل او بالتلامس مع اسطح ساخنة.

- ابدأ لا تسى استعمال جهاز معالجة الطعام واستعمله فقط للغرض المنزلي المعتزم له.

- لا تتجاوز السعات القصوى المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان مصدر الكهرباء لديكم هو ذاته المبين على الناحية التحتية من المكنة.
- يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك الاغطية البلاستيكية للشفرة من شفرة السكين. توخى الحذر حيث ان الشفرة حادة جدا. ترمى هذه الاغطية حيث انها تحمي الشفرة اثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ تغسل الاجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للمكنة.

مفتاح الرموز

جهاز المعالجة

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ ترابطات امان
- ⑧ مخزن السلك
- ⑨ زر التحكم بالسرعة مع ضوء بيان توفر الطاقة.

جهاز التسييل (liquidizer)

- ⑩ سداة المرشح
- ⑪ غطاء
- ⑫ طوق احكام سد المرشح (FP920)
- ⑬ وعاء - بلاستيك (FP910) وزجاج (FP920)
- ⑭ حلقة احكام السد
- ⑮ وحدة الشفرة

قطع ملحقة اضافية

سوف لا يحتوي جهازكم على جميع القطع الملحقة المدرجة ادناه. ولشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لكم، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

- ⑯ شفرة السكين
- ⑰ اداة العجن
- ⑱ مخففة مزدوجة معدنية مسننة
- ⑲ امتداد (مظلة) ماكسي - بلند
- ⑳ قرص عمل الشرائح السميكة/ التقطيع الخشن
- ㉑ قرص عمل الشرائح الرقيقة/ التقطيع الناعم
- ㉒ قرص التكسير الناعم (طراز جوليان)
- ㉓ قرص المبشرة
- ㉔ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
- ㉕ مطحنة
- ㉖ وعاء جهاز المعالجة ميني
- ㉗ عصارة تعمل بالطرد المركزي
- ㉘ مخزن ملحقات كينستور ماركة تجارية
- ㉙ مقشطة