

KENWOOD

KM240 series KM260 series
KM280 series

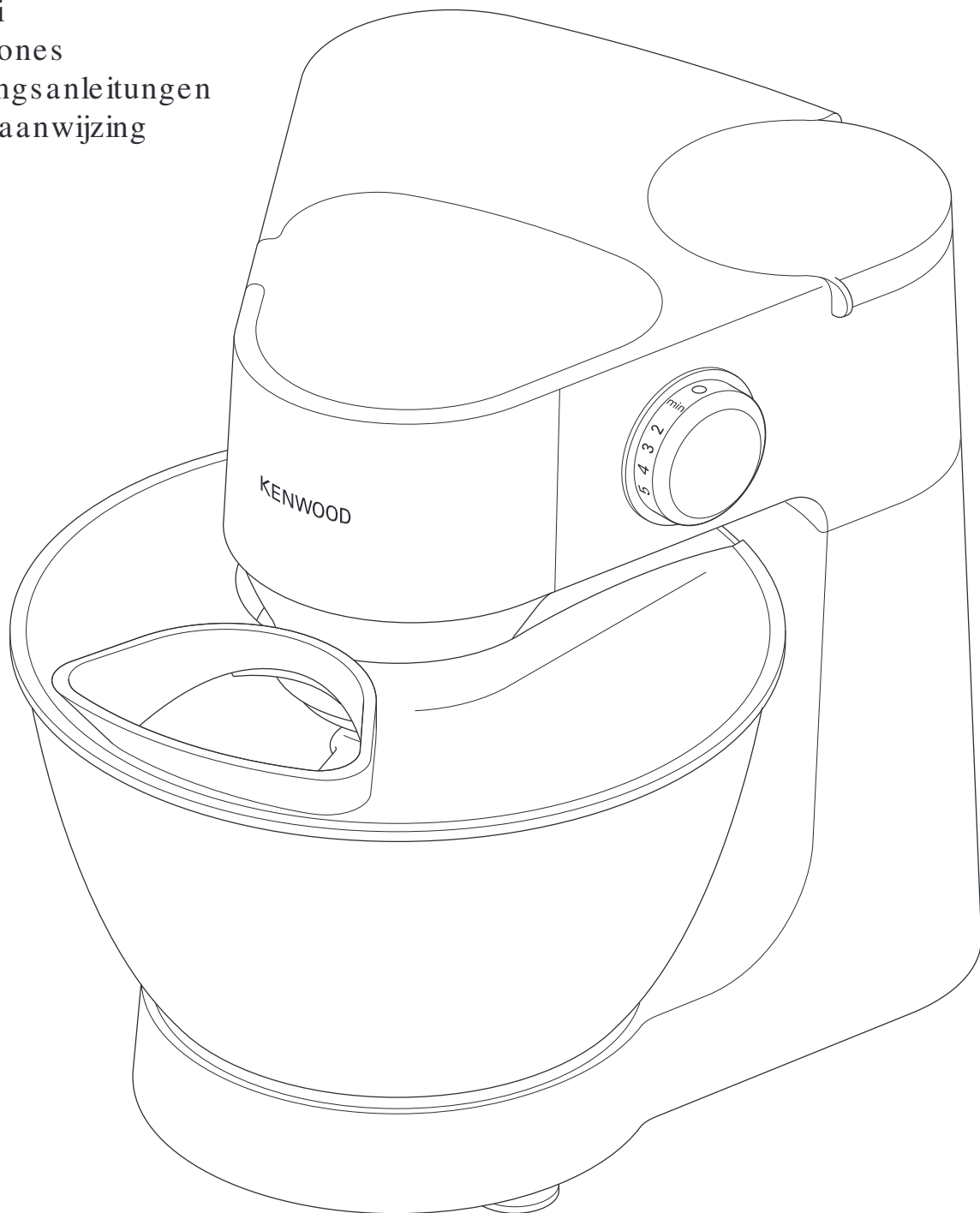
instructions

istruzioni

instrucciones

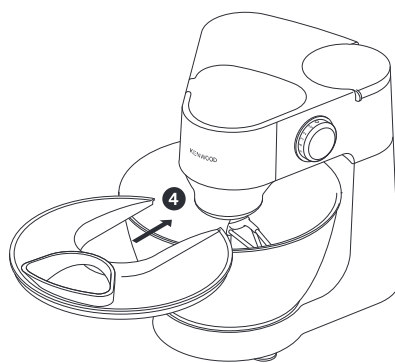
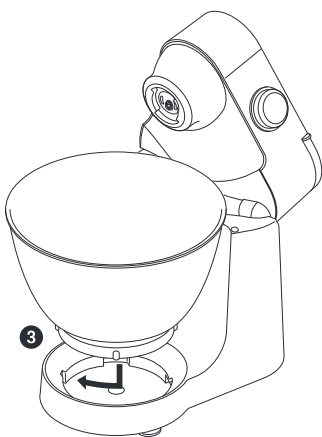
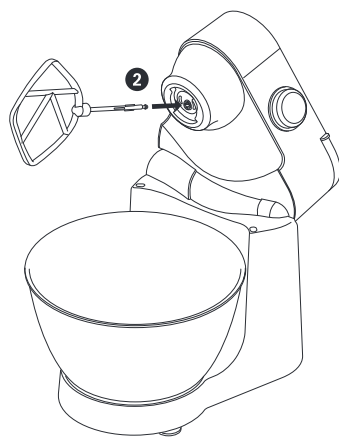
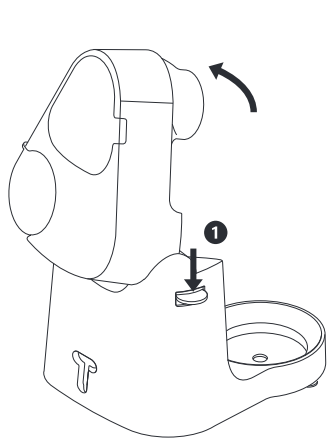
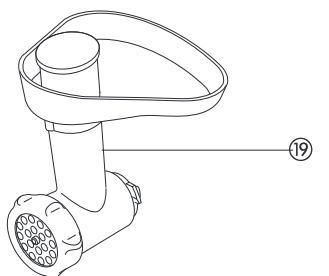
