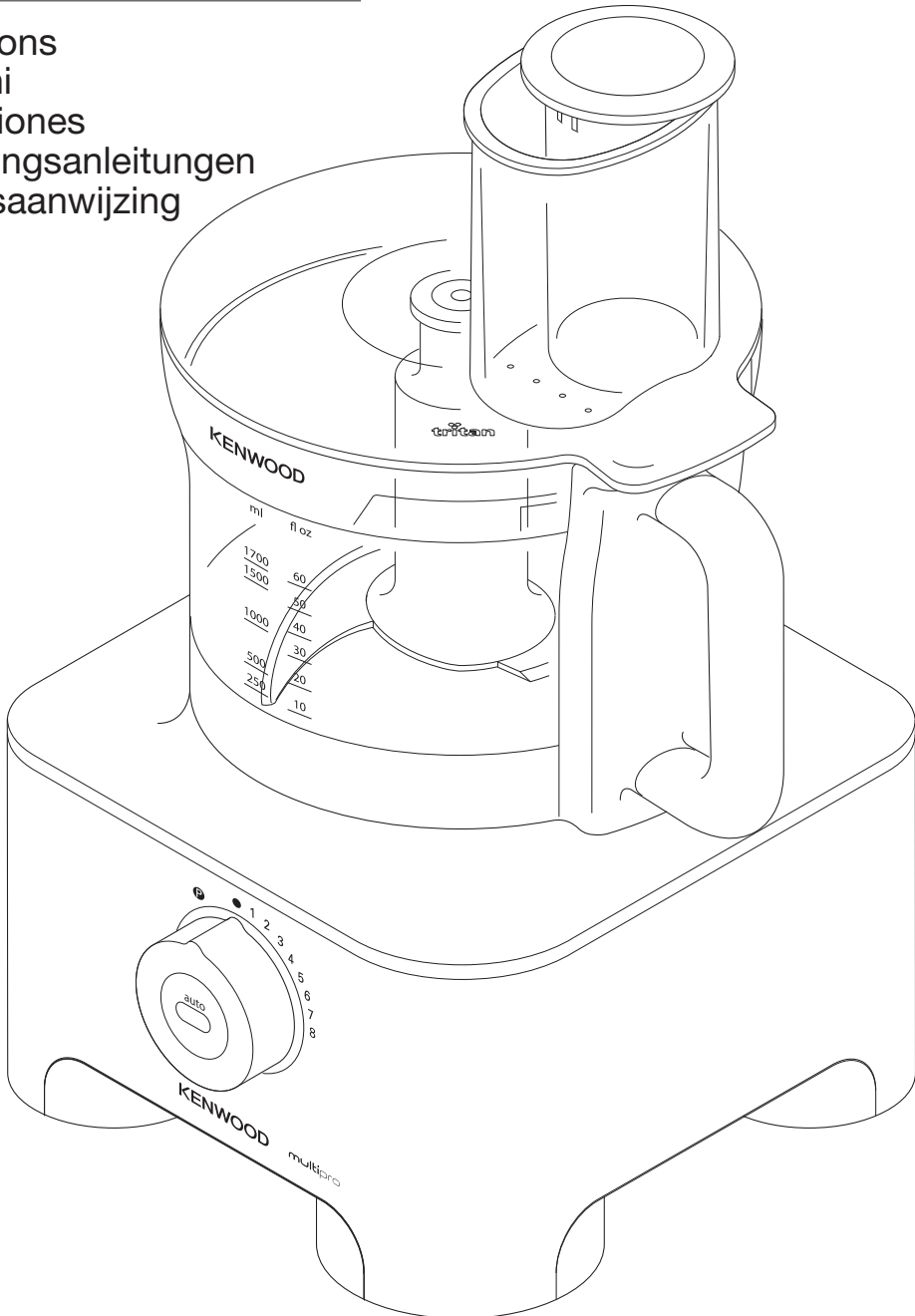
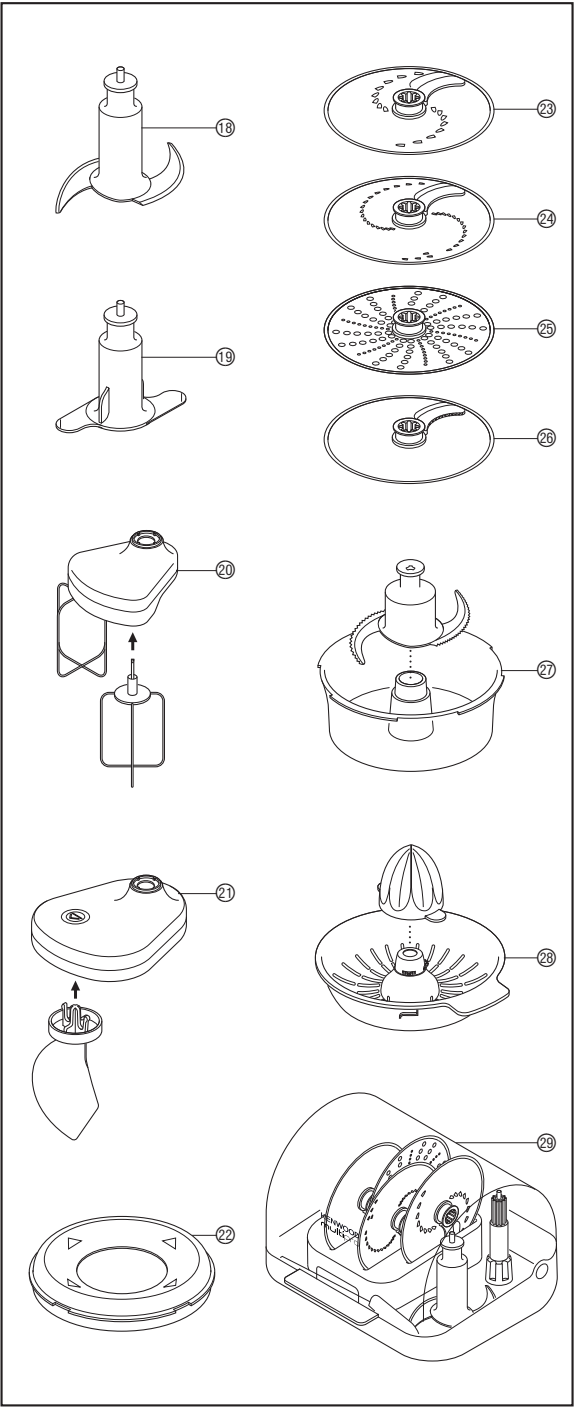
