



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

# KENWOOD



FP510 series  
FP520 series  
FP530 series

**English** 2 - 5

**Dansk** 6 - 9

**Svenska** 10 - 13

**Norsk** 14 - 17

**Suomi** 18 - 21

**Česky** 22 - 25

**Polski** 26 - 30

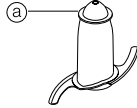
**Magyar** 31 - 34

**Русский** 35 - 39



## safety

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



### before plugging in

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

### before using for the first time

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

## key

### processor

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

## liquidiser

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

## additional attachments

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

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

## to use your food processor

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

## to use your liquidiser

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

**important**

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

8 Select a speed or use the pulse control.

**hints**

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.
- Allow hot liquids to cool before blending in the liquidiser – if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

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

**maximum capacities**

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

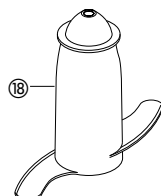
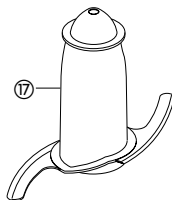
using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

**17** knife blade/**18** dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.



Use the dough tool for yeasted mixes.

**hints**

**knife blade**

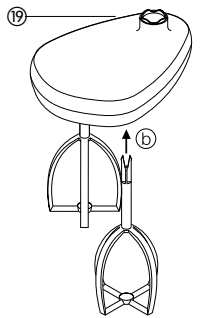
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

**dough tool**

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

**19** twin beater geared whisk

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



using the whisk

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

**important**

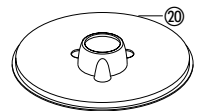
- **The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.**

**hints**

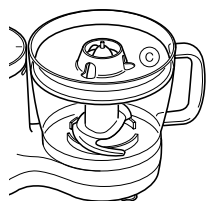
- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

**20** maxi-blend canopy

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



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



slicing/shredding discs

**reversible slicing/shredding discs - thick 21, thin 22**

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

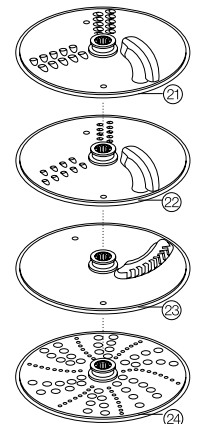
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

**fine (Julienne style) chipper disc 23**

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

**rasping disc 24**

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

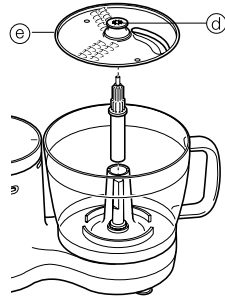


## safety

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

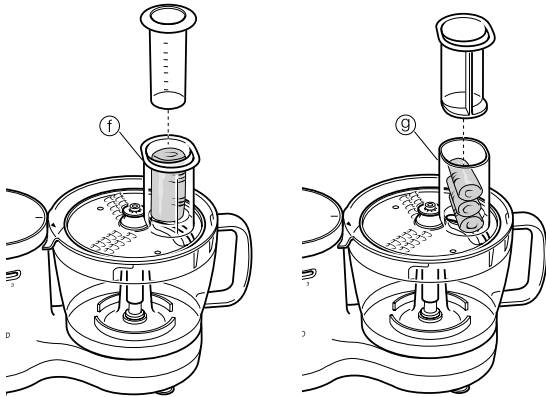
## to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip (d), place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost (e).
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.  
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.  
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**



### hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright (f) comes out shorter than food placed horizontally (g).
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



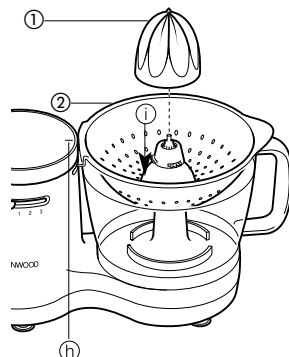
## 25 citrus press

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

- 1 cone
- 2 sieve

## to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
  - 2 Add the sieve and turn clockwise until the interlock fin on the sieve aligns with the line on the outlet cover (h).
  - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down (i).
  - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**



## 26 mill

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

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

## safety

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

### important

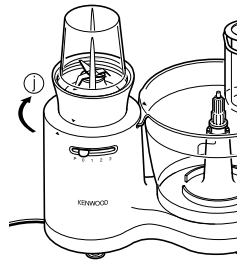
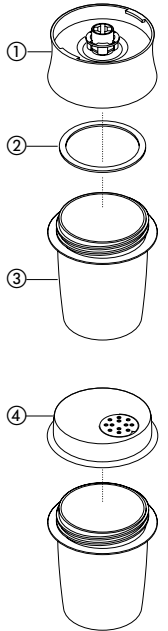
- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

## to use your mill

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

### hints

- Herbs are best milled when clean and dry.

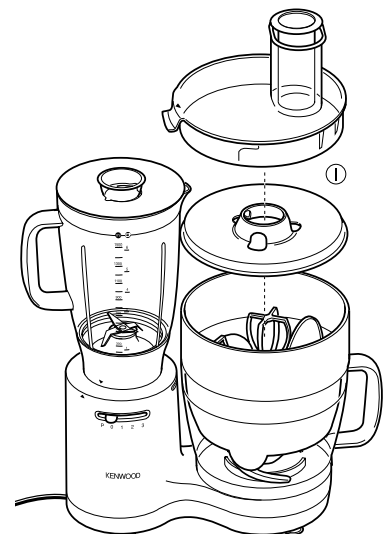
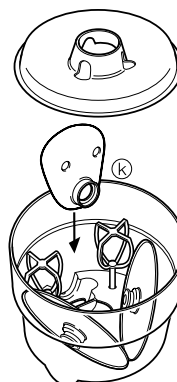


## 27 KENSTORE™ attachments carousel

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

## to use the storage carousel

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



## care & cleaning

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

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Wrap excess cord around the bracket at the back of the appliance.

### liquidiser/mill

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

### twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

### all other parts

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

## service & customer care

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

### • If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

If you need help with:

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

### guarantee UK only

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

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

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

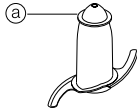


# Dansk

## **Fold forsiden med illustrationerne ud.**

## sikkerhed

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



## **før foodprocessoren tilsluttes**

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

## **før ibrugtagning**

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

## forklaring

### processor

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

## blender

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

## andet tilbehør

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

- ⑰ kniv
- ⑱ dejredskab (kun FP530)
- ⑲ dobbelt piskeris
- ⑳ maxi blenderindsats
- ㉑ tyk snitte-/grov riveplade
- ㉒ tynd snitte-/fin riveplade (FP520/FP530)
- ㉓ fin pommes frites plade (også til julienne-strimler) (kun FP530)
- ㉔ raspeplade (leveres ikke i britisk pakke)
- ㉕ citruspresser (FP520/FP530)
- ㉖ kværn (hvis leveret)
- ㉗ KENSTORE™ tilbehørskarrusel
- ㉘ dejskraber
- ㉙ opskriftsbog (hvis leveret)

## sådan bruges foodprocessoren

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

- 1 Sæt skålen på. Anbring håndtaget, så det vender bagud, sænk skålen ned og drej den med uret, indtil den låses fast ①.
- 2 Sæt så den aftagelige aksel ④ ned over motorenhedens faste aksel.
- 3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
  - Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 4 Sæt låget på skålen ② – drej det med uret, indtil pilen på låget er rettet ind med stregen på udtagsdækslet.
- 5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.
- **Hvis låget eller udtagsdækslet ikke sidder rigtigt på plads, kan foodprocessoren ikke virke.**
- Brug start/stop funktionen (P) til at køre med afbrydelser. Maskinen kører, så længe armen holdes på den pågældende position.
- 6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
- **Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.**

### **vigtigt**

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

## sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑬ ind i knivenheden ⑫ – sørg for, at den sidder rigtigt. **Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke sidder rigtigt, vil der komme utætheder.**
- 2 Skru kanden på knivdelen.
- 3 Put ingredienserne i kanden.
- 4 Sæt påfyldningsdækslet i låget og drej det.
- 5 Drej låget i retning med uret for at låse det fast på kanden.
- 6 Fjern blenderudtagsdækslet ved at dreje det i retning mod uret.
- 7 Sæt blenderen på blenderudtaget og drej den for at låse den fast ③.

### vigtigt

- **Blendertilbehøret kan kun virke, når foodprocessorskålen og låget sidder rigtigt på plads.**

- **Når blenderudtaget anvendes, anbefaler vi, at der ikke er nogen redskaber i skålen.**

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

### tips

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

## valg af hastighed til alle funktioner

redskab/tilbehør	funktion	hastighed	
		FP510/520	FP530
kniv	kager	1 - 2	1 - 3
	Ælte fedtstof i mel	2	3
	Tilsætte vand til blanding		
	kageingredienser	1	1
	Hakning/purering/pateer	2	3
Kniv med maxi blenderindsats	Suppe	1	1-2
piske	æggehvider	2	3
	æg og sukker til sukkerbrødsdej	2	3
	fløde	1	1 - 2
dejredskab	gærdej	2	2 - 3
plader - snitte/ rive/ finsnitte	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	2	2 - 3
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1	1
raspeplade	River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.	2	3
citruspresser	citrusfrugter	1	1
blender	Alt type arbejde	2	3
universalkværn	Alt type arbejde	2	3

### maks. kapacitet

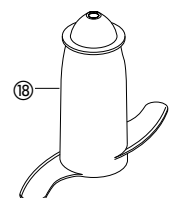
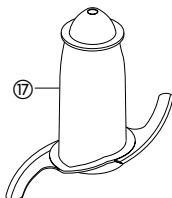
- Mel til mørdej 340 g
- Mel til gærdej 500 g
- Rørekager, vægt i alt 1,5 kg
- Hakning af kød, vægt i alt 600 g
- væske, med blenderindsats 1,5 liter
- Piskersæt 6 æggeghvider

## brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

### 17 kniv/18 dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningsstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pure saucer, og også til at lave rasp af kiks og brød. Den kan også bruges til dejblandinger med gær, hvis æltereds-kabet ikke medfølger.



Brug æltereds-kabet til blandinger med gær.

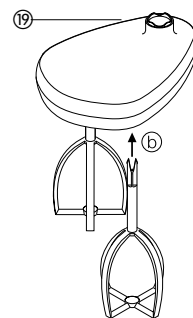
### tips

#### kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
  - Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
  - Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
  - Pas på ikke at lade det køre for længe.
- #### æltereds-kab
- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60-90 sekunder.
  - 2. gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

### 19 piskersæt

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



## brug af piskereds-kab

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

### vigtigt

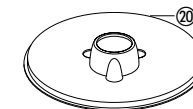
- **Piskeriset er ikke egnet til at lave kager i ét trin eller røre fedtstof og sukker, da disse blandinger vil beskadige det. Brug altid kniven til at røre kagedej.**

### tips

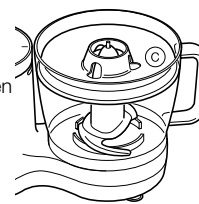
- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.

### 20 maxi blenderindsats

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



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



## snitte-/riveplader

### dobbelt-sidede snitte-/riveplader - tyk (21), tynd (22)

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

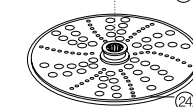
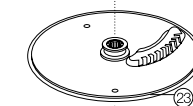
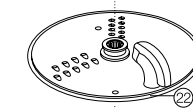
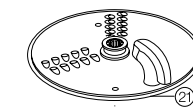
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeeder og løg.

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

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

### raspeplade (24)

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

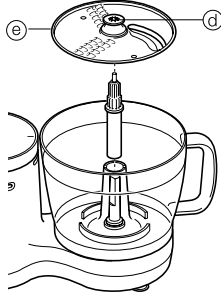


## sikkerhed

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

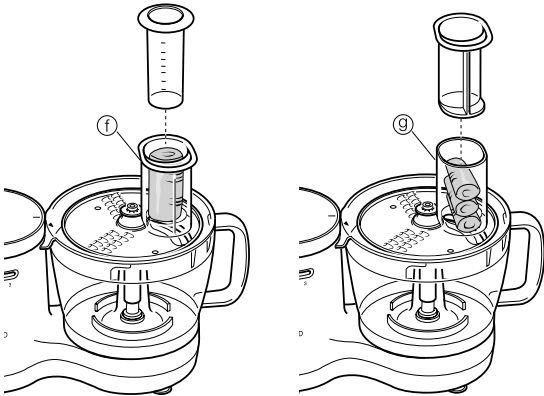
## sådan bruges skærepladerne

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



### tips

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



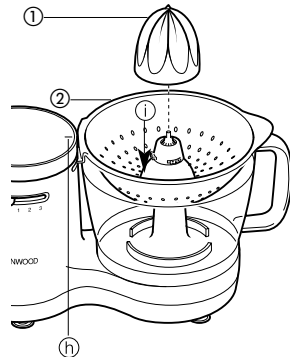
## 25 citruspresser

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

- 1 riflet kegle
- 2 si

## sådan bruges citruspresseren

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



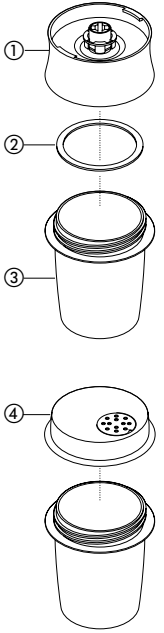
## 26 kværn

Kværnen anvendes til at male krydderurter, nødder og kaffebønner.