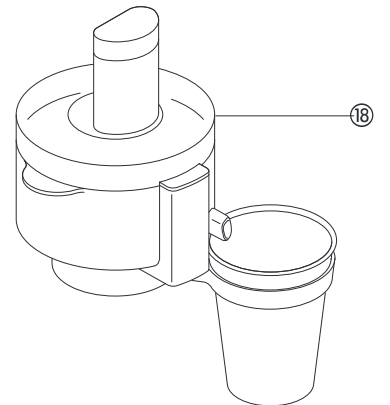
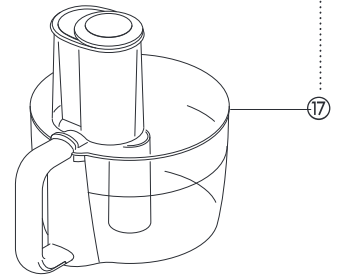
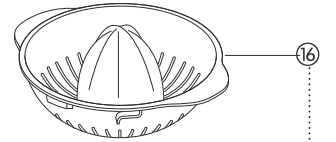
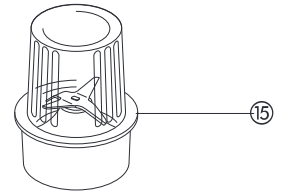
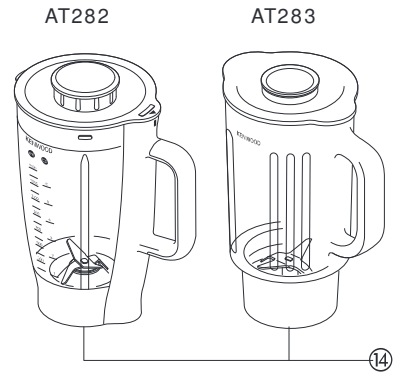
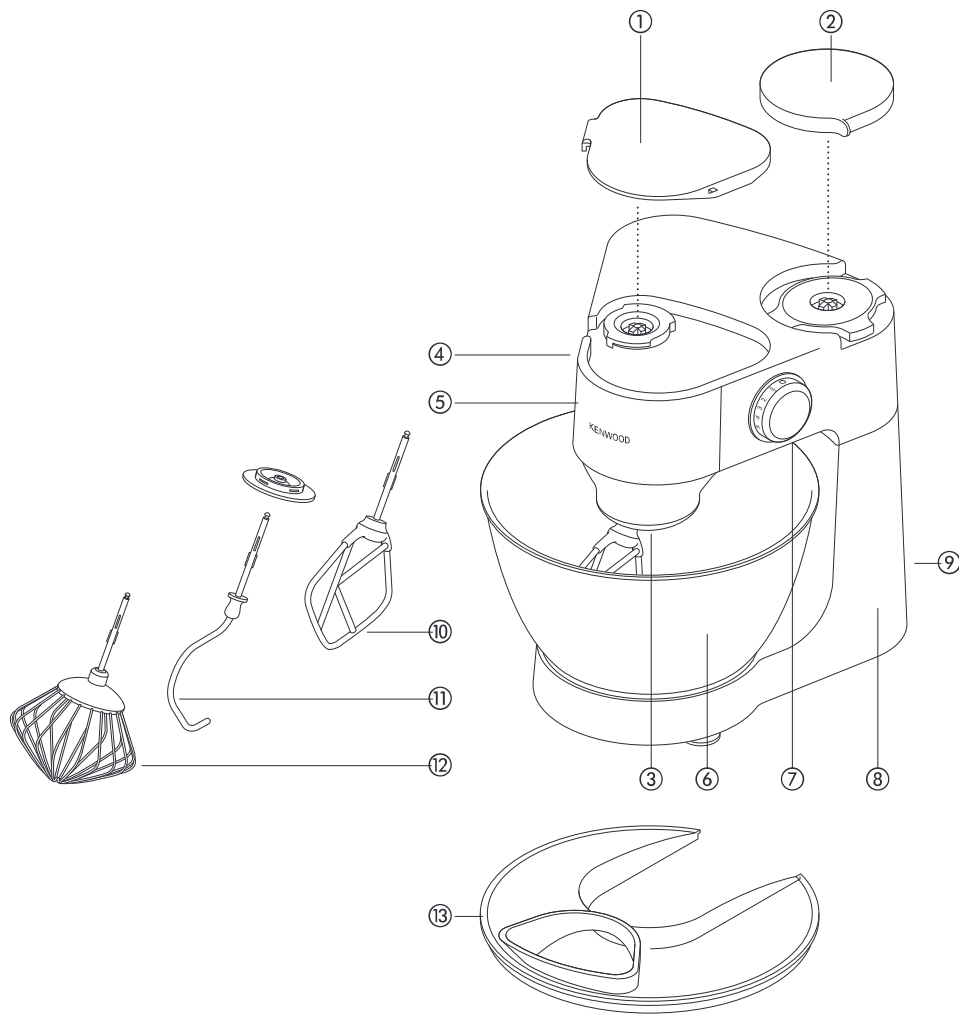
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