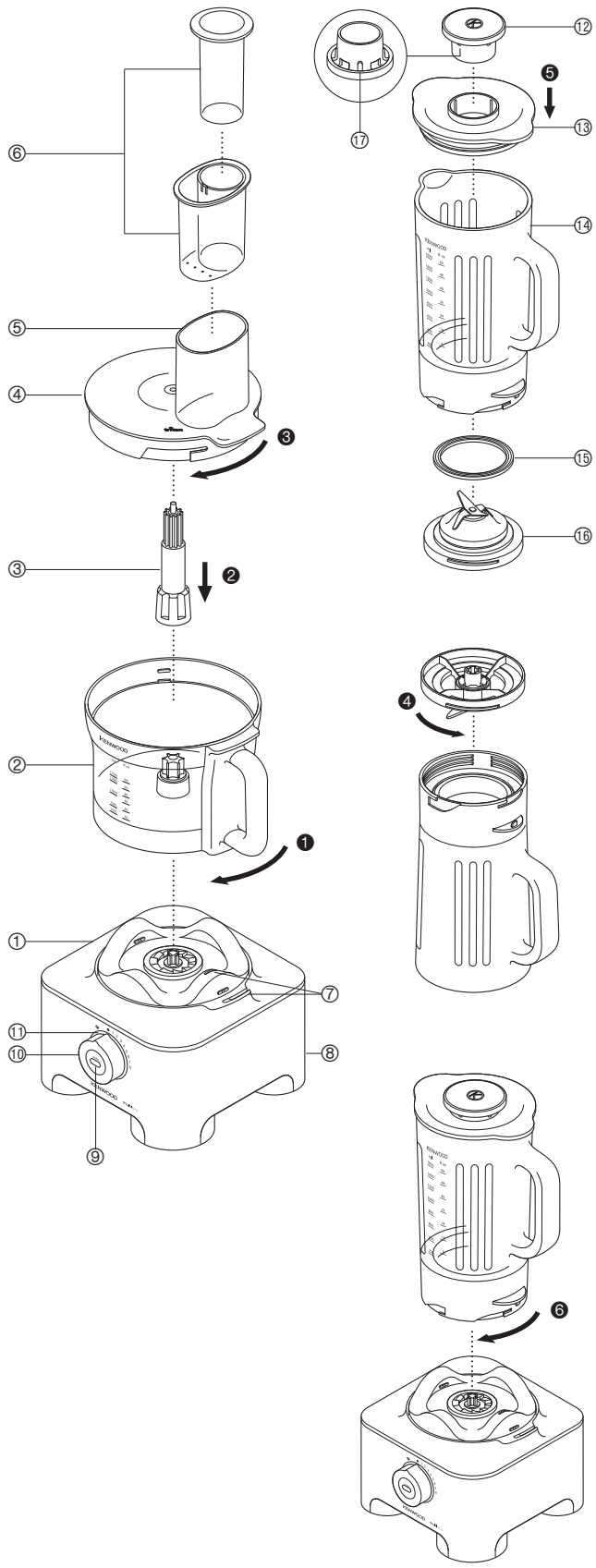