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

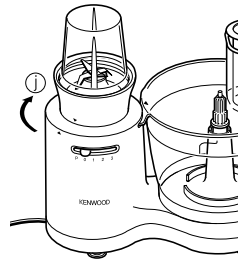
## sikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på.
  - Skru aldrig glasset af, mens universalkværnen sidder på maskinen.
  - Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
  - Fjern aldrig universalkværnen, før knivene er standset helt.
- vigtigt**
- Lad aldrig kværnen arbejde længere end 30 sekunder ad gangen, så holder den længst muligt. Sluk for maskinen, så snart den rette konsistens er opnået.
  - Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
  - Maskinen virker ikke, hvis kværnen ikke er sat korrekt på.
  - Må kun anvendes til tørre ingredienser.



## sådan anvender du kværnen

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



### tips

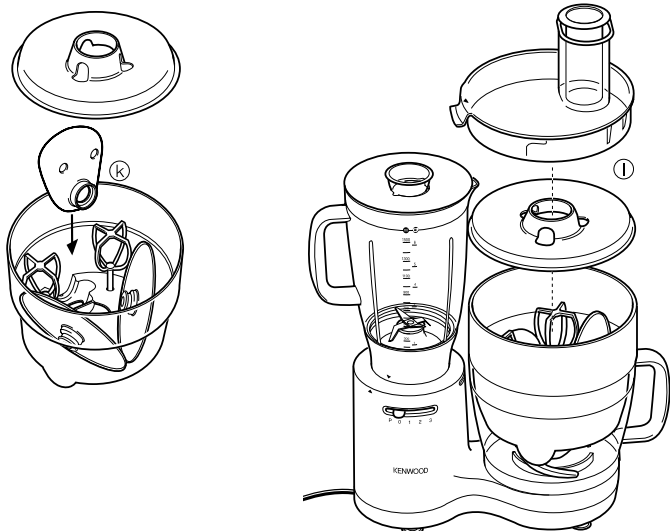
- Det er bedst at male krydderurter, når de er rene og tørre.

## 27 KENSTORE™ tilbehørskarrusel

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

### sådan bruges tilbehørskarusellen

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



### vedligeholdelse og rengøring

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

#### motordel

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

#### blender/kværn

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

#### piskersæt

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

#### alle andre dele

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

### service og kundetjeneste

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den, af hensyn til sikkerheden, udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, henvise til fejlfindingsvejledningen.**

Hvis du har brug for råd om:

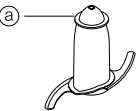
- Brugen af maskinen
  - Service eller reparation
- Henvend dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

### Fejlfindingsvejledning

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

## Vik ut främre omslaget med bilderna.

### säkerhet

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

#### före inkoppling

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

#### före användning

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive plastskydden på kniven. **Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa.** Kassera plastskydden, eftersom de endast behövs under tillverkning och frakt.
- 2 Diska alla delar (se "rengöring")

### förklaring till bilder

#### matberedare

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

### mixer

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

### ytterligare tillbehör

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

- ⑰ knivblad
- ⑱ degverktyg (endast FP530)
- ⑲ växlad visp
- ⑳ visplock
- ㉑ grov skivnings/strimlingsskiva
- ㉒ fin skivnings/strimlingsskiva (FP520/FP530)
- ㉓ fin pommes frites-skiva (endast FP530)
- ㉔ rivningsskiva (brittiskt paket – medföljer inte)
- ㉕ växlad citrusfruktspress (FP520/FP530)
- ㉖ kvarn (om sådan medföljer)
- ㉗ tillsatskarusell KENSTORE™
- ㉘ spatel
- ㉙ receptbok (om sådan medföljer)

### använda matberedaren

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

- 1 Montera skålen. Sätt på skålen med handtaget bakåt och vrid den medurs tills den knäpps fast ①.
- 2 Montera sedan den borttagbara drivaxeln ④ över den fasta drivaxeln på kraftdelen.
- 3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
  - Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.
- 4 Sätt locket på skålen ② och vrid det medurs tills pilen på locket stämmer överens med strecket på uttagslocket.
- 5 Slå på maskinen och välj hastighet.
- **Matberedaren fungerar inte om locket eller uttagslocket inte sitter på ordentligt.**
- Använd momentaninställningen (P) om du bara vill köra matberedaren helt kort. Då går den så länge som spaken hålls i det läget.
- 6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- **Stäng alltid av beredaren innan du tar av locket.**

#### viktigt

- Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

### använda mixern

- 1 Lägg i tättningsringen ⑬ i bladenheten ⑫ och se till att den tätar ordentligt. **Om tättningsringen är skadad eller fel ilagd läcker mixern.**
- 2 Skruva på kannan på knivhållaren.
- 3 Lägg i ingredienserna i kannan.
- 4 Sätt på påfyllningslocket på locket och vrid.
- 5 Vrid locket medurs för att låsa fast det på kannan.
- 6 Tag bort locket till mixeruttaget genom att vrida det moturs.
- 7 Sätt mixern på mixeruttaget och vrid fast den ③.

### viktigt

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

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

8 Välj hastighet eller använd momentanreglaget.

### tips

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

## välja rätt hastighet

verktyg/tillsats	funktion	hastighet	
		FP510/520	FP530
kniv	Baka kakor	1 - 2	1 - 3
	Arbeta samman fett och mjöl	2	3
	Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegsgredienser	1	1
	Hacka/puréa/göra paté	2	3
Knivblad med visplock	Soppor	1	1-2
visp	äggvita	2	3
	ägg och socker till lätt sockerkaksmet utan fett	2	3
	grädde	1	1 - 2
degknådare	jäsdeg	2	2 - 3
skivor - skära/ strimla/ finstrimla	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost	2	2 - 3
	Mjukare livsmedel, som gurka, tomat	1	1
rivskiva	River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.	2	3
citruspress	Citrusfrukter	1	1
mixer	All beredning	2	3
Multikvarn	All beredning	2	3

### maximal kapacitet

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

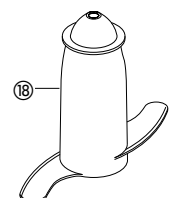
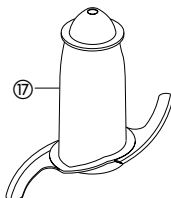
## använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

### 17 kniv/18 degknådare

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

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



### tips

#### kniv

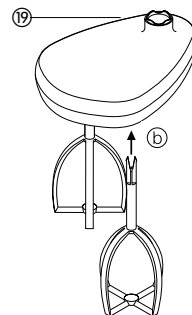
- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.
- När du gör pajdeg tar du fettet direkt från kylan och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.

#### degknådare

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

### 19 dubbelvisp

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



## använda vispen

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

### viktigt

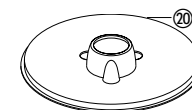
- **Vispen lämpar sig inte för kaksmet där alla ingredienser blandas i en omgång, eller där man börjar med att blanda fett och socker. Då kan vispen skadas. Använd alltid knivbladet för sådan kaksmet.**

### tips

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

### 20 mixeråpa

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



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



## skär- och strimlingskivor

### vändbara skär- och strimlingskivor - tjock 21, tunn 22

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

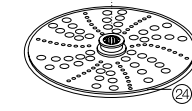
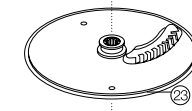
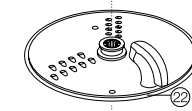
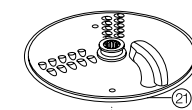
Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

### skiva för strimlor av juliennetyp 23

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

### rivskiva 24

River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

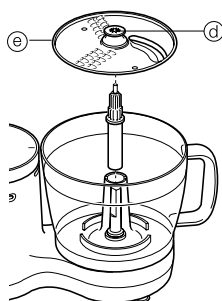


## säkerhet

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

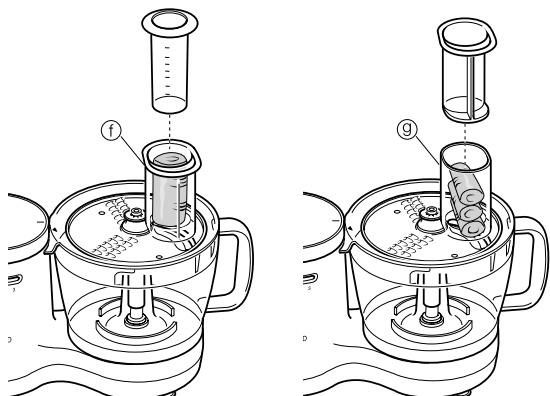
## använda skärskivorna

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



### tips

- Använd färsk ingredienser
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll på det stora matarröret så att det är tämligen fullt även på bredden. Det gör att livsmedlen inte lägger sig på sidan under körningen. Alternativt använder du det lilla matarröret.
- När du använder strimlingskivan lägger du ingredienserna vågrätt.
- Om du ställer livsmedlet lodrätt ① när du strimlar eller skivar blir bitarna mindre än om det läggs vågrätt ②.
- Det kommer alltid att finnas lite rester på skivan eller i skålen efter körningen.



## ②6 kvarnen

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

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

## säkerhet

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

### viktigt

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

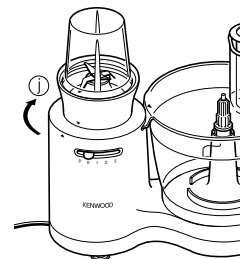
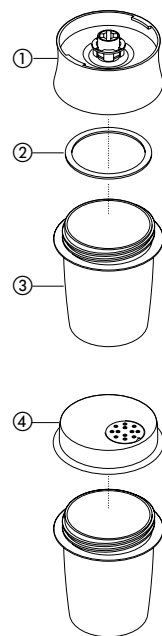
## hur du använder kvarnen

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

- Ströarlocket är inte lufttätt.

### tips

- Örter, kryddor är lättast att mala när de är rena och torra.



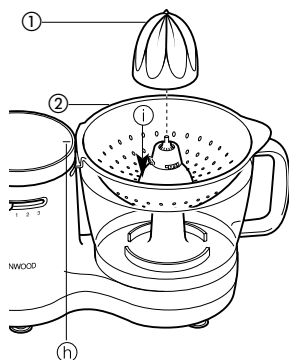
## ②5 citruspress

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

- ① kon
- ② sil

## använda citruspressen

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

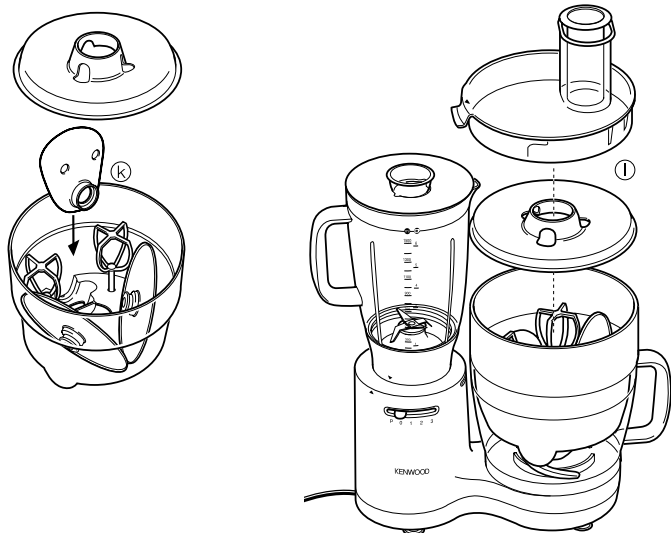


## 27 tillsatskarusell KENSTORE™

Med din matberedare följer en tillsatskarusell som passar i skålen.