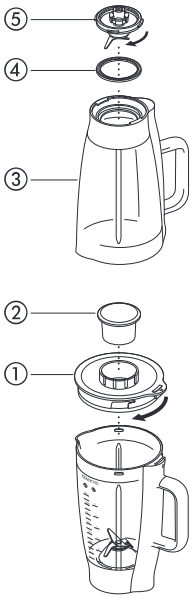


English	3 - 9
Nederlands	10 - 17
Français	18 - 25
Deutsch	26 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 93
Česky	94 - 101
Magyar	102 - 109
Polski	110 - 117
Русский	118 - 126
Ελληνικά	127 - 135
Slovenčina	136 - 143
Українська	144 - 151
عربي	١٥٢ - ١٥٨

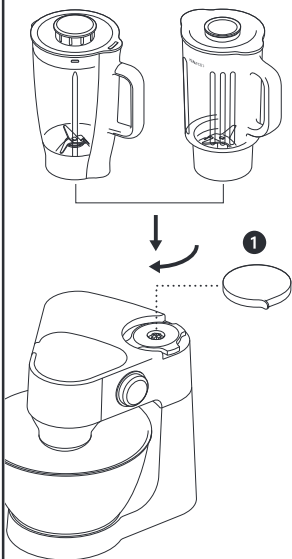
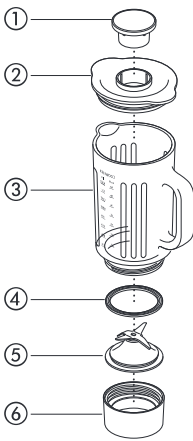