KENWOOD

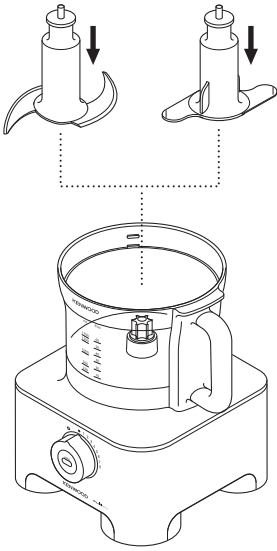
FPM800 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

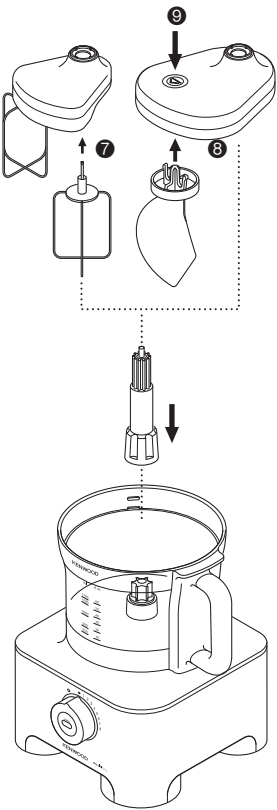




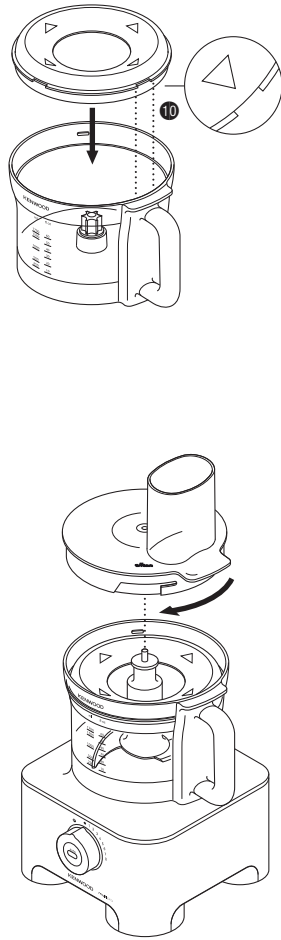
18 + 19



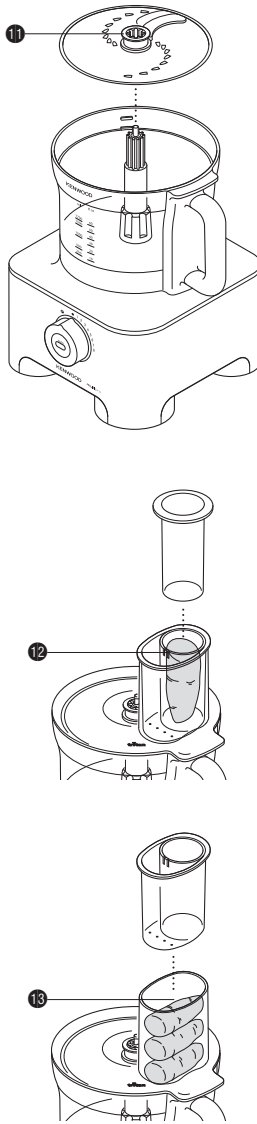
20 + 21



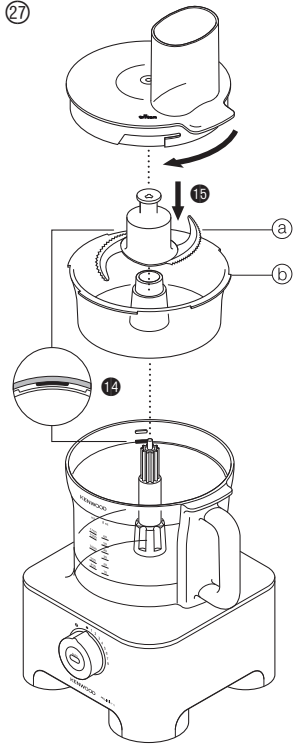
22



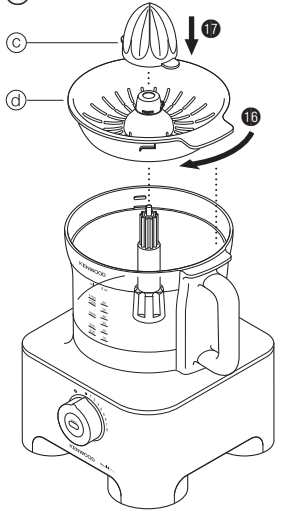
23 → 26



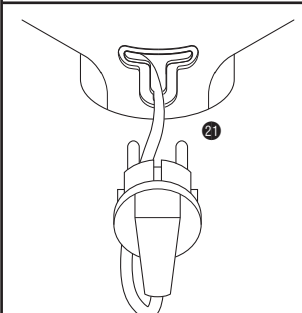
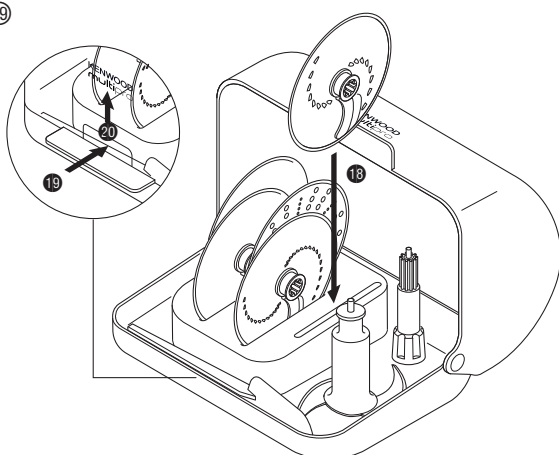
27



28



29



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet from the blade assembly.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- 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.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.

blender

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap** ⑫.
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200mls/5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).

- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000mls/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑰.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

slicing/grating discs

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.

mini bowl and knife

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.
- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove 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 'care & cleaning'

key

processor

- ① power unit
- ② Tritan™ bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ Tritan™ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage (at back)
- ⑨ auto button
- ⑩ speed/pulse control
- ⑪ power on light

thermorest blender

- ⑫ filler cap
- ⑬ lid
- ⑭ goblet
- ⑮ sealing ring
- ⑯ blade unit
- ⑰ filler cap vents

attachments

- ⑱ knife blade
- ⑲ dough tool
- ⑳ dual whisk
- ㉑ folding tool
- ㉒ max capacity disc
- ㉓ 4mm slicing/grating disc
- ㉔ 2mm slicing/grating disc
- ㉕ extra fine grater disc
- ㉖ fine Julienne disc
- ㉗ mini bowl and blade
- ㉘ citrus juicer
- ㉙ attachment storage box

to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the back on the right hand side and turn clockwise ① until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
Note: Detachable drive shaft ② should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- 4 Plug in. The Power On light will come on and flash until the bowl and lid are fitted correctly. Select one of the following options: -
 - Auto Button – the light will come on when the Auto Button is pressed and the optimum speed for the attachment will be automatically selected.
 - Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
 - Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 5 At the end of processing turn the speed control to the '0' off position or if using the Auto press the button and the light will go out.
 - **The Power On light will flash if either the lid or bowl are not fitted or incorrectly fitted.**
 - **The Auto Button will not operate if a speed is selected on the speed control.**
 - **Always switch off and unplug before removing the lid.**

important

 - Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

Eco function



If the food processor is left plugged in for over 30 minutes without being used, it will go into standby mode to reduce energy consumption.

- The Power On light will pulse slowly and the food processor will not operate until one of the following actions are carried out:-
- The Auto button is pressed.
- The speed control is turned to a speed and then turned back to the '0' off position.

The light will change to being constantly lit when ready to use.

Note: If the bowl or lid are not engaged into the interlock the power on light will pulse more rapidly than the Eco function.

to use your thermoresist blender

- 1 Fit the sealing ring ⑮ into the blade unit ⑯ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade unit ⑯ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it clicks ④. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
 -  - unlocked position
 -  - locked position
- **The blender will not work if incorrectly assembled.**
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ⑤. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑥ to lock.
 - **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 6 Select Auto, or a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.6 litres (2 pts 8 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities
Knife blade	All in one cake mixes	8	15-20 secs	1.7Kg/3lb 7oz flour weight
	Pastry - rubbing fat into flour	5 – 8	10 secs	500g/1lb 2oz flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Pulse – 8	10-30 secs	800g/1lb 8oz max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz
	Chopping nuts	8	30-60 secs	200g/8oz
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	8	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz
	Sauces, dressing and dips	8	2 mins max	800g/1lb 8oz
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	1.7 litres/3pts
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1.3 litres/2pts
Dual whisk	Egg whites	8	60-90 secs	4 (150g)
	Egg & sugar for fatless sponges	8	4-5 min	3 eggs (150g)
	Cream	8	30 secs	500mls/18 fl oz
	Creaming fat and sugar	8	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar
Dough tool	Yeast mixes	8	60 secs	1Kg/ 2lb 4oz total wt
	White Bread Flour	8	60 secs	600g/1lb 6oz flour wt
	Wholemeal Bread Flour	8	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	1 – 2	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree
	Egg whites into heavy mixtures	1 – 2	60 secs	600g/1lb 6oz total wt
	Flour into creamed fat and sugar mixes	1 – 2	60 secs	200g/8oz flour wt
	Macaroons	1 – 2	60 secs	500g/1lb 2oz total wt
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5	–	
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	8	–	
Fine Julienne disc	Potato straws and rosti	8	–	
	Stir fries and vegetable garnishes			
Thermoresist blender	Cold liquids and drinks	8	15-30 secs	1.6 litres/2 pt 8 fl oz
	Stock based soups	8	30 secs	1.2 litres/2 pt 1 fl oz
	Soups using milk	8	30 secs	1 litres/1pt 8 fl oz
	We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.			
Mini bowl and knife	Meat	8	20 secs + Pulse	300g/12oz Lean beef
	Chopping herbs	8	30 secs	20g/1oz
	Chopping nuts	8	30 secs	100g/4oz
	Mayonnaise	8	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	8	30 secs	200g/8oz
Mini bowl with discs	See individual discs recommended speed		–	500g/1lb 2oz Max Do not overfill bowl
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	1 – 2	–	2Kg/4lb 8oz
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits			

* This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

18 knife blade

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, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

hints

- 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 appliance is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

19 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

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

20 dual whisk

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater 7 securely into the drive head.
- 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 all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

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.

creaming fat and sugar

- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

21 folding tool

Use the folding tool to fold light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses and fruit fools.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle 8 securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool 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 **Select low speed (speed 1 - 2).**

to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button 9.

hints

- Do not use Auto or high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- For best results do not over whisk egg whites or cream - the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for longer than stated in the recommended speed chart as the air will be knocked out and the mix will be too loose.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using the spatula.