### så här använder du tillsatskarusellen

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



### skötsel och rengöring

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

#### strömenhet

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

#### mixer/kvarn

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

#### dubbelvisp

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

#### alla övriga delar

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

### service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

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

### Felsökningsguide

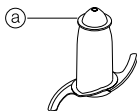
Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte	Ingen ström  Locket till mixeruttaget sitter inte på.  Locket till skålen har inte låsts fast ordentligt.  Mixern är inte låst fast ordentligt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen.  När matberedarskålen används måste locket till mixeruttaget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



## Brett ut framsiden med illustrasjoner

### sikkerhet

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



### før strømmen kobles til

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

### før første gangs bruk

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

### nøkkel

### foodprocessor

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

### hurtigmikser

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

### ekstrautstyr

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

- ⑰ knivblad
- ⑱ elter (kun FP530)
- ⑲ dobbeltvisp med flere hastigheter
- ⑳ multiblandelokk
- ㉑ tykk skjære/grov kutteskive
- ㉒ tynn skjære/fin riveskive (FP520/FP530)
- ㉓ fin (Julienne-type) pommes frites skive (kun FP530)
- ㉔ raspeskive (britisk pakke – følger ikke med)
- ㉕ sitruspresse med flere hastigheter (FP520/FP530)
- ㉖ kvern (dersom den følger med)
- ㉗ KENSTORE™ tilbehørskarussell
- ㉘ slikkepott
- ㉙ oppskriftshefte (dersom det følger med)

### bruk av foodprocessoren

- **Når du bruker bollen må dekselet på hurtigmikseruttaket være på og låst på plass, ellers virker ikke prosessoren. Pass på at ▼ på lokket til uttaket er på linje med ▲ på strømenheten.**

- 1 Sett på bollen. Håndtaket skal vende mot baksiden, senk bollen og vri den med urviserne til den smekker på plass ①.
- 2 Sett deretter den avtagbare akselen ④ over den faste akselen på strømenheten.
- 3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
- Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.
- 4 Sett lokket på bollen ② - vri med urviserne til pilen på lokket er på linje med streken på lokket til uttaket.
- 5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
- **Prosessoren virker ikke dersom lokket, eller lokket til uttaket, er feil satt på.**
- Bruk pulsfunksjonen (P) til korte stot. Pulsfunksjonen går så lenge hendelen holdes på plass.
- 6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
- **Slå alltid av maskinen før du tar av lokket.**

### viktig

- Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsukker (farin).
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

### bruk av hurtigmikseren

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

### viktig

- **Hurtigmikseren virker kun når prosessorbollen og lokket er på plass.**
- **Når du bruker hurtigmikseruttaket anbefaler vi at det ikke er noe redskap i bollen.**

8 Velg ønsket hastighet, eller bruk momentknappen.

### tips

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

## anbefalte hastigheter

redskap/tilbehør	funksjon	hastighet	
		FP510/520	FP530
Stålkniv	Lage kakedeiger	1 - 2	1 - 3
	Smuldre smør i mel	2	3
	Tilsette vann i mørdeig	1	1
	Hakking/puréer/posteier	2	3
Knivblad med multiblandelokk	Supper	1	1-2
Visp	Eggehviter	2	3
	Egg og sukker til kakedeig uten fett	2	3
	Fløte	1	1 - 2
Eltekrok	Gjærdeig	2	2 - 3
Skiver - skjære/ raspe/ kutte	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster	2	2 - 3
	Mykere ingredienser som agurk, tomat	1	1
	Raspekive	Brukes til riving av parmesanost og poteter til raspeballer/komle.	2
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1	1
Hurtigmikser	All prosessering	2	3
Multikvern	All prosessering	2	3

### maks. mengder

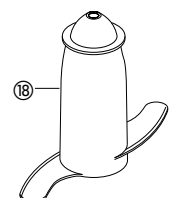
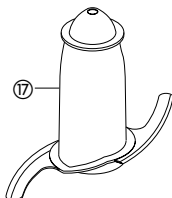
- Mørdeig med melmengde inntil 340 g
- Gjærdeig med melmengde inntil 500 g
- Kakedeig totalt ikke over 1,5 kg
- Hakke kjøtt, inntil 600 g
- Væske med sprutdeksel 1,5 liter
- Stålvisp 6 eggehviter

## bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

### 17 stålkniv/18 eltekrok

Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen. Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen. Bruk stålkniven til å lage kake- og brøddeiger, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, posteier, dip, puréer, supper og til å hakke smuler fra kjeks og brød. Kniven kan også brukes til å lage gjærdeig hvis du ikke har eltekrok.



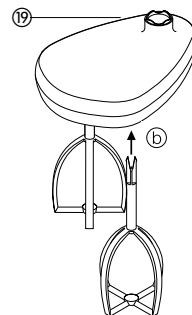
Bruk eltekroken til gjærdeiger.

### tips stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
  - Kjeks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
  - Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
  - Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.
- ### eltekrok
- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60-90 sekunder.
  - Et deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

### 19 stålvisp

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



## bruk av vispen

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

### viktig

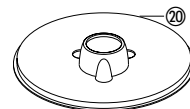
- **Vispen passer ikke til alt-i-ett-kaker, eller til å røre fett og sukker hvitt, da disse blandningene skader den. Bruk alltid knivbladet når du skal bake kaker.**

### tips

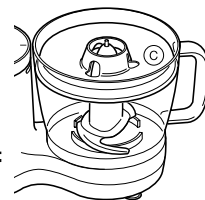
- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.

### 20 maksi-blend sprutdeksel

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



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



## skjære- og raspekiver

### vendbare skjære- og raspekiver - tykk (21), tynn (22)

Raspesiden brukes til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer.

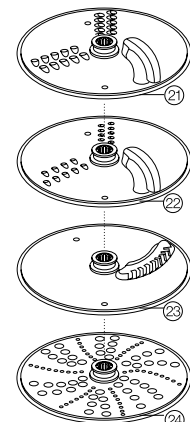
Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

### fin kutteskive (Julienne-type) (23)

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

### raspekive (24)

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

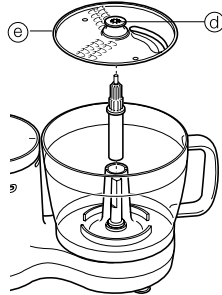


## sikkerhet

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

## bruk av skjæreskivene

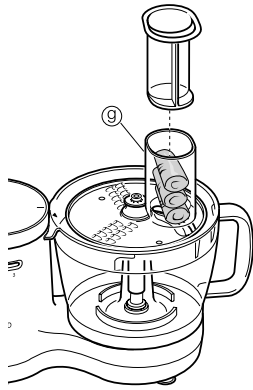
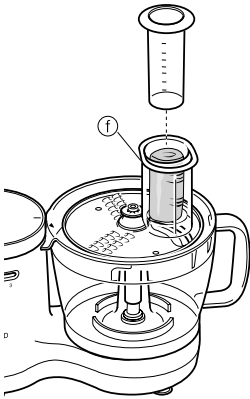
- 1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
- 2 Hold skiven i fingergrepet i midten (d), og plasser den på drivakselen med ønsket side oppover (e).
- 3 Sett på lokket.
- 4 Velg stapperen med passende størrelse. Stapperen har en smalere påfyllingstrakt på innsiden slik at du kan mate én og én matvare eller tynne ingredienser gjennom den. Når du skal bruke den indre påfyllingstrakten, må du først sette den store stapperen i den store påfyllingstrakten. Bruk begge stapperne samtidig når du bruker den store påfyllingstrakten.
- 5 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen.



**Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

### tips

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



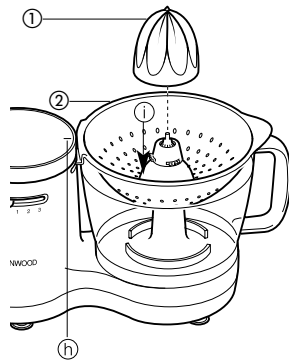
## 25 sitruspresse

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

- 1 Kjegle
- 2 Sil

## bruk av sitruspressen

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



## 26 kvern

Bruk kvernen til å male urter, nøtter og kaffebønner.

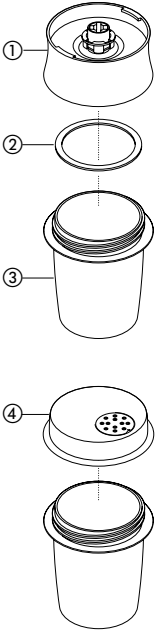
- 1 knivenhet
- 2 tetningsring
- 3 kopp/glass
- 4 strølokk

## sikkerhet

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

### Viktig

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



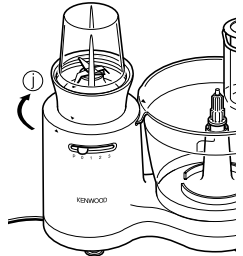
## Bruk av multikvernen

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

- Strølokket er ikke lufttett.

### Tips

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

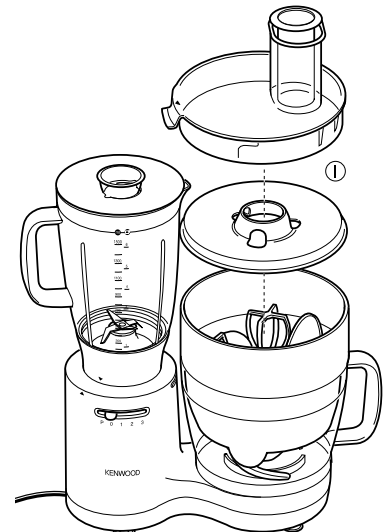
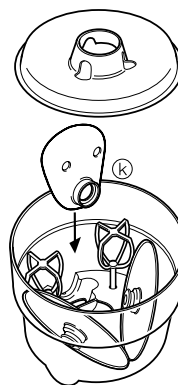


## 27 KENSTORE™ tilbehørskarusell

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

## slik brukes oppbevaringskarusellen

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



## vedlikehold og rengjøring

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

### strømenhet

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

### hurtigmikser/kvern

- 1 Tøm mikserglasset/glasset før du skrur det av knivenheten.
- 2 Vask mikserglasset/glasset for hånd.
- 3 Ta ut og vask gummiringen.
- 4 Ikke berør de skarpe knivbladene. Vask dem med en oppvaskkost og varmt såpevann, og skyll dem under springen. **Legg ikke knivenheten i vann.**
- 5 Legg knivenheten opp ned, og la den lufttørke.

### stålvisp

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

### alle andre deler

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

## kundeservice

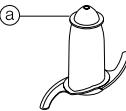
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- **Hvis du får problemer med å bruke matprosessen skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**
  - Hvis du trenger hjelp til
  - å bruke maskinen,
  - service eller reparasjon, kan du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

## Feilsøking

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

## Taita auki etusivun kuvitukset

### turvallisuus

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

#### ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

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

#### ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

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

### osat

#### monitoimikone

- painimet
- syöttösuppilo
- kansi
- irrotettava pyörityskappale
- kulho
- turvalukitus
- virtajohdon lokero (takana)
- virtayksikkö
- nopeuskytkin ja sykäspainike
- tehosekoittimen tyhjennysyksikkö/lukitus
- tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi / turvalukitus

### tehosekoitin

- teräyksikkö
- tiivisterengas
- kannu
- kansi
- täyttökansi

### lisävälineet

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

- hienonnusterä
- taikinan sekoitin (vain FP530)
- kaksoisvatkain
- maksimisekoituskansi
- paksu viipalointi / karkea raastinterä
- ohut viipalointi / hieno raastinterä (FP520/FP530)
- ohut suikalointiterä (vain FP530)
- rouhintaterä (Isossa-Britanniassa – ei sisälly toimitukseen)
- sitruspuserrin (FP520/FP530)
- mylly (jos sisältyy toimitukseen)
- KENSTORE™ -välinesäiliö
- kaavin
- ruokaohjekirja (jos sisältyy toimitukseen)

### monitoimikoneen käyttö

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

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

- Monitoimikone ei toimi, jos kansi tai tyhjennysyksikön kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.**

- Paina sykäsvipua (**P**), kun haluat käyttää konetta vain lyhyen ajan kerrallaan. Kone toimii sen aikaa, kun painat vipua alas.
- Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.

- Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**

#### tärkeää

- Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

### tehosekoittimen käyttö

- Kiinnitä tiivisterengas **3** teräyksikköön **12** ja varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
  - Neste vuotaa yli, jos tiiviste on viallinen tai jos se ei ole oikein paikallaan.**
- Kierrä kannu kiinni teräyksikköön.
- Pane valmistusaineet kannuun.
- Aseta täyttökorkki kannen päälle ja käännä sitä.
- Pyöritä kantta myötäpäivään, jotta se lukittuu kannun päälle.
- Poista tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi pyörittämällä sitä vastapäivään.
- Aseta tehosekoitin tyhjennysyksikön päälle ja lukitse se paikalleen pyörittämällä **3**.

## tärkeää

- **Tehosekoitinosa toimii vain, kun monitoimikoneen kulho ja kansi ovat paikoillaan.**
- **Käytettäessä tehosekoittimen tyhjennysyksikköä kulhossa ei saa olla välineitä.**

8 Valitse nopeus tai paina sykäyspainiketta.

## vinkejä

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

## nopeuden valinta kaikissa toiminnoissa

väline/osa	toiminto	nopeus	
		FP510/520	FP530
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	1 - 2	1 - 3
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen	2	3
	Veden lisääminen taikinan joukkoon	1	1
	Paloittelu/soseuttaminen/pateet	2	3
Hienonnusterä ja maksimisekoituskansi	Keitot	1	1-2
vatkaus	munanvalkuaiset	2	3
	munat ja sokeri rasvattomissa taikinoissa	2	3
	kerma	1	1 - 2
taikinan sekoitin	hiivataikinat	2	2 - 3
terät- viipalointi/Kiinteät raastaminen/silppuaminen	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot	2	2 - 3
	Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	1	1
hienoraastinterä	Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörökät).	2	3
sitruspuserrin	Sitruhedelmät	1	1
tehosekoitin	Kaikki käsittely	2	3
monitoimimylly	Kaikki käsittely	2	3

## maksimikapasiteetti

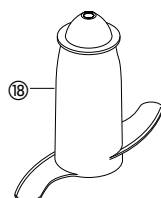
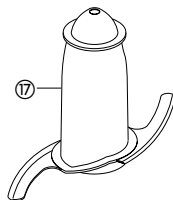
- Murotaikina Jauhot 340 g
- Hiivataikina Jauhot 500 g
- Sekoituskakku Kokonaispaino 1,5 Kg
- Jauheliha Kokonaispaino 600 g
- nesteet kannen kanssa 1,5 litraa
- Kaksoisvatkain 6 munanvalkuaista

## välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

## 17 hienonnusterä/18 taikinan sekoitin

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



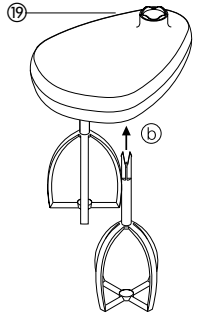
Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

## vinkejä leikkuuterä

- Leikkaa ainekset, esim. liha, leipä, vihannekset, noin 2cm:n kuutioiksi.
- Paloittele pikkuleivät pienempiin osiin ja pudota syöttösuppilon läpi koneen käydessä.
- Käytä taikinan valmistuksessa jääkaappikyhmää rasvaa, jonka olet pilkkonut 2cm:n kuutioiksi.
- Älä pyöritä konetta liian kauan.
- **taikinan sekoitin**
- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 - 1 1/2 minuuttia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.