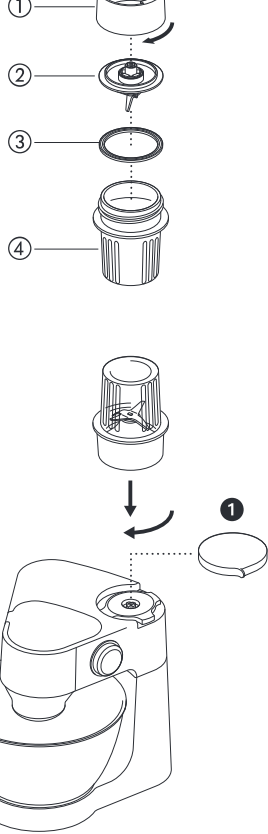
14 AT282



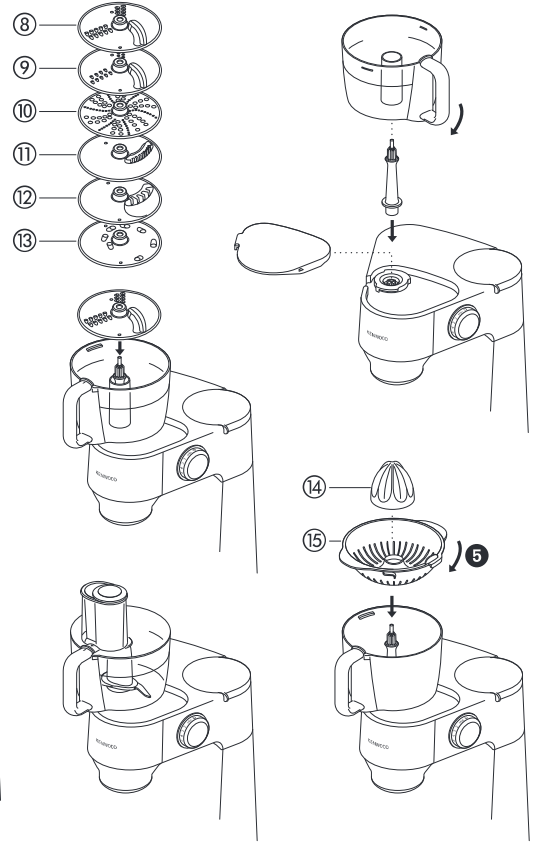
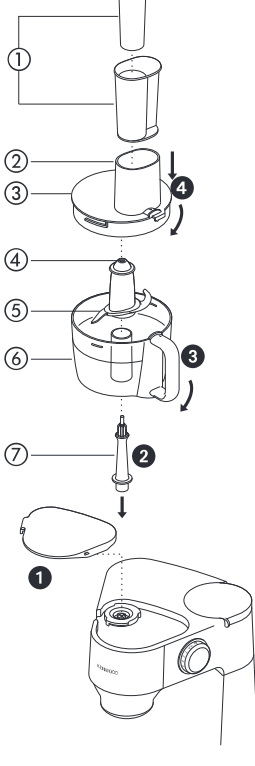
AT283



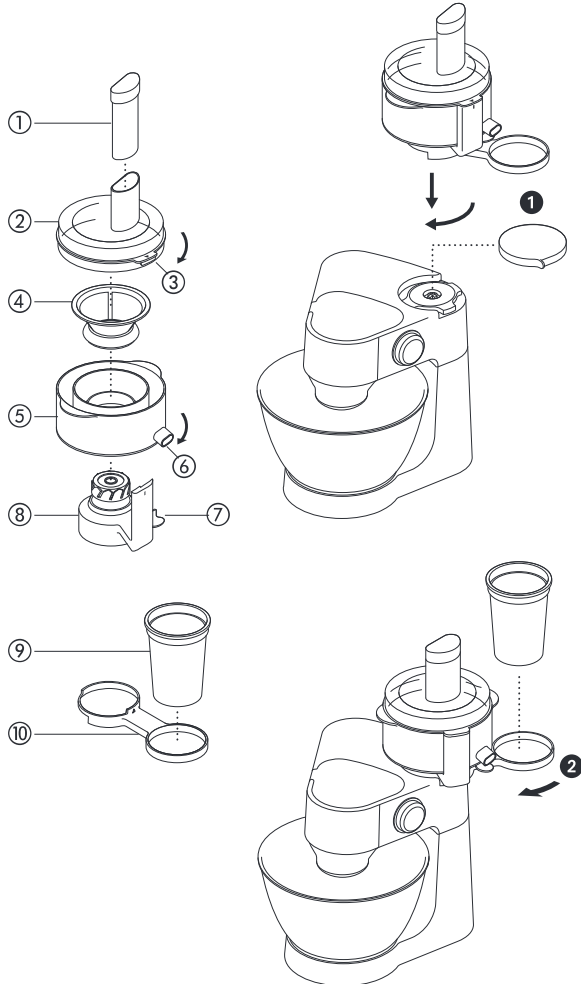
15 AT286



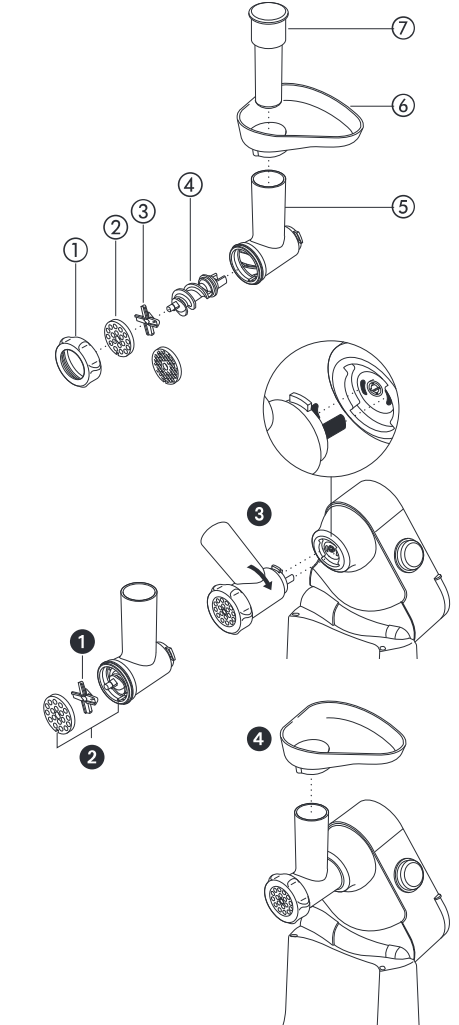
16 & 17 AT284



18 AT285



19 AT281



before using your Kenwood appliance/attachments

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- Push excess cord in the cord storage compartment in the back of the appliance.