22 max capacity disc

When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 10. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/grating discs

reversible slicing/grating discs - 4mm 23, 2mm 24

Use the grating 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.

extra fine grater disc 25

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

fine julienne 26

Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.

to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft ②.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑩.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.

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 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 feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the Julienne disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright ⑫ comes out shorter than food placed horizontally ⑬.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

⑳ mini bowl and knife

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

The slicing/grating discs can also be used with the mini bowl.

Insert the mini bowl without the knife blade fitted and refer to the slicing/grating disc section for fitting and usage instructions.

Do not overfill the bowl.

- Ⓐ mini blade
- Ⓑ mini bowl

to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs ⑭ on the main bowl.

Note: The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.

- 3 Place the knife blade over the drive shaft ⑮.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

hints

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

㉑ citrus juicer

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

- Ⓒ cone
- Ⓓ sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⑯.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑰.
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

● The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

㉒ attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your bowl attachments and discs.

- 1 Fit the knife blade and discs into the storage box when not in use ⑱.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open, push the tab in ⑲ and lift up the lid ⑳.


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.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ㉑.


blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

dual 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.**

folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button . 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 are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main bowl, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters/folding tool paddle Do not immerse the drive head in water	✓
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
citrus juicer	✓
spatula	✓



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

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 appliance or
 - servicing or repairs
 - Contact the shop where you purchased your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. No power/indicator light not lit. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly. Eco function operating.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. Press either the Auto Button or turn speed control on, then return to 'O' to switch off Eco function. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly. Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Power On light flashing rapidly.	Normal operation. The light will flash if the bowl, lid or blender are not fitted to the power unit or not locked in place correctly.	Check interlocks are engaged correctly.
Power On light flashing slowly.	Normal operation. Food processor left plugged in for over 30 minutes without being operated and gone into Eco mode.	Press either the Auto Button or turn speed control on and then return to 'O' to switch off Eco function.
Auto and Power On light flashing.	Normal operation. The light will flash if the Auto selected but interlocks not engaged.	Check interlocks are engaged correctly or press the Auto button to switch off the Auto function.
Blender leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura.
Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.
- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- **Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore.**
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del frullatore dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
 - Fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore dal gruppo delle lame.
- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

Vedere la sezione pertinente alla voce “uso degli accessori”, per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

frullatore

- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI

Per ridurre la possibilità di scottarsi usando il frullatore con cibi caldi, tenere le mani e la pelle scoperta lontano dal coperchio, per evitare di bruciarsi.

Occorre sempre seguire queste precauzioni:

- **AVVERTENZA: Lavorando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo riempimento ⑫.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200ml/5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Iniziare **SEMPRE** a frullare a velocità ridotta e aumentare gradualmente la velocità. Non frullare **MAI** liquidi caldi usando l'impostazione Pulse (impulso).
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000ml/4 tazze.
- Prestare attenzione nel maneggiare il frullatore, poiché la caraffa e il suo contenuto possono essere molto caldi.
- Prestare particolare attenzione nel rimuovere il coperchio. Il coperchio è progettato per chiudersi fermamente ed evitare fuoriuscite. Se necessario, proteggere le mani con uno strofinaccio o con dei guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi che la caraffa sia ben fissata alla base e, nel rimuoverla dall'apparecchio, trascinare la base e fare in modo che sia tolta insieme alla caraffa.
- Assicurarsi **sempre** che il coperchio e il tappo di riempimento siano fissati fermamente prima di usare il frullatore.
- Assicurarsi **sempre** che le prese d'aria del tappo di riempimento non siano ostruite prima di usare il frullatore (vedere diagramma ⑰).
- Nel montare il coperchio sulla caraffa, assicurarsi sempre che il coperchio e il bordo della caraffa siano puliti e asciutti per garantire una perfetta adesione ed evitare fuoriuscite.

dischi per affettare/sminuzzare

- Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti
- Non riempire eccessivamente il recipiente – non superare la capacità massima indicata sul recipiente.

mini ciotola e lama

- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama si sia completamente fermata.
- La lama è molto affilata – maneggiare sempre con cura.
- Non lavorare spezie – potrebbero danneggiare la plastica.
- Non lavorare cibi solidi come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolata – potrebbero danneggiare la lama.

prima di collegare alla presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.

AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

- 1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
- 2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'.

legenda

robot

- ① corpo motore
- ② recipiente Tritan™ con alberino di rotazione
- ③ alberino motore rimovibile
- ④ coperchio Tritan™
- ⑤ tubo di riempimento
- ⑥ pressini
- ⑦ dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑧ avvolgicavo (posteriore)
- ⑨ tasto automatico
- ⑩ controllo velocità/Pulse
- ⑪ spia di accensione

frullatore Thermoresist

- ⑫ tappo riempitore
- ⑬ coperchio
- ⑭ caraffa
- ⑮ anello di tenuta
- ⑯ unità lame
- ⑰ prese d'aria tappo riempitore

accessori

- ⑱ lama seghettata
- ⑲ lama impastatrice
- ⑳ doppia frusta
- ㉑ spatola per la pasticceria
- ㉒ maxi calotta
- ㉓ disco per affettare/grattugiare da 4mm
- ㉔ disco per affettare/grattugiare da 2mm
- ㉕ disco per grattugiare extra sottile
- ㉖ disco per affettare a fiammifero

- ㉗ mini recipiente e lama
- ㉘ spremiagrumi
- ㉙ porta-accessori

uso del robot

- 1 Montare il recipiente sul corpo motore. Collocare la maniglia rivolta verso il retro sul lato destro e ruotare in senso orario ① fino a quando si blocca.