## 19 kaksoisvatkain

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



## vatkaimen käyttö

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

## tärkeää

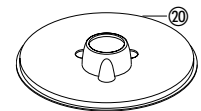
- **Vatkain ei sovi sekoituskakujen tekemiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen – nämä seokset vaurioittavat vatkaista. Käytä aina hienonnusterää kakkutaikinan valmistamiseen.**

## vinkejä

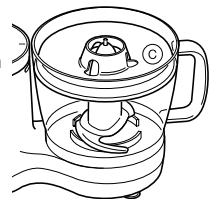
- Kananmunat vatkaavat parhaiten huoneenlämpöisinä.
- Tarkista aluksi, että kulho ja vispilät ovat puhtaat eikä niissä ole rasvaa.

## 20 maksimisekoituskansi

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



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



## viipalointi/raastinterät

### käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu 21, ohut 22

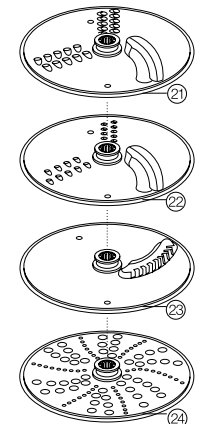
Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen. Käytä terän viipalointipuolta juuston, porkkanoiden, sipulien, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipulien viipaloimiseen.

### ohut suikaleterä 23

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

### hienoraastinterä 24

Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörökät).

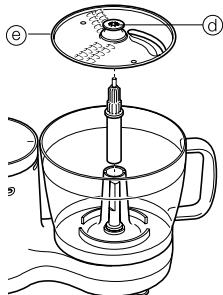


## turvallisuus

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

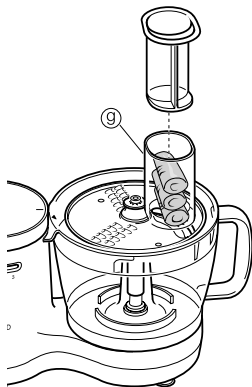
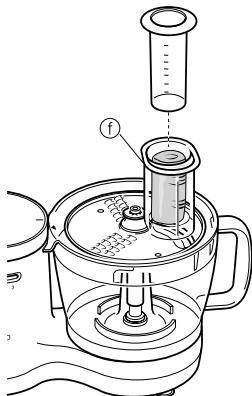
## leikkuuterien käyttö

- 1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
- 2 Pidä kiinni terän keskeltä (d) ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.
- 3 Aseta kansi paikalleen (e).
- 4 Valitse sopivan kokoinen syöttösuppilo. Painimessa on pienempi syöttösuppilo yksittäisten palojen tai hienon aineksen käsittelyä varten. Kun haluat käyttää pientä syöttösuppiloa -asetä ensin iso painin syöttösuppilon sisään. Kun haluat käyttää isoa syöttösuppiloa - käytä kumpaakin paininta yhdessä.
- 5 Pane ruoka syöttösuppiloon.
- 6 Käynnistä laite ja paina ruokaa painimen avulla alaspäin - **älä koskaan pane sormiasi syöttösuppiloon.**



### vinkkejä

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



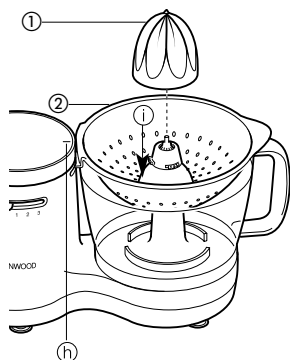
## 25 sitruspuserrin

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

- 1 kartio
- 2 siivilä

## sitruspusertimen käyttö

- 1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
  - 2 Aseta siivilä paikalleen ja pyöritä sitä myötäpäivään, kunnes sen lukituskieleke on kohdakkain tyhjennysyksikössä olevan viivan kanssa (h).
  - 3 Aseta kartio pyörityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti.
  - 4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.
- **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**



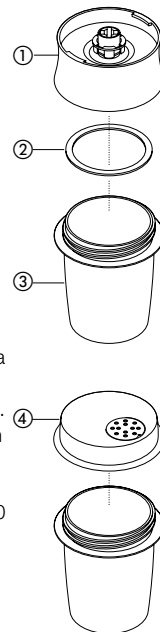
## 26 mylly

Käytetään yrttien hienontamiseen ja pähkinöiden ja kahvinpapujen jauhamiseen.

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

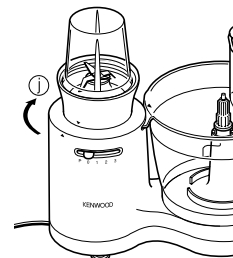
## turvallisuus

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



## myllyn käyttö

- 1 Laita ainekset hienonnuastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
  - 2 Aseta tiivisterengas teräosaan.
  - 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se hienonnuastiaan terät alaspäin.
  - 4 Kierrä teräosa hienonnuastiaan kiinni kiristäen sitä käsin.
  - 5 Poista tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi pyörittämällä sitä vastapäivään.
  - 6 Aseta mylly tehosekoittimen tyhjennysyksikön päälle ja pyöritä sitä myötäpäivään (1).
  - 7 Kytke maksiminopeus päälle tai käytä pitokytintä.
- 6 Jauhatuksen jälkeen voit vaihtaa teräosan sirotuskanteen ja sirotella jauhun/hienonnetun aineen.
- Sirotuskansi ei ole ilmatiivis.
- vihjeitä**
- Paras tulos saavutetaan, kun yrtit hienonnetaan puhtaina ja kuivina.

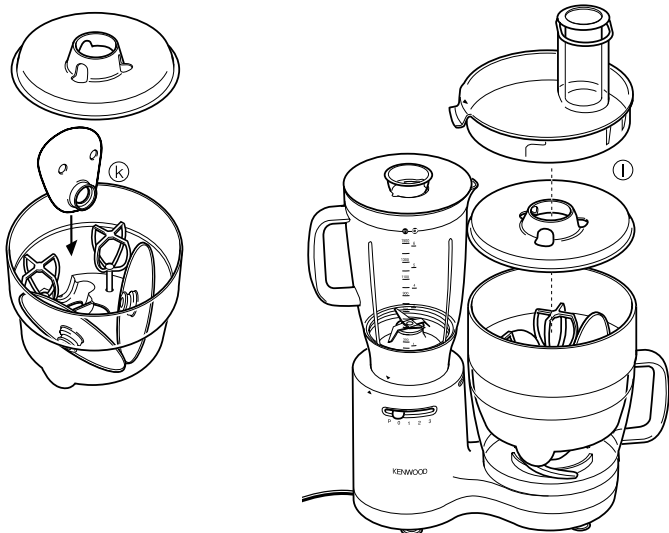


## 27 KENSTORE™ -välinesäiliö

Monitoimikoneessa on välinesäiliö, joka mahtuu kulhon sisään.

### välinesäiliön käyttö

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



### huolto ja puhdistus

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

### virtayksikkö

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

### tehosekoitin/mylly

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

### kaksoisvatkain

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

### kaikki muut osat

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

### huolto ja asiakaspalvelu

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

## Vianetsintäopas

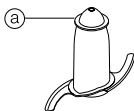
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi	Ei virtaa  Tehosekoittimen tyhjennysyksikön kansi ei ole oikein paikallaan.  Kulhon kansi ei ole oikein paikallaan.  Tehosekoitinta ei ole lukittu oikein paikallaan.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.  Monitoimikoneen kulhoa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



**Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi**

## bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo** ③ **nahoru, s ostřím směrem od sebe.**
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přírodní 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.
- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- 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.**
- Tento spotřebič nesmějí bez dozoru obsluhovat malé děti ani nemocní či jinak oslabené osoby.
- 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, přírodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přírodní 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.



### 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 přírodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.

## legenda

### kuchyňský robot

- ① tlačný díl
- ② násypka
- ③ víko
- ④ oddělitelná část hnacího hřídele
- ⑤ mísa
- ⑥ bezpečnostní zajištění
- ⑦ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)
- ⑧ hnací jednotka
- ⑨ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑩ vývod / zajištění mixéru
- ⑪ kryt vývodu / bezpečnostní zajištění mixéru

## mixér

- ⑫ nožová jednotka
- ⑬ těsnící kroužek
- ⑭ mixovací nádoba
- ⑮ víko
- ⑯ plnicí víčko

## doplňkové příslušenství

Součástí Vašeho kuchyňského robota jsou možná jen některé dále uvedené doplňky. Přečtěte si laskavě přiložený seznam dílů. Chcete-li zakoupit další příslušenství, obraťte se na prodejce, u kterého jste robot zakoupili.

- ⑰ nástavec s nožovými břity
- ⑱ hnětací nástavec na těsto (pouze FP530)
- ⑲ šlehací nástavec se dvěma metlami, zpřevodovaný
- ⑳ horní víko na míchání většího množství
- ㉑ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé sekání
- ㉒ kotouč na krájení tenkých plátků nebo jemné sekání (FP520/FP530),
- ㉓ kotouč na jemné sekání (ve stylu Julienne) (pouze FP 530)
- ㉔ struhací kotouč (v balení pro Británii není dodáván)
- ㉕ lis na citrusové ovoce, zpřevodovaný, (FP520/FP530)
- ㉖ mlýnek (pokud je dodáván)
- ㉗ karusel na přídatná zařízení KENSTORE ™
- ㉘ roztěrka
- ㉙ kniha receptů (pokud je dodávána)

## jak používat kuchyňský robot

- **Když budete používat mísu robota, musí být kryt vývodu mixéru nasazen a jeho poloha zajištěna, jinak robot nebude fungovat. Zkontrolujte, zda ▼ na vývodu lícuje se ▲ na hnací jednotce.**

- 1 Nasadte mísu. Dejte rukojeť dozadu, spusťte dolů a otočte ve směru hodinových ručiček dokud není zajištěna ①.
- 2 Potom nasadte oddělitelnou část hřídele ④ na pevný hřídel hnací jednotky.
- 3 Na hřídel nasadte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasadte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.
- 4 Nasadte víko na mísu ② – otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud šipka na víku nelícuje s čarou na krytu vývodu.
- 5 Zapněte a zvolte rychlost.
- **Pokud víko nebo kryt vývodu jsou nasazeny nesprávně, robot nebude fungovat.**
- Na krátké dávky použijte puls (P). Pulsní režim bude platný, dokud je páka držena v této 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.

## jak používat mixér

- 1 Nasadte těsnící kroužek ⑬ na nožovou jednotku ⑫. Zajistěte, aby těsnění bylo správně nasazeno. **Pokud je těsnění poškozeno nebo je nesprávně nasazeno, dochází k vytékání.**
- 2 Nádobu mixéru našroubujte na nástavec mixéru.
- 3 Do nádoby vložte požadované přísady.
- 4 Do víka zasuňte uzávěr plnicího otvoru a pootočte.
- 5 Otočte víko ve směru hodinových ručiček, aby správně zapadlo do nádoby mixéru.
- 6 Sejměte výstupní kryt mixéru otočením proti směru hodinových ručiček.
- 7 Nasadte mixér na vývod mixéru a otočením zajistěte ③.

#### upozornění

- **Nástavec mixéru bude fungovat pouze pokud jsou mísa robota a víko na svém místě.**
- **Při použití mixéru se doporučuje, aby v míse nebyly nasazeny žádné nástroje.**

8 Zvolte rychlost nebo použijte pulsní spínač.

#### tipy

- Při výrobě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Olej přidávejte pozvolna za chodu tak, aby se se směsí spojil.
- Husté směsi, např. paštiky a pomazánky, je někdy nutné stírat se stěn nádoby. Takovou směs může být jednodušší zředit.
- Při drcení ledu přidejte na každých 6 ledových kostek 15 ml (1 pol. lžici) vody. Použijte pulsní spínač.
- Horké tekutiny nechte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout - pokud víko není nasazeno pevně a uvolní se, mohl by vás mixér potřísnit.
- Chcete-li, aby vám mixér dlouho sloužil, nikdy ho nezapínejte na dobu delší než 60 vteřin. Vypněte ho hned, jak dosáhnete požadované konzistence.
- Nikdy nemixujte koření, materiály z plastu by se mohly poškodit.
- Jestliže je mixér špatně nasazený, robot se nespustí.
- Před zapnutím do nádoby nepřidávejte suché přísady. Podle potřeby je pokrájte na kousky; vyjměte uzávěr plnicího hrdla a za chodu je po jednom přidávejte plnicím hrdlem.
- Nádoby mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1½ litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

### volba rychlosti podle funkce

nástroj/nástavec	funkce	rychlost	
		FP510/520	FP530
sekací nůž	Příprava dortu	1 - 2	1 - 3
	Spojení tuku s moukou	2	3
	Vmíchání vody	1	1
	přísady do těsta	2	3
Rozsekání/rozmixování/paštiky			
Nástavec s nožovými břity spolu s horním víkem na míchání většího množství	Polévky	1	1-2
šlehač	vaječné bílky	2	3
	vejce a cukr do piškotových těst bez tuku	2	3
	smetana	1	1 - 2
hnětač těsta	kynuté těsto	2	2 - 3
kotoúče - plátkovací/strouhací/krájecí	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry	2	2 - 3
	Potraviny měkčí konzistence - okurky, rajčata	1	1
kotoúč na velmi jemné strouhání	Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.	2	3
lís na citrusové plody	Citrusové ovoce	1	1
mixér	univerzální	2	3
univerzální mlýnek	univerzální	2	3

#### maximální množství

- Váha mouky do těsta na křehké pečivo 340 g
- Váha mouky do kynutého těsta 500 g
- Celková váha jednoduchého piškotového dortu 1,5 kg
- Celková váha masa k mletí 600 g
- Tekuté směsi s použitím krytu 1,5 litru
- Šlehač s dvěma metlami 6 vaječných bílků

### jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

#### 17 sekací nůž/18 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 výbavy hnětač, můžete použít sekací nůž i k přípravě kynutého těsta.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

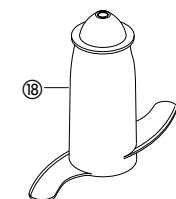
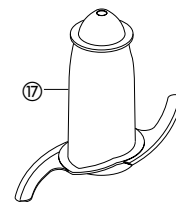
#### tipy

##### sekací nůž

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

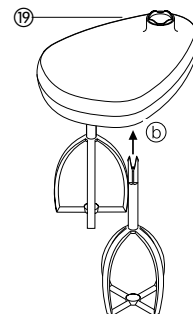
##### hnětač těsta

- 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 obých tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.