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools and attachments, after use and before cleaning.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools/attachments. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- When using an attachment also read the safety information included in this manual relating to that particular product.
- Never exceed the maximum capacities.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

before plugging in

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

key

kitchen machine

- ① medium speed outlet
- ② high speed outlet
- ③ tool socket
- ④ head release lever
- ⑤ mixer head
- ⑥ bowl
- ⑦ on/off and speed switch
- ⑧ power unit
- ⑨ cord storage compartment
- ⑩ beater
- ⑪ dough hook with removable guard
- ⑫ whisk
- ⑬ splashguard

attachments

Not all of the attachments listed will necessarily be included with your kitchen machine. Attachments are dependent upon the model variant.

- ⑭ blender (AT282 and AT283)
- ⑮ mill (AT286)
- ⑯ citrus press
- ⑰ food processor (AT284)
- ⑱ centrifugal juicer (AT285)
- ⑲ multi food grinder (AT281)

the mixing tools and some of their uses

beater

- For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk

- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook

- For yeast mixtures.

to use your mixer

- 1 Press down on the head release lever ① and raise the mixer head until it locks into position.
- 2 Select a tool and push into the tool socket ②.
 - Always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet. Once inserted fit the guard to the mixer outlet to prevent food ingress.
- 3 Fit the bowl into the base and turn clockwise to lock into position ③.
- 4 Press down on the head release lever and lower the mixer head until it locks into position.
- 5 Plug into the power supply then switch on and turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to '0'.
- Switch to pulse ④ for short bursts
- 6 Unplug from the power supply.
- 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

important

- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- The mixer will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted to the machine.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Always remove attachments fitted to the medium and high speed outlets before raising the mixer head.

hints

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.

points for bread making

important

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

beater

- creaming fat and sugar start on min gradually increasing to a higher speed
- beating eggs into creamed mixtures use a medium to high speed
- folding in flour, fruit etc use a low to medium speed
- all in one cakes start on a low speed gradually increasing to a higher speed
- rubbing fat into flour use a low to medium speed

whisk

- Gradually increase to maximum

dough hook

- Use a low to medium speed

maximum capacities

shortcrust pastry	450g flour weight
sponge cake (one stage mix)	1.6 Kg total mix
fruit cake mix	1.8 Kg total mix
bread dough	500g flour weight
egg whites	8

electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

to fit and use the splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
 - 2 Fit the tool then lower the mixer head
 - 3 Fit the splashguard onto the bowl by sliding the cut away section around the mixer head ④.
 - 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl, tools, splashguard, removable guard on dough hook

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Blenders AT282 and AT283 (if supplied)

Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

safety

- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the goblet with the blade unit supplied.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped;
 - model AT283 care should be taken not to unscrew the goblet from the base assembly
- Misuse of your blender can result in injury.

important

The skirt on the bottom of the AT282 acrylic goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.

- The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes, then remove the filler cap and drop the cubes through the hole in the lid whilst the machine is running.
- model AT282 don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds - they damage the acrylic.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never crush ice on its own, always add a little water.
- model AT282 never blend more than 1.5 litres (2 pints 12fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.
- model AT283 never blend more than 1.2 litres (2 pints 2fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

key ⑭


acrylic blender AT282

- ① lid
- ② filler cap
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit

glass blender AT283

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base

to use your acrylic blender AT282

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the base of the blender. Twist to lock the assembly firmly in place.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and twist clockwise into place, making sure that the tab on the lid slots into the groove in the handle. When correctly fitted the markings should align .

- 5 Place the filler cap into the lid.
- 6 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 7 Place the blender over the outlet, handle towards the back and turn clockwise to lock firmly into place.
- 8 Switch to maximum speed.
- 9 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 10 Remove the blender.
- 11 Refit the high speed outlet cover after use.

to use your glass blender AT283

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Fit the blade unit inside the base.
- 3 Screw the glass goblet onto the base.
- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the lid and push down to secure.
- 6 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
- 7 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 8 Place the blender onto the outlet, handle towards the back. Turn the blender clockwise to lock firmly into place until the two arrows align ▼.
- 9 Switch to maximum speed.
- 10 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 11 Remove the blender.
- 12 Refit the high speed outlet cover after use.

hints

- To prevent leaks make sure the base is locked firmly into the goblet.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, eg pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Empty the goblet before unlocking the base.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water.