- 2 Montare un accessorio sull'alberino motore della ciotola.

NB: L'alberino di rotazione amovibile ② deve essere montato ogni volta che si utilizzano i dischi, il mini recipiente, la frusta, la spatola per la pasticceria e lo spremiagrumi.

- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.

- 3 Montare il coperchio ③ – assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/l'accessorio si trovino al centro del coperchio.

- **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**

- 4 Attaccare la spina alla presa e si accende la spia d'accensione, che lampeggerà fino a quando il recipiente e il coperchio saranno montati correttamente. Selezionare una delle seguenti opzioni:

Tasto automatico – la spia si accende quando si preme il tasto automatico e la velocità appropriata viene selezionata automaticamente.

Controllo velocità – selezionare manualmente la velocità desiderata (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).

Pulse (Intermittenza) – Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto Pulse (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

- 5 A fine lavorazione, portare il controllo della velocità alla posizione 'O' spenta o, se si utilizza il tasto automatico, premere il tasto e la spia si spegnerà.

- **La spia d'accensione lampeggia nel caso in cui il coperchio o il recipiente non siano montati o siano stati montati in modo scorretto.**

- **Il tasto automatico non funziona se è stata selezionata una velocità col controllo della velocità.**

- **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**

importante

- Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.

modalità economica

Qualora il robot da cucina rimanga collegato per oltre 30 minuti senza essere utilizzato, entrerà automaticamente in standby per ridurre il consumo energetico.

- La spia d'accensione lampeggerà lentamente e il robot da cucina non funzionerà qualora si verifichi una delle seguenti condizioni:
- È stato premuto il tasto automatico.
- Il controllo della velocità è puntato su una velocità e poi riportato alla posizione 'O'.

Quando sarà pronto per essere utilizzato, la spia d'accensione rimarrà accesa senza lampeggiare.

NB: Se il recipiente o il coperchio non sono fissati al dispositivo di sicurezza, la spia d'accensione lampeggerà più rapidamente rispetto alla modalità economica.

come utilizzare il frullatore Thermoresist

- 1 Inserire la guarnizione ⑮ nell'unità delle lame ⑮, assicurandosi che sia posizionata correttamente nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Tenendo l'unità lame per la parte inferiore ⑮ inserire le lame nella caraffa – ruotare in senso antiorario fino a quando si sente un click ④. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Mettere il coperchio sulla caraffa e premerlo verso il basso ⑤. Ora inserire il tappo di introduzione.
- 5 Collocare il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario ⑥ per fissarlo.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di corpo motore.**
- 6 Selezionare il tasto automatico o una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate) o utilizzare tasto pulse.

suggerimenti

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare gli alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,6 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

tabella delle velocità consigliate

utensile/accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione *	capacità massime
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	8	15-20 sec.	Peso farina: 1,7Kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti	5 – 8	10 sec. 10-20 sec.	Peso farina: 500g
	Tagliare pesce e carne magra Paté e terrine	Pulse – 8	10-30 sec.	800g max. manzo magro
	Tagliare verdura	Pulse	5-10 sec.	500g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30-60 sec.	200g
	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	8	10-30 sec.	1Kg.
	Salse, condimenti e creme	8	2 min. max.	800g
Maxi calotta	Minestre fredde	Iniziare a velocità bassa e passare a quella massima	30-60 sec.	1,7 l
	Frullati/pastelle		15-30 sec.	1,3 l
Doppia frusta	Albumi	8	60-90 sec.	4 (150g)
	Uova e zucchero per pan di Spagna senza grassi	8	4-5 min	3 uova (150g)
	Panna	8	30 sec.	500 ml
	Amalgamare grasso e zucchero	8	2 min. max.	200g grasso 200g zucchero
Lama per impastare	Miscela con lievito	8	60 sec.	Peso totale: 1Kg.
	Farina per pane bianco	8	60 sec.	Peso farina: 600g
	Farina per pane integrale	8	60 sec.	Peso farina: 500g
Spatola per la pasticceria	Panna montata e puree di frutta	1 – 2	60 sec.	300g panna, 300g purea
	Lavorare albumi in miscele solide	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 600g
	Inserire la farina nel burro/olio mescolati insieme allo zucchero	1 – 2	60 sec.	Peso farina: 200g
	Macaroons	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 500g
Dischi per affettare sminuzzare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	5 – 8	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul ciotola
	Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	1 – 5	–	
Disco per grattugiare	Parmigiano, patate per fagottini alla tedesca.	8	–	
Disco per affettare a fiammifero	Patate a bastoncino e “rosti”	8	–	
	Alimenti saltati in padella e contorni di verdura			
Frullatore Thermoresist	Liquidi e bevande freddi	8	15-30 sec.	1,6 l
	Minestre in brodo	8	30 sec.	1,2 l
	Minestre a base di latte	8	30 sec.	1 l
	Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Tuttavia, qualora si desidera lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.			
Mini recipiente e lama	Carne	8	20 sec + Tasto Pulse	300g manzo magro
	Tritare erbe	8	30 sec.	20g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30 sec.	100g
	Maionese	8	30 sec.	2 tuorli 300g d’olio
	Puree	8	30 sec.	200g
Mini recipiente con dischi	Si rimanda alle velocità raccomandate per ogni disco		–	500g max. Non riempire eccessivamente il recipiente
Spremiagrumi	Alimenti più piccoli, come lime e limoni Frutta più grande, come arance e pompelmi	1 – 2	–	2Kg