#### 19 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 (b).
- 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

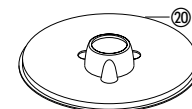
- **Metla není vhodná pro děláni koláčů míchaných najednou nebo rozmíchávání tuku s cukrem na polevu, protože tyto směsi metlu poškozuji. Při přípravě koláče používejte vždy nástavec s břity.**

#### tipy

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

#### 20 maxi kryt

Při zpracování 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 (c). **Na kryt netlačte, držte ho za úchytky uprostřed.**
- 5 Nasadte víko a zapněte.



## plátkovací/strouhací kotouče

**oboustranný plátkovací/strouhací kotouč - na hrubo ⑳, na jemno ㉑**

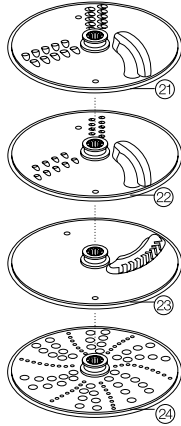
Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence. Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukey, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

**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.

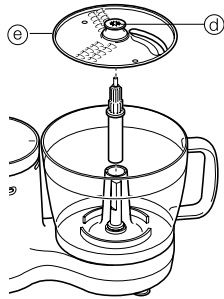


## bezpečnostní zásady

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

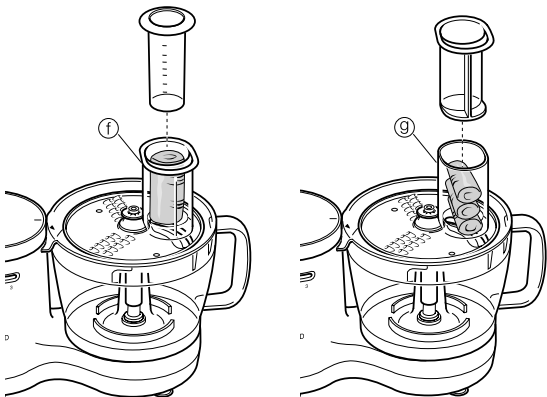
## jak používat řezné kotouče

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Kotouč uchopíte za úchytku uprostřed ㉔ a nasadíte na hřídel správnou stranou nahoru ㉕.
- 3 Nasadíte víko.
- 4 Zvolíte 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 neujíždějí 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 ㉖ se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ㉗ na delší.
- Po každém použití kotoučů zůstane na kotouči nebo v nádobě trochu nezpracovaných surovin.



## ㉕ lis na citrusové plody

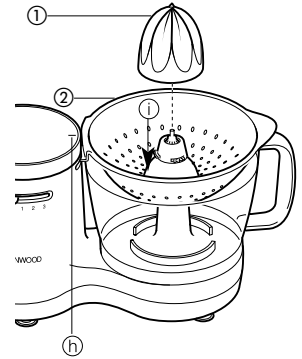
Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

- ① kužel
- ② sítko

## jak používat lis na citrusy

- 1 Na pohonnou jednotku nasadíte hnací hřídel a nádobu.
- 2 Nasadíte sítko a otočíte ve směru hodinových ručiček, dokud zajišťovací trn na sítku nelicuje s čárou na výstupním krytu ㉙.
- 3 Nasadíte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz ①.
- 4 Ovoce rozpuťte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.

- Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.



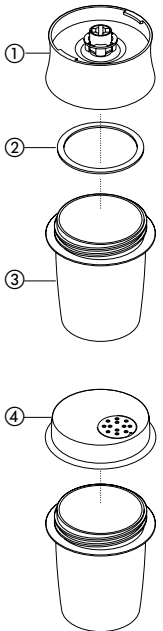
## ㉖ mlýnek

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

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

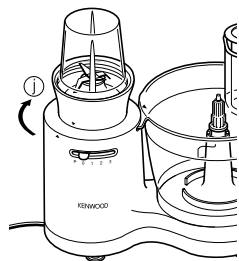
## bezpečnostní zásady

- 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.
- 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 Sejměte kryt vývodu pro mixér otočením proti směru hodinových ručiček.
  - 6 Nasadíte mlýnek na vývod pro mixér a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud není zajištěn ①.
  - 7 Spusťte na maximální rychlost nebo použijte pulzovací funkci.
  - 8 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.

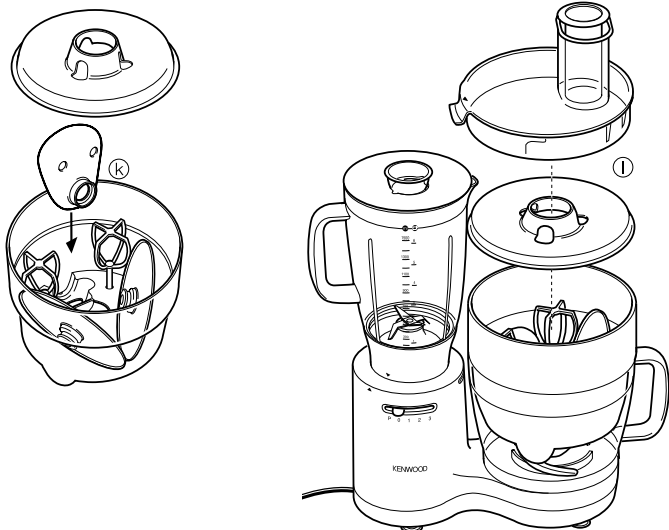


## 27 karusel na přídatné zařízení KENSTORE™,

Váš robot je dodáván s karuselem na ukládání nástavců, který dobře zapadne do mísy.

### když chcete použít karuselu

- 1 Vložte nástavec s nožovými břity do mísy
- 2 Potom vložte do karuselu metlu, kotouče a horní víko (K).
- 3 Nasadte karusel na nástavec s nožovými břity a na to dejte víko robota (1).



### údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přírodní 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 navlhčeným v rostlinném oleji.

### pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Naviňte přebytečnou délku kabelu na konzolku umístěnou na zadní straně zařízení.

### 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 těsnicí kroužek.
- 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 hlavičky 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.
- Eventuálně mohou být myty v horní části vaší myčky na nádobí. Doporučuje se krátký program s nízkou teplotou.

### servis a péče o zákazníka

- Poškozený přírodní kabel musí z bezpečnostních důvodů vyměnit opravná firma Kenwood, nebo opravná firmou Kenwood pověřená.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**  
Potřebujete-li radu nebo pomoc ve věci:
- používání spotřebiče
- údržby nebo opravy  
Obraťte se na obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

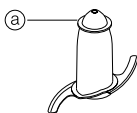
### Pokyny na odstraňování závad

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje	Není napájení  Není zajištěn kryt vývodu pro mixér.  Víko mísy není správně zajištěno.  Mixér není správně zajištěn	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě.  Když používáte mísu robota, musí být kryt vývodu nasazen a zajištěn, jinak robot nebude fungovat.  Robot a mixér nebudou fungovat, pokud není víko mísy správně nasazeno.  Mixér nebude fungovat, dokud nebude správně nasazen.  Pokud žádná z výše uvedených příčin neplatí, zkontrolujte domácí pojistky anebo jističe.
Víko je odjištěno, ale kontrolka rychlosti dosud svítí	Pokud je víko odjištěno a při tom je vybrána rychlost, robot se zastaví, ale kontrolka rychlosti zůstane rozsvícena. Slouží vám to jako připomínka, že jakmile znovu zajišťte víko, jednotka se rozběhne.	Před sejmutím víka vždy otočte regulátor rychlosti do polohy „0“.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění.  Těsnění není správně nasazeno Těsnění je poškozeno	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Kontaktujte oddělení Péče o zákazníka a vyžádejte si náhradní těsnění.
Malý výkon nástrojů anebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

**Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami**

## bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu (a), z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- 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 jakiejś 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.
- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywki może dojść do ochłapania
- 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.**
- Urządzenia tego nie powinny obsługiwać dzieci, ani osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 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.



### 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").

## wykaz części

### malakser

- ① popychacze
- ② tuba podajnikowa
- ③ pokrywka
- ④ zdejmowany wałek napędowy
- ⑤ pojemnik
- ⑥ blokada bezpieczeństwa
- ⑦ schowek na nadmiar przewodu (z tyłu)
- ⑧ zespół napędowy
- ⑨ sterowanie prędkością/trybem pracy przerywanej
- ⑩ wyjście nasadki miksującej/blokada
- ⑪ przykrywka wyjścia nasadki miksującej/blokada bezpieczeństwa

### mikser

- ⑫ zespół ostrza
- ⑬ pierścień uszczelniający
- ⑭ dzbanek
- ⑮ pokrywka
- ⑯ zatyczka wlewu

### dodatkowe wyposażenie

Do urządzenia nie będą dołączone wszystkie z poniżej wymienionych narzędzi. Prosimy o zapoznanie się ze spisem wyposażenia. Aby zakupić dodatkowe wyposażenie, należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia.

- ⑰ ostrze tnące
- ⑱ narzędzie do wyrabiania ciasta (tylko model FP530)
- ⑲ trzepaczka zębata z podwójnym ubijaczem
- ⑳ duża czasza do miksowania
- ㉑ tarcza krojąca/szatkująca na grubo
- ㉒ tarcza krojąca/szatkująca na drobno (FP520/FP530)
- ㉓ tarcza obcinająca na cienko (na drobno) (tylko model FP530)
- ㉔ tarcza trąca (pakiet brytyjski – nie znajduje się w komplecie)
- ㉕ zębata wyciskarka do cytrusów (FP520/FP530)
- ㉖ młynek (jeśli znajduje się w komplecie)
- ㉗ łączce karuzelowe na nasadki KENSTORE™
- ㉘ łopatka
- ㉙ zbiór przepisów kulinarnych (jeśli znajduje się w komplecie)

### jak używać malaksera

- **Podczas korzystania z pojemnika na przetwarzaną żywność przykrywka wyjścia nasadki miksującej musi być założona i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser nie uruchomi się. Należy sprawdzić, czy ▼ na przykrywce wyjścia znajduje się w jednej linii z ▲ na zespole napędowym.**

- 1 Założyć pojemnik. Obrócić uchwyt do tyłu, opuścić i obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ❶.
  - 2 Następnie założyć zdejmowany wałek napędowy ④ na stały wałek zespołu napędowego.
  - 3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
  - Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.
  - 4 Założyć pokrywkę na pojemnik ② – obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka na pokrywce wyrówna się z linią na przykrywce wyjścia.
  - 5 Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.
  - **Mikser nie uruchomi się, jeśli pokrywka lub przykrywka wyjścia są założone nieprawidłowo.**
  - Do krótkich impulsów miksowania należy zastosować tryb pracy przerywanej (P). W trybie pracy przerywanej mikser pracuje, gdy dźwignia jest przesunięta.
  - 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 miksera

- 1 Założyć pierścień uszczelniający ⑬ w zespole ostrza ⑫, upewniając się, że uszczelnienie jest poprawnie umieszczone. **Jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub nieprawidłowo założony, nastąpi wyciek płynu.**
- 2 Przykręcić dzbanek do podstawy z nożem.
- 3 Włożyć składniki do dzbanka.
- 4 Włożyć zatyczkę otworu do napełniania do pokrywki i przekręcić.
- 5 Obrócić pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na dzbanku.
- 6 Zdjąć przykrywkę wyjścia nasadki miksującej, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 7 Umieścić nasadkę miksującą na wyjściu nasadki miksującej i obrócić, aż zaskoczy ❸.

### ważne

- Nasadka miksująca będzie działać tylko z założonym pojemnikiem miksera i pokrywką.
  - Podczas korzystania z wyjścia nasadki miksującej zalecamy, aby w pojemniku nie znajdowały się żadne narzędzia.
- 8 Wybrać prędkość lub użyć przycisku pracy impulsowej.

### wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu włożyć do miksera wszystkie składniki oprócz oleju. Przy pracującym urządzeniu wlać olej do zatyczki do napełniania, aby swobodnie ściekał.
- Bardziej gęste mieszanki, np. pasztesy i sosy, mogą wymagać wyskrobania. Jeśli nie można tego zrobić, dodać więcej płynu.
- Podczas kruszenia lodu dodać 15 ml (1 łyżeczka) wody na 6 kostek lodu. Używać przycisku pracy impulsowej.
- Przed mieszaniem gorących płynów w mikserze należy je ostudzić – w przypadku źle założonej pokrywki może dojść do ochlapania.
- Aby mikser mógł służyć jak najdłużej, nigdy nie należy włączać go na dłużej niż 60 sekund. Wyłączyć go natychmiast po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji.
- Nie przetwarzać przypraw – mogą zniszczyć plastik.
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli mikser jest źle założony.
- Przed włączeniem miksera nie wkładać suchych składników. Jeśli to konieczne, należy pociąć je na drobne kawałki, zdjąć zatyczkę do napełniania i przy włączonym urządzeniu wrzucać je kolejno.
- Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.
- Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,5 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

### wybór prędkości dla poszczególnych funkcji

narzędzie/nasadka	funkcja	prędkość	
		FP510/520	FP530
nóż	przygotowywanie ciasta	1 - 2	1 - 3
	ucieranie tłuszczu z mąką dodawanie wody do połączenia składników ciasta	2	3
Ostrze tnące z dużą czaszą do miksowania	siekanie/puree/pasztesy	1	1
		2	3
trzepaczka	Zupy	1	1-2
trzepaczka	białka	2	3
	jajka i cukier do biszkoptów bez tłuszczu	2	3
	śmietana	1	1 - 2
narzędzie do ciasta	ciasta drożdżowe	2	2 - 3
tarcze – plasterki/ siekanie/ krojenie frytek	twarde składniki, np. marchewka, twarde sery	2	2 - 3
	miękkie składniki, np. ogórki pomidory	1	1
Tarcza drobna	Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.	2	3
wyciskacz do cytrusów	owoce cytrusowe	1	1
mikser	całosc przeróbki	2	3
multimlynek	całosc przeróbki	2	3

### maksymalna pojemność

- Kruche ciasto waga 340 g
- Ciasto drożdżowe waga 500 g
- ciasto (całość) waga 1,5 kg
- mięso siekane (całość) waga 600 g
- płyn z osłoną 1,5 l
- podwójna trzepaczka 6 białek

### jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

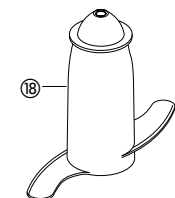
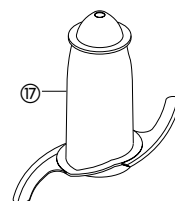
### 17 nóż/18 narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobieniu 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).
- Biszkopcy połamać 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

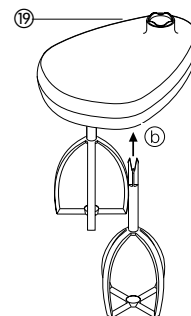
- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60-90 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

### 19 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 (b).
- 3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
- 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 ciast w jednym etapie ani do ubijania tłuszczu i cukru, gdyż produkty te spowodują jej uszkodzenie. Do przygotowywania ciast należy zawsze używać ostrza tnącego.

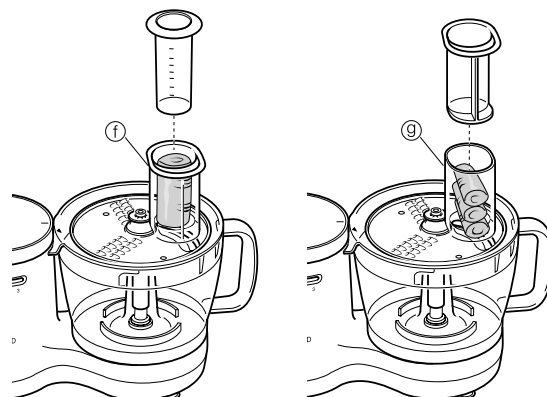
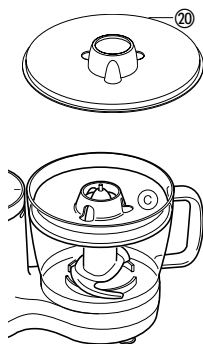
### wskazówki

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

## 20 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 ③. Nie naciskać na osłonę, przytrzymać ją za środkowy uchwyt.
- 5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.



## tarcze krojące/siekające

### tarcze obustronne krojące /siekające – grube 21 cienne 22

Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji.

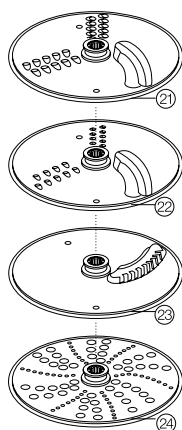
Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

### tarcza do drobnego siekania (styl Julienne) 23

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

### Tarcza drobna 24

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

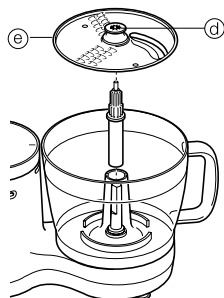


## bezpieczeństwo

- 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 ④ umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry ⑤.
- 3 Założyć pokrywkę.
- 4 Wybrać odpowiedni rodzaj podajnika. W popychaczku 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. Napełnić 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 ① daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ②.
- Zawsze po przetworzeniu pozostanie pewna ilość odpadów na tarczy lub w misce.

## 25 wyciskacz do cytrusów

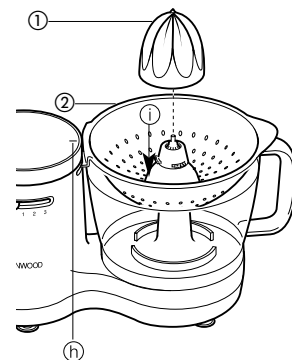
Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów.

- 1 stożek
- 2 sitko

## jak używać wyciskacza do cytrusów

- 1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
- 2 Dodać sito i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wypust blokady na sicie zrówna się z linią na przykrywce wyjścia ①.
- 3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ①.
- 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.



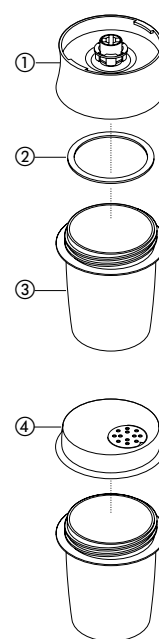
## 26 młynek

Używaj młynka do mielenia przypraw ziółowych, orzechów i kawy.

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

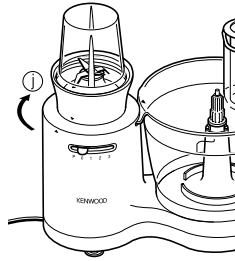
## bezpieczeństwo

- 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 zdejmuj multi-młynka, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
- **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 napelniając 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 Zdjąć przykrywkę wyjścia nasadki miksującej, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
  - 6 Umieścić młynek na wyjściu nasadki miksującej i obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ①.
  - 7 Załączyć prędkość maksymalną, względnie używać pracy impulsowej.
  - 8 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze słoika.
- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.
- wskazówki**
- Przyprawy ziołowe najlepiej się miela, gdy są czyste i suche.

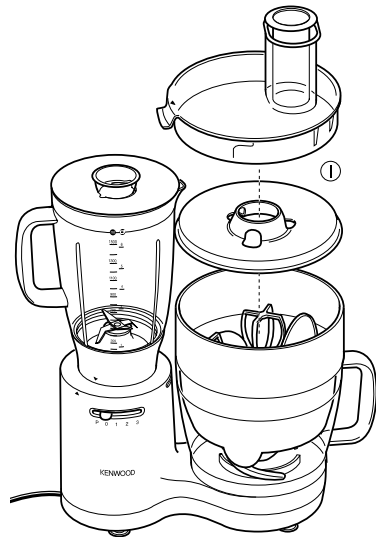
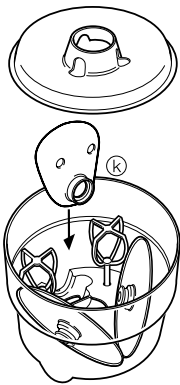


## 27 Karuzelowe łącze na nasadki KENSTORE™

Mikser jest dostarczany z karuzelowym łączem do przechowywania nasadek, które mieści się wewnątrz pojemnika.

### używanie karuzelowego łącza do przechowywania nasadek

- 1 Zamontować ostrze tnące w pojemniku.
- 2 Następnie zamocować trzepaczkę, tarczę i czaszę w łączu karuzelowym ②.
- 3 Zamocować łącze karuzelowe nad ostrzem tnącym i umieścić pokrywkę miksera na górze ①.



## 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.
- Owinąć nadmiar przewodu wokół uchwytu znajdującego się z tyłu obudowy urządzenia.

### mikser/młynek

- 1 Przed odkręceniem od zespołu ostrzy opróżnij dzbanek/słoik.
- 2 Zmywaj ręcznie dzbanek/słoik.
- 3 Wyjąć i umyć uszczelkę.
- 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 zmywać na górnej półce zmywarki 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 naprawy firmy Kenwood.
- **W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów technicznych związanych z obsługą miksera, przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższą instrukcją usuwania usterek.**

Jeśli potrzebna jest pomoc w sprawie:

- Korzystania z urządzenia
- Serwisu lub naprawy

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



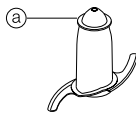
## Instrukcja usuwania usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	<p>Brak zasilania.</p> <p>Przykrywka wyjścia nasadki miksującej nie jest zablokowana.</p> <p>Pokrywka pojemnika nie jest poprawnie zamocowana.</p> <p>Nasadka miksująca nie jest poprawnie zmontowana.</p>	<p>Sprawdzić, czy mikser jest podłączony do sieci.</p> <p>Podczas korzystania z pojemnika miksera przykrywka wyjścia musi być zamocowana i zablokowana, gdyż w przeciwnym razie mikser się nie uruchomi.</p> <p>Mikser i nasadka miksująca nie uruchomią się, jeśli pokrywka pojemnika nie jest prawidłowo zamontowana.</p> <p>Nasadka miksująca nie uruchomi się, jeśli jest zainstalowana nieprawidłowo.</p> <p>Jeśli żadna z powyższych czynności nie rozwiąże problemu, należy sprawdzić bezpieczniki topikowe lub automatyczne w instalacji domowej.</p>
Pokrywka została odblokowana, ale kontrolka sterowania prędkości nadal świeci.	Jeśli pokrywka zostanie odblokowana podczas wybierania prędkości, mikser się zatrzyma, ale kontrolka sterowania prędkości nadal będzie świecić. Przypomina to użytkownikowi, że urządzenie uruchomi się zaraz po ponownym zablokowaniu pokrywki.	Przed zdjęciem pokrywki należy zawsze przełączyć sterowanie prędkości na '0'.
Wyciek płynu z podstawy zespołu ostrza w nasadce miksującej.	Brak uszczelnienia. Nieprawidłowo założone uszczelnienie. Uszkodzone uszczelnienie.	Sprawdzić, czy uszczelnienie jest prawidłowo założone i nie jest uszkodzone. Skontaktować się z działem obsługi klienta, aby zakupić nowe uszczelnienie.
Niska wydajność narzędzi/nasadek.	Patrz wskazówki podane w rozdziale „Używanie nasadki”. Sprawdzić, czy nasadki są poprawnie złożone.	

**A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.**

## biztonság

- Legyen óvatos: a késpengék és a vágólapok nagyon élesek. **A késpengét mindig fent a tengelynél** **Ⓐ**, az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.
- 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 lékésztítőbe.
- 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 mellékelte tömörűddal/tömörűdakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- A keverő-edény fedelének levétele előtt, illetve mielőtt a turmixoló/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.
- A lékésztítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölheti magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Kiskorú gyermekek és fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Csak engedélyezett tartozékot 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 rendeltetészerűen, háztartási célokra használja.



### 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 védőborítótokat 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.

## jelmagyarázat

### alapkészülék

- ① tömörűd
- ② töltőgarat
- ③ fedél
- ④ levehető tengelyhosszabbítót
- ⑤ keverő edény
- ⑥ biztonsági retesz
- ⑦ vezetékáttároló (a készülék hátlapján)
- ⑧ meghajtó egység
- ⑨ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑩ turmixoló meghajtója
- ⑪ turmixoló meghajtó fedele/biztonsági retesz

## lékésztítő

- ⑫ forgókés
- ⑬ tömítő gyűrű
- ⑭ turmixoló edény
- ⑮ fedél
- ⑯ töltőnyílás kupakja

## további tartozékok

Az itt felsorolt tartozékok közül nincs mindegyik mellékelve a robotgéphez. Nézze át a csomagban lévő listát. Ha egy nem mellékelte tartozékot kíván megvásárolni, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, ahol a készüléket vásárolta.