Alternatively the filler cap, lid, base and glass blender can be washed in your dishwasher.

carrot and coriander soup

ingredients

- 25g butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 750g carrot cut into 1.5 cm cubes
(alternatively for a lighter soup use 600g carrot cut into 1.5 cm cubes)
- cold chicken stock
- 10-15ml ground coriander
- salt and pepper

method

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on the pulse setting for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

Additional recipes can be found on the Kenwood website:
www.kenwoodworld.com

Mill AT286 (if supplied)

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

safety

- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the jar and the blade unit with the base supplied.
- Never blend hot liquids in the mill.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the jar fitted.
- When removing the mill from the power unit, care should be taken not to unscrew the milling jar from the base assembly.
- To ensure the long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Use for dry ingredients only.

key ⑮

- ❶ base
- ❷ blade unit
- ❸ sealing ring
- ❹ milling jar

to use the mill

- 1 Put your ingredients into the jar.
- 2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it's finger-tight.
- 5 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 6 Place the mill onto the outlet with the arrow ▼ on the mill base towards the back of the machine. Turn the mill clockwise to lock firmly into place until the two arrows align ▲.
- 7 Switch on to maximum speed.
- The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.
- 8 Once the desired consistency has been achieved switch off and unplug.
- 9 Remove the mill.
- 10 Refit the high speed outlet cover after use.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.
- When milling coffee beans, the longer the running time the finer the result.
- The maximum capacity for herbs is 10g and nuts and coffee beans 50g.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

jar, base

Wash by hand in hot soapy water.

The jar and base may also be washed in the dishwasher.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under a tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to air dry.

Food Processor AT284 (if supplied)

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and rasp. The citrus juicer attachment (if supplied) can be used to juice citrus fruit and can only be used with the AT284 food processor.

important

When removing the packaging, ensure the plastic blade cover is removed from the knife blade. Take care the blades are very sharp. The cover should be discarded as it is to protect the blade during manufacture and transit only.

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 whilst connected to the power supply.
- 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 the attachment from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the blades/discs have completely stopped;
- When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.

key ⑫ & ⑬

food processor

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ food processor lid
- ④ finger grip
- ⑤ knife blade
- ⑥ food processor bowl
- ⑦ drive shaft
- ⑧ thick slicer/shredder disc
- ⑨ thin slicer/shredder disc
- ⑩ rasping disc

optional discs

- ⑪ thin (julienne style) chipper disc
- ⑫ standard chipper disc
- ⑬ extra coarse shredding disc

citrus juicer

- ⑭ cone
- ⑮ sieve

Not all of the above parts will necessarily be included in pack. Contents are dependent upon model variant.

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits.

to use the knife blade

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet ②.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position ③.
- 4 Fit the knife blade over the drive shaft and turn until it drops all the way down. The knife blade is very sharp always handle with care.
- 5 Cut the food up and place into the bowl ensuring that it is evenly distributed.
- 6 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle ④. When correctly fitted the markings should align ↓.
- The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.
- 7 Fit the pushers.

8 Switch on and process until the desired consistency is achieved. We recommend a high speed for most chopping functions.

- Use the pulse Ⓟ for short burst of power. The pulse will operate for as long as the switch is held in position.
- 9 Switch off and unplug.
 - 10 Remove the attachment.
 - 11 Refit the medium speed outlet cover after use.

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3/4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A blender is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage the mixer. Use the dough hook in the mixing bowl to make bread and the beater in the bowl to make cakes and pastry.
- Don't use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

maximum capacity

- meat 400g (14oz)
Make 'mince' by trimming raw meat of any excess fat and cutting into 2 cm/¾ in cubes, place into the processor bowl and operate for approximately 20 seconds or until the desired texture is achieved. The longer you run the machine the smoother the texture will be.

slicer/shredder and rasping disc

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the rasping disc for grating Parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

to use the slicer/shredder/rasper

what the cutting discs do

slicer/shredders

Discs ⑧ and ⑨ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. Your chosen cutting side must be uppermost.

rasping disc ⑩ grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

optional discs

thin (julienne style) chipper ⑪

This disc cuts potatoes for Julienne style French fries and firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette and cucumber).

standard chipper ⑫ cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

extra coarse shredder ⑬ coarsely shreds cheese and carrot.