* Queste sono solo indicazioni e possono variare in base alla ricetta e agli ingredienti lavorati.

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per ogni accessorio.

18 lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze meno omogenee, utilizzare il Tasto Pulse. Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, preparare salse, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm.
- Non esagerare con la lavorazione.

19 lama impastatrice

Utilizzare per impasti con lievito.

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

20 doppia frusta

Utilizzare la doppia frusta per miscele leggere come albumi, panna, latte condensato e per mescolare uova e zucchero per pan di spagna senza grassi.

uso dello frusta

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Spingere ogni frusta 7 in modo sicuro nella testa dell'alberino.
- 3 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarlo.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
- 6 Accendere l'apparecchio.

importante

- **La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.**

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che la ciotola e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionarle.

amalgamare grassi e zucchero

- Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo. **NON usare grasso appena tolto dal frigorifero, per non danneggiare la frusta.**
- Ingredienti più pesanti come farina e frutta secca devono essere incorporati a mano.
- Non superare mai la capacità massima o il tempo di lavorazione indicati nella tabella delle velocità raccomandate.

21 spatola per la pasticceria

Usare spatola per la pasticceria per aggiungere ingredienti leggeri nelle miscele più dense, come meringhe, mousse e dessert a base di dolci al cucchiaino.

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Spingere la pala 8 per fissarla nell'alberino.
- 3 Montare la spatola per la pasticceria ruotandola delicatamente fino a quando cade sull'alberino di rotazione.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Montare il coperchio – assicurandosi che l'estremità dell'alberino si trovi al centro del coperchio.
- 6 **Selezionare la velocità bassa (1 – 2).**

rimuovere la frusta

Staccare la frusta dall'alberino premendo il tasto di rilascio 9.

suggerimenti

- Non utilizzare la velocità automatica (Auto) o elevata, poiché per ottimizzare la performance d'incorporazione occorre la velocità bassa.
- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna – la spatola per la pasticceria non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare la miscela più a lungo di quanto indicato nella tabella delle velocità raccomandate, poiché si rischia di togliere aria e la miscela potrebbe essere poco consistente.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando la spatola.

22 Maxi calotta

Nel lavorare liquidi all'interno del recipiente, utilizzare la Maxi calotta insieme alla lama, per evitare fuoriuscite e ottimizzare il rendimento della lama.

- 1 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 2 Inserire la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Montare il Maxi calotta sopra la lama, assicurandosi che poggia sul bordo all'interno del recipiente 10. **Non fare pressione sul disco.**
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

dischi per affettare/sminuzzare

dischi per affettare/sminuzzare - 4mm 23, 2mm 24

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

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

disco per grattugiare extra sottile 25

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

a fiammifero sottile 26

Per tagliare le patate a fiammifero e grattugiare grossolanamente per verdure saltate in padella e contorni di verdura.

uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore 2.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto 11.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento.
Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressino contiene un piccolo tubo di riempimento per lavorare cibi singoli o ingredienti fini.
Per utilizzare il piccolo tubo di riempimento, per prima cosa inserire il pressino grande dentro al tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pressini insieme.
- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressino. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. Oppure, utilizzare il piccolo tubo di riempimento.
- Nell'utilizzare il disco per affettare a fiammifero, inserire gli ingredienti in orizzontale.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale 12 saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale 13.
- Gli ingredienti inseriti verticalmente risulteranno tagliati più corti rispetto a quelli posizionati orizzontalmente.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella ciotola.

27 mini ciotola e lama

Utilizzare la mini ciotola del robot per sminuzzare erbe e lavorare piccole quantità d'ingredienti, come carne, cipolle, frutta secca, maionese, verdura, puree, salse e cibo per bebè.

I dischi per affettare/grattugiare possono essere utilizzati anche con il mini ciotola.

Inserire il ciotola senza le lame e fare riferimento alla parte dedicata al disco per affettare/grattugiare per le istruzioni di montaggio della lama.

Non riempire eccessivamente il ciotola.