- ⑰ forgókés
- ⑱ dagasztó (csak az FP530 típushoz)
- ⑲ fogaskerék-áttételes kettős habverő
- ⑳ terelőlap
- ㉑ vastagon szeletelő/reszelő lap
- ㉒ vékonyan szeletelő/reszelő lap (az FP520/FP530 típusokhoz)
- ㉓ vékony hasábburgonya szeletelő (csak az FP530 típushoz)
- ㉔ reszelő lap
- ㉕ fogaskerék-áttételes citrusfacsaró (az FP520/FP530 típusokhoz)
- ㉖ daráló (egyes modelleknél)
- ㉗ KENSTORE™ tartozéktároló
- ㉘ műanyag kanál
- ㉙ receptkönyv (egyes modelleknél)

## a robotgép használata

- **Ha a robotgépet a keverő edénnyel kívánja használni, a turmixoló meghajtójának fedelét fel kell helyezni, és rögzíteni kell a gépre, mert ellenkező esetben a motor nem indul el. A fedélen levő ▼ jelzésnek egy vonalba kell esnie a gépen levő ▲ jelzéssel.**

- 1 Helyezze fel a keverő edényt úgy, hogy fogója a gép hátlapja felé nézzen. Nyomja az edényt a gépre, majd a fogónál fogva az óramutató járásának irányában ütközésig forgassa el **1**.
- 2 Illesse a levehető tengelyhosszabbítót **4** a meghajtó egység tengelyére.
- 3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
  - Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltsse be a keverőedénybe a hozzávalókat.
- 4 Tegye fel a keverő edény fedelét **2**, majd az óramutató járásának irányában forgassa el úgy, hogy a fedélen levő nyíl egy vonalba essen a turmixoló meghajtójának fedelén levő vonallal.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
- **Ha a keverő edény fedele vagy a turmixoló meghajtójának fedele nem rögzül megfelelően a gépre, a motor nem indul el.**
- A rövid feldolgozást igénylő összetevőkhöz használja a rövid üzem (**P**) állást. Ilyenkor a gép addig működik, amíg a gombot a P állásban 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.

## a lékésztítő használata

- 1 Illesse a tömítő gyűrűt **13** a turmixoló alaplapjába **12**. Ügyeljen arra, hogy a gyűrű mindenütt felfeküdjön az alaplap peremére.
  - **Ha a tömítő gyűrű sérült vagy nem megfelelően illeszkedik az alaplapba, a turmixoló edény az alján szivárogni fog.**
- 2 A korsót csavarja rá a pengecsoportra.
- 3 Tegye bele az összetevőket a korsóba.
- 4 Helyezze be a fedőbe, majd fordítsa el a záródugót.
- 5 Az óramutató járásának irányában forgatva rögzítse a fedelet a turmixoló edényre.
- 6 Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye le a turmixoló meghajtójának fedelét.
- 7 Helyezze a turmixolót a meghajtóra, majd forgassa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy az alaplapnál a meghajtó egységhez rögzüljön **3**.

## fontos

- **Ha a keverő edény és a keverő edény fedele nem rögzül megfelelően a robotgépre, a motor nem indul el, és a turmixolót sem tudja használni.**
  - **Javasoljuk, hogy ha a turmixoló meghajtóját használja, a keverő edénybe ne tegye be sem a forgókést, sem más tartozékot.**
- 8 Válasszon ki egy sebességfokozatot, vagy használja az impulzuskapcsolót.

## ötletek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegyen bele minden hozzávalót a lékésítőbe, majd az olajat töltsse be a bekapcsolt készülék fedőjének záródugójába, és hagyja lecsorogni.
- Elképzelhető, hogy a sűrű keverékeket (pl. pástétomok) le kell kaparni. Szükség esetén adjon hozzá folyadékot.
- Jég aprításakor adagoljon be vizet (minden 6 jégkockára 15 ml). Használja az impulzuskapcsolót.
- A lékésítőbe való betöltésük előtt hagyja a forró folyadékokat lehűlni; könnyen összefröcskölteti magát, ha nem szorítja jól rá a fedőt és az lejön.
- A lékésítő hosszú élettartamát úgy biztosíthatja, hogy soha nem járattja egyszerre 60 másodpercnél hosszabb ideig, és hogy a kívánt állag elérésekor azonnal kikapcsolja.
- Ne tegyen fűszereket a készülékbe, mert ezek károsíthatják a műanyagot.
- Ha a lékésítő nincs jól a helyén, akkor a készülék nem működik.
- Bekapcsolás előtt ne tegyen száraz hozzávalókat a lékésítőbe. Szükség esetén vágja azokat darabokra, vegye ki a záródugót, majd - a készülék járatása közben - egyenként dobálja be azokat.
- Tilos a lékésítőt tárolási célokra használni: a lékésítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1 1/2 liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

## a funkciónak megfelelő sebesség megválasztása

keverő/tartozék	funkció	sebességfokozat	
		FP510/520	FP530
késpege	Tortakészítés	1 - 2	1 - 3
	Liszt eldolgozása zsírral	2	3
	Tészta hozzávalóinak összegyúrása vízzel	1	1
	Aprítás/pürékészítés/pástétomok	2	3
forgókés terelőlappal	Levesek kikeverése	1	1-2
habverő	Tojásfehérje	2	3
	Tojás és cukor zsírnélküli tésztaalaphoz	2	3
	Krém	1	1 - 2
tésztakeverő	Kelt tészta keverékek	2	2 - 3
szeletelőlapok/ reszelőlapok/ aprítólapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok)	2	2 - 3
	Lágább élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	1	1
reszelőlap	Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez	2	3
citrusfacsaró	Citrusfélék	1	1
lékésítő	Feldolgozás	2	3
Univerzális daráló	Feldolgozás	2	3

## a robotgéppel feldolgozható maximális mennyiségek

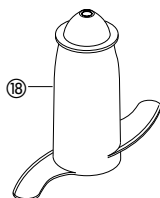
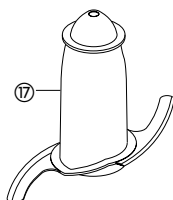
- Linzertészta (lisztmennyiség) 340 g
- Kelt tészta (lisztmennyiség) 500 g
- Tortalap tészta (teljes mennyiség) 1,5 kg
- Húsdarabolás (teljes mennyiség) 600 g
- Folyadék (terelőlappal) 1,5 liter
- Habverés 6 tojásfehérje

## a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

### 17 késpege/18 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 késpege 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 késpege

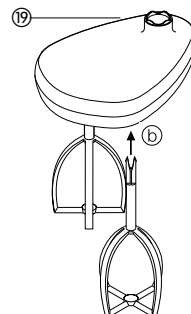
- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemleket tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótolcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

## tésztakeverő

- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltsse be az adagolótolcséren 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.

## 19 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 géptestre.
- 2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ①.
- 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 megjegyzés

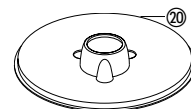
- **A habverő nem alkalmas egy keverésben készülő tortatészták, illetve vaj és cukor kikeverésére – ezek az összetevők károsítják a habverőt. Tortatészták készítéséhez mindig használja a forgókést.**

## ötletek

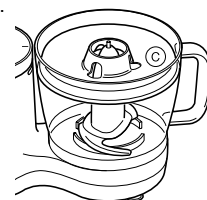
- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

## 20 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 géptestre.
- 2 Illesse helyére a késpengét.
- 3 Adagolja be a hozzávalókat.
- 4 Illesse a terelőlapot a penge fölé úgy, hogy az a keverőedény belső peremére fekkdjön fel ②. **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 ㉓

A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja.

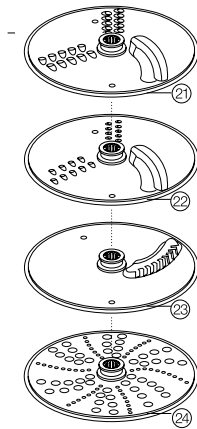
A lapok szeletelő oldalát sajtkhoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

### finom aprítólemez ㉔

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

### reszelőlap ㉕

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

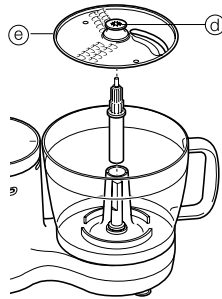


## biztonság

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

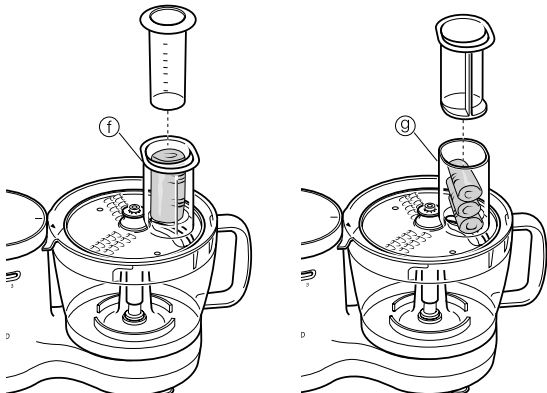
## a vágólemezek használata

- 1 Illesse a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
- 2 A lemezt középső fogantyújánál ㉑ tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre ㉒.
- 3 Illesse helyére a fedőt.
- 4 Válassza ki a kívánt méretű adagolótölcsért. A tömörűdben 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 ㉑ elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ㉒ elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lapon vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.



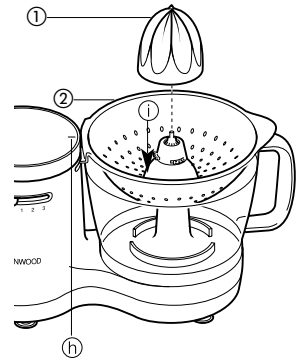
## ㉕ citrusfacsaró

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 a szűrőt a tengelyhosszabbítóra, és az óramutató járásának irányában forgassa el úgy, hogy a szűrőn levő reteszelő fül egy vonalba kerül a turmixoló meghajtójának fedelén levő jelzéssel ㉑.
  - 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ①.
  - 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.**



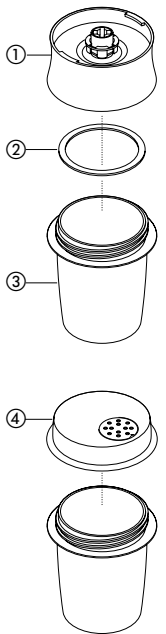
## ㉖ daráló

A daráló fűszerek, dió és kávé őrlésére egyaránt használható.

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

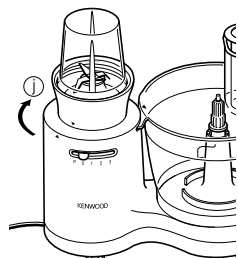
## biztonság

- 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 éleéhez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
  - A darálót csak akkor vegye le a robotgépről, ha a daráló kés forgása teljesen leállt.
- fontos megjegyzések**
- A motor kímélése érdekében soha ne használja a darálót egyhuzamban 30 másodpercnél tovább. Ha elérte a kívánt állagot, 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 tölts meg.
  - 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
  - 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illesse a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
  - 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
  - 5 Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye le a turmixoló meghajtójának fedelét.
  - 6 Helyezze a darálót a meghajtóra, majd forgassa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy az a meghajtó egységhez rögzüljön ①.
  - 7 Kapcsolja a robotgépet maximális sebességre vagy használja a rövid üzem gombot.
  - 8 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.

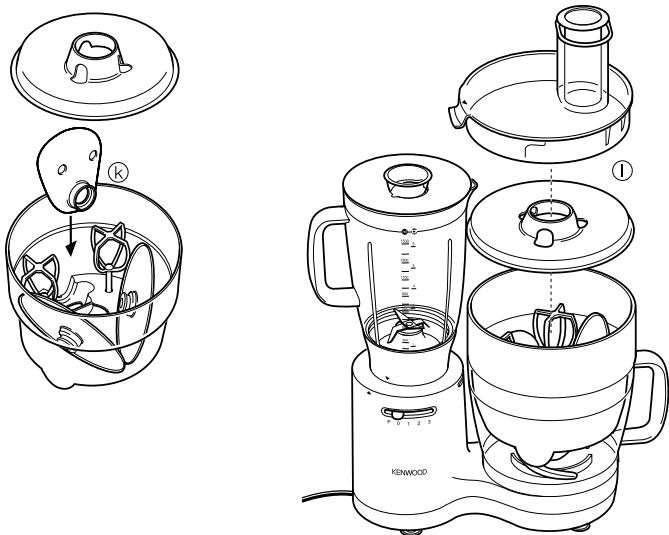


## 27 KENSTORE™ tartozékároló

A robotgéphez tartozékároló is jár, amelyet használaton kívül egyetlen modulattal a keverő edénybe süllyeszthet.

### a tartozékároló használata

- 1 Helyezze a forgókést a keverő edénybe.
- 2 Helyezze a habverőt, a vágólapokat és a terelőlapot a tartozékárolóba (K).
- 3 Süllyesztesse a tartozékárolót a keverő edénybe, a forgókés fölé (1).



### 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 felesleges hálózati vezetéket csévélje a robotgép hátlapján található peremre.

#### 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 le és mossa meg a tömítőgyűrűt.
- 4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
- 5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

#### habverő

- A verőpálcákat enyhe húzogatással 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 az alkatrészek a mosogatógép felső polcán is tisztíthatók. Javasoljuk, hogy rövid és alacsony hőmérsékletű programot válasszon.

### szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt biztonsági okok miatt csak a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood márkaszerviz cserélheti ki.
- **Ha a robotgép használata során bármilyen nehézség merül fel, először mindig olvassa el a Hibakeresés c. részt. Ha ez nem vezet eredményre, forduljon szakemberhez.**

Amennyiben segítségére van szüksége:

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

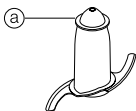
## Hibakeresés

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A robotgép nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt.  A turmixoló meghajtójának védőfedele nincs a robotgépre rögzítve.  A keverő edény fedele nincs megfelelően az edényre rögzítve.  A turmixoló edény nincs megfelelően a robotgépre rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően illeszkedik-e a konnektorba.  Ellenőrizze a védőfedél rögzítését. A meghajtó védőfedelének felhelyezése nélkül a keverő edénnyel sem lehet használni a robotgépet.  Ellenőrizze a fedél rögzítését. Ha a keverő edény fedele nincs a helyén, a robotgépet a turmixolóval sem lehet használni.  Ellenőrizze a turmixoló edény rögzítését. Ha az edény nincs a helyén, a gép nem indul el.  Ha mindez nem vezet eredményre, ellenőrizze a biztosítékot, illetve, hogy van-e áram a hálózatban.
A fedél nincs a helyén, de a sebességszabályzó ellenőrző lámpája továbbra is világít.	Ha a keverő edény fedelét menet közben leveszi, vagy akárcsak oldja a rögzítést, a motor forgása azonnal leáll, a sebességszabályzó lámpája azonban továbbra is égve marad. A lámpa arra figyelmeztet, hogy a fedél rögzítések a motor magától elindul.	A fedél levétele előtt a sebességszabályzó gombját mindig tolja „0” állásba.
A turmixoló edény és az alaplap között szivárog az edényben levő folyadék.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést. Ha a tömítés hiányzik vagy megsérült, ügyfélszolgálatunktól rendeljen újat.
Az egyes keverők vagy tartozékok nem működnek tökéletesen.	Ellenőrizze, hogy a keverők/tartozékok megfelelően rögzülnek-e a helyükre. Olvassa el az adott keverő/tartozék leírásánál szereplő jó tanácsokat.	

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

## 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 (a) сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
  - 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.
  - Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
  - 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.**
  - Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
  - 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.
- 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**
- 1 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.
  - 2 Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"



## Миксер

- ⑫ ножевой блок
- ⑬ уплотнительное кольцо
- ⑭ емкость
- ⑮ крышка
- ⑯ крышка фильтра

## Дополнительные насадки

Ниже приведен список всех возможных насадок для комбайна. Те из них, которые включены в комплект Вашего кухонного комбайна, указаны в соответствующем прилагаемом списке. Для приобретения какой-либо насадки, не указанной в этом списке, обратитесь к дилеру, у которого был приобретен прибор.

- ⑰ нож
- ⑱ насадка для вымешивания теста (только к модели FP530)
- ⑲ двойная редукторная насадка для взбивания
- ⑳ крышка для перемешивания на максимальной скорости
- ㉑ диск для нарезки толстых ломтиков и грубого шинкования
- ㉒ диск для нарезки тонких ломтиков и мелкого шинкования (к моделям FP520/FP530)
- ㉓ диск для тонкой нарезки (используется при приготовлении жюльенов, поставляется только с моделью FP530)
- ㉔ диск-терка (в комплекте для Великобритании не поставляется)
- ㉕ редукторная соковыжималка для цитрусовых (к моделям FP520/FP530)
- ㉖ мельница (поставляется только с определенными моделями)
- ㉗ поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™
- ㉘ лопаточка
- ㉙ книга рецептов (поставляется только с определенными моделями)

## Как пользоваться кухонным комбайном

- **При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн не будет работать. Метка ▼ на крышке гнезда должна быть совмещена с меткой ▲ на блоке электродвигателя.**
- 1 Установите чашу. Расположите чашу таким образом, чтобы ее ручка была направлена назад, нажмите на чашу и поверните ее по часовой стрелки до надежной фиксации ①.
- 2 После этого установите съемный вал ④ на несъемный вал блока электродвигателя.
- 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- 4 Установите на чашу крышку ② и поверните ее по часовой стрелке до совмещения стрелки на крышке с риской на крышке гнезда.
- 5 Включите прибор и выберите скорость.
- **В случае неправильной установки крышки чаши или крышки гнезда измельчителя кухонный комбайн работать не будет.**
- Для кратковременных интенсивных перемешиваний используется импульсный режим (P). Для включения импульсного режима рычажок переключателя переводится в соответствующее положение; после отпускания рычажка импульсный режим выключается.
- 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 молотить 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.

## Обозначения

### Комбайн

- ① толкатели
- ② подающая трубка
- ③ крышка
- ④ съемный приводной вал
- ⑤ чаша
- ⑥ защитная блокировка
- ⑦ место для шнура (сзади)
- ⑧ блок электродвигателя
- ⑨ регулятор скорости/импульсы
- ⑩ гнездо измельчителя/защитная блокировка
- ⑪ крышка гнезда измельчителя/защитная блокировка

## Как пользоваться миксером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо ⑬ в ножевой блок ⑫. Проверьте, правильно ли установлено уплотнительное кольцо. **Неправильная установка или повреждение уплотнительного кольца приводит к нарушению герметичности соединения.**
- 2 Прикрутите кувшин к блоку с ножом.
- 3 Положите нужные ингредиенты в кувшин.
- 4 Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.
- 5 Поверните крышку по часовой стрелке для надежной фиксации ее на емкости.

- Поверните крышку гнезда измельчителя против часовой стрелки и снимите крышку.
- Установите измельчитель на гнездо измельчителя и поверните его до надежной фиксации ③.

#### Внимание

- Насадка измельчителя будет работать только при установленной чаше кухонного комбайна с крышкой.
  - При работе измельчителя не рекомендуется помещать в чашу какие-либо кухонные принадлежности.
- Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

#### Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специй, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

## Выбор скорости при разных операциях

инструмент/насадка	Назначение	скорость	
		FP510/520	FP530
Нож	Приготовление бисквитов	1 - 2	1 - 3
	Растирание жира в муке	2	3
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1	1
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	2	3
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы	1	1-2
Взбивалка	Яичные белки	2	3
	Яйца с сахаром для нежирных бисквитов	2	3
	Крем	1	1 - 2
Присп. для замеса теста	Дрожжевые смеси	1	2 - 3
Диски - нарезка ломтиками/резание/нарезка соломкой	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров	2	2 - 3
	Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1	1
Диск-терка	Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.	2	3
Пресс для citrusовых	Цитрусовые	1	1
Миксер	Универсальная	2	3
универсальная мельница	Универсальная	2	3

#### Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 500 г
- Торт быстрого приготовления, всего 1,5 кг
- Мясной фарш, всего 600 г
- Смешивание жидкостей (с использованием спец. крышки) 1,5 л
- Взбивалка с двумя венчиками белков 6

## Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

### ⑰ нож/⑱ приспособление для замеса теста

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

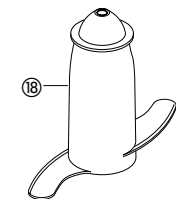
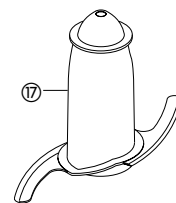
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться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

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

#### Полезные советы

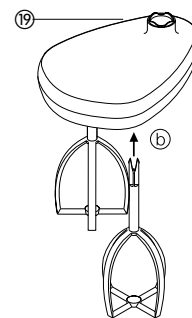
##### Нож

- 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.



### ⑲ 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

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

#### Внимание!

- Насадка для взбивания не используется при вымешивании теста для кексов, а также для взбивания масла и измельчения сахара поскольку это может привести к повреждению насадки для взбивания. Тесто для кексов следует вымешивать ножом.

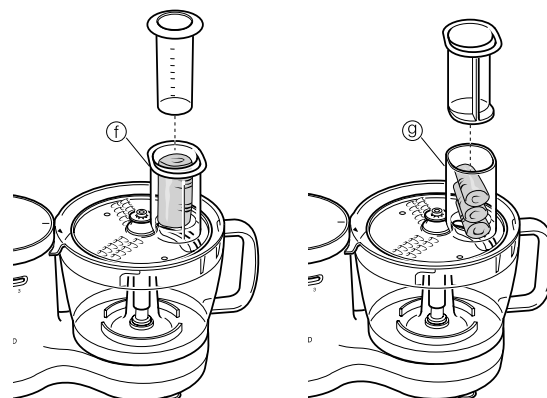
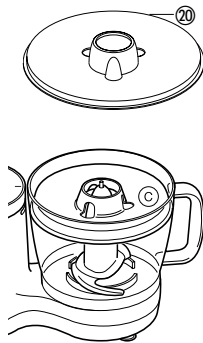
#### Полезные советы

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

## 20 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 (с). **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 (21), мелкая нарезка (22)**

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры.

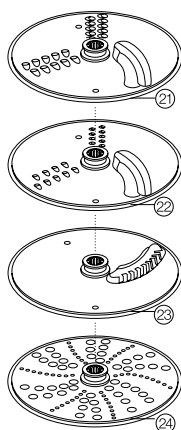
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

**Диск для нарезки соломкой (23)**

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

**Диск-терка (24)**

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 (d) в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх (e).

- 3 Установите крышку.

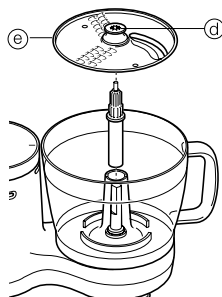
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов.

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 (f), будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально (g).
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.

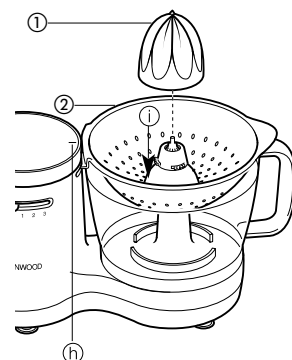
## 25 Пресс для цитрусовых

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 и поверните его по часовой стрелке до совмещения ребра на сите с риской на крышке гнезда измельчителя (h).



- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз (i).

- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.

- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**

## 26 Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

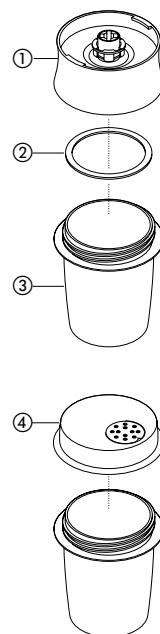
- 1 нож
- 2 уплотнительное кольцо
- 3 чаша
- 4 крышка с отверстием для разбрызгивания

## 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 универсальную мельницу до полной остановки ножей.

## Важная информация

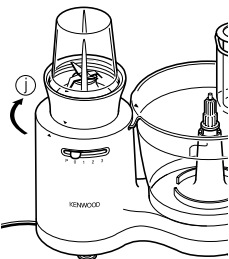
- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина 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 Поверните крышку гнезда измельчителя против часовой стрелки и снимите крышку.
- 6 Установите мельницу на гнездо измельчителя и поверните ее до надежной фиксации ①.
- 7 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 8 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.



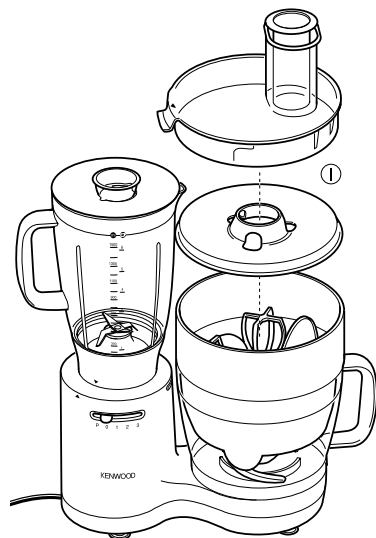
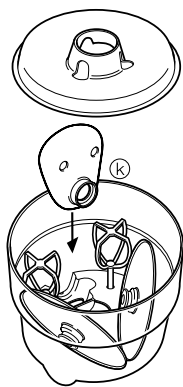
- Крышка с сеткой не является герметичной.
- Советы**
- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

## 27 Поворотная подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплект поставки кухонного комбайна входит поворотная подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

### Поворотная подставка для хранения насадок используется следующим образом:

- 1 Поместите в чашу нож.
- 2 Установите на подставку насадку для взбивания, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости (K).
- 3 Установите подставку на нож и установите сверху крышку кухонного комбайна ①.



## 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.
- Для уменьшения длины шнура частично намотайте его на держатель, расположенный на задней стороне электроприбора.

### Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.
- 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.
- Допускается мойка 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.

- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**

В случае затруднений при:

- использовании прибора
  - техническом обслуживании или ремонте
- Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

## Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонный комбайн не работает	<p>Не подается питающее напряжение</p> <p>Не зафиксирована крышка гнезда измельчителя.</p> <p>Не зафиксирована крышка чаши.</p> <p>Не зафиксирован должным образом измельчитель</p>	<p>Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети</p> <p>При использовании чаши кухонного комбайна крышка гнезда измельчителя должна быть установлена на место и правильно зафиксирована, в противном случае кухонный комбайн работать не будет.</p> <p>При неправильной установке крышки чаши кухонный комбайн и измельчитель работать не будут.</p> <p>При неправильной установке измельчитель работать не будет.</p> <p>Если ни одна из указанных выше проверок не позволила выявить причину неисправности, проверьте электрические пробки или выключатели-автоматы домашней электросети.</p>
Световой индикатор скорости продолжает гореть при незафиксированной крышке.	После расфиксации крышки при включенной скорости кухонный комбайн останавливается, но световой индикатор скорости продолжает гореть. Это напоминает пользователю о том, что блок электродвигателя снова запустится сразу же после фиксации крышки.	Перед снятием крышки не забудьте перевести регулятор скорости в положение "0".
Подтекание из основания ножевого блока измельчителя.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Обратитесь в Службу помощи заказчиков и закажите новое уплотнительное кольцо.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	