using the cutting discs

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Place the cutting disc onto the drive shaft. Your chosen cutting side must be uppermost. Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp. Hold the discs by the centre grip.
- 5 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle. When correctly fitted the markings should align ↓.
- The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.
- 6 Choose which 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.
 - 7 Put the food into the feed tube.
 - 8 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube. We recommend a medium speed for processing soft foods such as cucumber and a medium/high speed for processing firmer foods such as carrots and hard cheese.
 - 9 Switch off and unplug.
 - 10 Remove the attachment.
 - 11 Refit the medium speed outlet cover after use.
- hints
- Use fresh ingredients.
 - Don't cut food up 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 slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
 - After using a cutting disc there will always be a small amount of waste on the disc or in the food.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
 - Dismantle the attachment fully before cleaning. bowl, lid and attachments
 - Wash by hand then dry. Take care as the blades and cutting discs are sharp.
 - Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.
- After use store the knife blade in the processor bowl.

citrus juicer

Note:

This attachment can only be used in conjunction with the food processor AT284.

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

key

- ⑭ cone
- ⑮ sieve

to use your citrus juicer

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Fit the sieve into the bowl ensuring that the lug on the rim locks into the corresponding slot in the bowl handle ⑤.
- The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.
- 5 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 6 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Note

Empty the bowl regularly and never let the juice reach the underside of the sieve.
- 7 Switch off and unplug.
- 8 Lift off the cone. Unlock and remove the sieve.
- 9 Unlock the bowl and pour off the juice.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Wash the cone, sieve and bowl by hand, then dry thoroughly. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

Centrifugal Juicer AT285 (if supplied)

Use the centrifugal juicer for extracting juice from fruit and vegetables.

safety

- Do not use the juicer if the filter is damaged.
- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- 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 attachment, always use the on/off speed control.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any blockage.

key ⑱


- ① pusher
- ② lid
- ③ lid interlock tab
- ④ filter
- ⑤ pulp container
- ⑥ juice outlet
- ⑦ pulp container release lever
- ⑧ base unit
- ⑨ beaker
- ⑩ beaker holder

to use your centrifugal juicer

preparing food

- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, potatoes etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, radishes, lettuce, cabbage, parsley, spinach, grapes, strawberries, celery etc).
- Citrus peel - Peel and remove the white pith, otherwise the juice may be bitter. For best results we recommend using the citrus juice attachment which is available separately.

assembly and use

- 1 Remove high speed outlet cover before assembling unit ①.
- 2 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the spout should be located over the pulp container release lever.
- 3 Fit the filter and push firmly into position.
- 4 Fit the lid into the pulp container with the interlock tab next to the arm of the base unit. Then turn clockwise until the interlock tab on the lid fits into the groove in the upright arm of the base unit. When correctly fitted the markings should align .
- 5 Place the beaker holder onto the underside of the attachment – the arrow on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the spout and pulp container release lever.
- 6 Whilst holding the beaker holder in place, fit the attachment to the mixer by placing the spout over the corner of the high speed outlet and then turn clockwise to lock into position.
- 7 Move the beaker holder towards the back of the mixer and then fit the beaker. Swivel the holder into position so that the beaker is located underneath the juice outlet ②.
- 8 Cut the food to fit the feed tube.
 - The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.
- 9 Switch to speed 3, then place the food into the feed tube. Push the food down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.
- 10 Switch off and unplug.
- 11 Refit the high speed outlet cover after use.

To dismantle the juicer reverse the assembly procedure but press the pulp container release lever in order to remove the pulp container from base unit.

- Alternatively if you want to juice a large quantity of fruit or vegetables and just want to empty the beaker and pulp container carry out the following procedure:-

- 1 Switch off and unplug the mixer.
- 2 Unlock the attachment lid and lift off.
- 3 Lift out the filter,
- 4 Swivel the beaker holder to the side, lift off the beaker and empty.
- 5 Press the pulp container release lever and rotate the pulp container anti-clockwise and lift off.
- 6 Empty the pulp container of waste.
- 7 Re-assemble the unit.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 500g of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

hints

- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Vitamins disappear - the sooner you drink your juice, the more vitamins you'll get.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge. It will keep better if you add a few drops of lemon juice.
- Don't drink more than three 230mls (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc) or dark red (beetroot, red cabbage etc) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in Fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing attachment from mixer.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Never let the base unit get wet.
- Some foods, eg carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

base unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

filter

- Clean using a soft brush.
- Check the filter regularly for signs of damage. Do not use if the filter is damaged. Refer to "service and customer care".

other parts

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

Multi food grinder AT281 (if supplied)

Use the multi food grinder to process raw and cooked meat; fish and nuts.

safety

- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.