- Ⓐ mini lama
- Ⓑ mini ciotola

come usare il mini ciotola e la lama

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Montare la mini ciotola sull'alberino di rotazione rimovibile – assicurarsi che le parti scanalate siano allineate alle scanalature 14 sul ciotola principale.
NB: Il coperchio del ciotola principale non può essere montato se il mini ciotola non è fissato correttamente.
- 3 Collocare la lama sull'alberino di rotazione 15.
- 4 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

suggerimenti

- Le erbe si tritano meglio quando sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido nel lavorare ingredienti cotti per preparare cibo per bebè.
- Tagliare gli alimenti come carne, pane, verdure in cubetti di circa 1-2 cm prima di lavorarli.
- Nel preparare la maionese, aggiungere l'olio attraverso il tubo di riempimento.

28 spremiagrumi

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

- Ⓒ cono
- Ⓓ filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
 - 2 Inserire il filtro nella ciotola, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del ciotola 16.
 - 3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento 17.
 - 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.
- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**
 - Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
 - Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
 - Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

29 porta-accessori

Il vostro robot da cucina è dotato di un porta-accessori per riporvi gli accessori e i dischi del ciotola.

- 1 Riporre la lama e i dischi nel portaccessori quando non vengono utilizzati 18.
- 2 Il porta-accessori è dotato di un sistema di sicurezza che si attiva nel chiudere il coperchio. Per aprire, premere la linguetta 19 e sollevare il coperchio 20.


cura e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore 24.

frullatore

- 1 Svuotare la caraffa, svitare l'unità delle lame ruotandola verso la posizione sbloccata  per staccarla.
- 2 Lavare a mano la caraffa.
- 3 Rimuovere e lavare le guarnizioni.
- 4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto.


Non immergere mai il gruppo lame in acqua.

- 5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

doppia frusta

- Staccare le fruste dalla testa dell'alberino tirandole dolcemente per liberarle. Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

la spatola per la pasticceria

- Staccare la frusta dalla testa dell'alberino premendo il tasto di rilascio . Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie, nel cestello superiore. Evitare di lavare i componenti nel cestello inferiore della lavastoviglie direttamente sopra l'elemento termico. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (massimo 50°C).

Componente	componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
ciotola principale, mini ciotola, coperchio, spingitore	✓
lame, Impastatore	✓
alberino di rotazione rimovibile	✓
dischi	✓
disco di capacità massima	✓
fruste/pala dell'la spatola per la pasticceria non immergere la testina di rotazione in acqua	✓
caraffa frullatore, coperchio, tappo riempitore	✓
unità lama e tenuta per frullatore	✗
spremiagrumi	✓
spatola	✓

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al reparto assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla localizzazione dei guasti

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	<p>Manca la corrente. Manca la corrente/la spia indicatrice è spenta.</p> <p>Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore.</p> <p>Coperchio della ciotola inserito male.</p> <p>Modalità economica in funzione.</p>	<p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica.</p> <p>Controllare che la ciotola sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra.</p> <p>Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico.</p> <p>Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.</p> <p>Premere il tasto automatico o ruotare il controllo della velocità, poi tornare alla posizione 'O' per disattivare la modalità economica.</p> <p>Se anche dopo i controlli suddetti il problema persiste, controllare il fusibile/interruttore principale del circuito della vostra abitazione.</p>
Il frullatore non funziona.	<p>Il frullatore non è bloccato correttamente in posizione.</p> <p>Il frullatore non è montato correttamente.</p>	<p>Il frullatore non funziona se è montato in modo scorretto al dispositivo di sicurezza.</p> <p>Verificare che l'unità lame sia completamente fissata al bicchiere.</p>
Il robot si ferma o rallenta durante la lavorazione.	<p>Protezione da sovraccarico in funzione. Apparecchio sovraccarico o surriscaldato durante il funzionamento. Capacità massima superata.</p>	<p>Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.</p> <p>Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per le capacità massime da lavorare.</p>
La spia d'accensione lampeggia rapidamente.	<p>Funzionamento normale. La spia lampeggia se il ciotola, il coperchio o il frullatore non sono montati al corpo motore o non sono fissati correttamente.</p>	<p>Assicurarsi che i dispositivi di sicurezza siano fissati correttamente.</p>
La spia d'accensione lampeggia lentamente.	<p>Funzionamento normale. Il robot da cucina è rimasto acceso per più di 30 minuti senza essere utilizzato ed è passato in modalità economica.</p>	<p>Premere il tasto automatico o attivare il controllo della velocità poi tornare alla posizione 'O' per disattivare la modalità economica.</p>
Le spie auto e di accensione lampeggiano simultaneamente.	<p>Funzionamento normale. La spia lampeggia se viene selezionato il tasto automatico ma il dispositivo di sicurezza non è stato attivato.</p>	<p>Assicurarsi che i dispositivi di sicurezza siano attivati correttamente o premere il tasto Auto per disattivare la funzione automatica.</p>
Il frullatore perde dalla base della lama.	<p>Manca la tenuta. La tenuta è inserita male. La tenuta è danneggiata.</p>	<p>Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni.</p> <p>Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
La tenuta del frullatore non era presente sulla lama all'interno della confezione.	<p>La tenuta è già montata al corpo motore.</p>	<p>Svitare la caraffa e verificare che la tenuta sia montata sull'unità lame.</p> <p>Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".</p>
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	<p>Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.</p>	