key ⑰

- ① ring nut
- ② multi food grinder screens: medium, coarse (due to model variants only 1 screen may be supplied)
- ③ cutter
- ④ scroll
- ⑤ multi food grinder body
- ⑥ tray
- ⑦ pusher

to assemble

- 1 Fit the scroll inside the multi food grinder body.
- 2 Fit the cutter – cutting side outermost ①. Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your multi food grinder.
- 3 Fit a multi food grinder screen ②. Put the notch over the pin.
- 4 Loosely fit the ring nut.

to use the multi food grinder

- 1 Raise the mixer head.
- 2 With the multi food grinder in the position shown ③, align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the multi food grinder into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray ④.
- 6 Thaw frozen food thoroughly before mincing. Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Switch to maximum speed by turning the speed switch in a clockwise direction. Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time. Don't push hard – you could damage your multi food grinder.

important

- Never operate the multi food grinder attachment for longer than 10 minutes as this could damage your mixer.
 - The multi food grinder attachment will not operate unless the medium and high speed outlet covers are fitted.
- 8 Once all the food has been minced, switch off and unplug.
 - 9 Remove the multi food grinder.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Wash all the parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Don't wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voor u uw Kenwood-apparaat/hulpstukken gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.
- Duw het teveel aan snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het apparaat.

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken installeert of verwijdert, na het gebruik en voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en geïnstalleerde hulpstukken. Steek uw vingers, enz. nooit in het scharniermechanisme.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of hulpstuk. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijkertijd..
- Wanneer u een hulpstuk gebruikt, dient u ook de veiligheidsinformatie in deze handleiding te lezen met betrekking tot dat product.
- De maximumcapaciteit nooit overschrijden.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat uw elektriciteitstoevoer overeenkomt met de aanwijzingen onderop de machine.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

keukenapparaat

- ① medium snelheidsaansluitpunt
- ② hoge snelheidsaansluitpunt
- ③ montagepunt hulpstukken
- ④ ontgrendeling van de kop
- ⑤ mixerkop
- ⑥ kom
- ⑦ aan/uit- en snelheidsschakelaar
- ⑧ motorelement
- ⑨ bewaarcompartiment voor het snoer
- ⑩ klopper
- ⑪ deeghaak met verwijderbare kap
- ⑫ garde
- ⑬ spatscherm

hulpstukken

Het kan zijn dat uw keukenmachine niet met alle hieronder genoemde hulpstukken geleverd wordt. De selectie aan hulpstukken is afhankelijk van het model.

- ⑭ blender (AT282 en AT283)
- ⑮ molen (AT286)
- ⑯ citruspers
- ⑰ foodprocessor (AT284)
- ⑱ sapcentrifuge (AT285)
- ⑲ multi-voedselmolen (AT281)

de menghulpstukken en hoe ze gebruikt kunnen worden

klopper

- Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

garde

- Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker vermengen), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

deeghaak

- Voor gismengsels.

het gebruik van uw mixer

- 1 Duw de ontgrendeling van de kop naar beneden ① en licht de kop van de mixer op tot hij rechtop vastklikt.
- 2 Selecteer een hulpstuk en duw het in de fitting ②.
 - Zorg er altijd voor dat de kap op de steel van de deeghaak zit voor u deze in de fitting steekt. plaats de kap vervolgens in de het aansluitpunt van de mixer om te voorkomen dat er voedsel in komt.
- 3 Zet de kom op de bodemplaat en draai hem naar rechts om hem te vergrendelen ③.
- 4 Duw de vergrendeling van de kop omlaag en breng de kop van de mixer omlaag tot hij horizontaal vastklikt
- 5 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat aan en draai de snelheidsknop naar de gewenste stand. Om het apparaat uit te zetten, draait u de knop naar '0'.
 - Draai naar stand ④ voor korte pulsen
- 6 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7 Licht de kop van de mixer op en trek het hulpstuk uit het aansluitpunt terwijl u de kop vasthoudt.

belangrijk

- Het is normaal dat de mengkop beweegt wanneer u de processor zwaar belast, zoals bij het bereiden van brooddeeg.
- Als de kop van de mixer opgetild wordt terwijl het apparaat aan staat, dan stopt het apparaat onmiddellijk. Om de mixer opnieuw op te starten, draait u de knop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.
- Mocht de stroom naar de mixer om enige reden onderbroken worden en het apparaat stopt, dan draait u de snelheidsknop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.
- De mixer werkt niet tenzij alle aansluitpunten correct afgedekt zijn.
- Als u hoort dat het apparaat te hard moet werken, dan schakelt u het uit en verwijdert een beetje van de inhoud; u kunt ook de snelheid verhogen.
- Verwijder altijd de hulpstukken die zijn bevestigd aan de uitlaten voor medium en hoge snelheden, voordat u de mengkop omhoog haalt.

tips

- Zet de machine uit en schraap de kom zo nodig met een spatel schoon.
- Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.
- Zorg dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
- Wanneer u boter en suiker voor een taart vermengt, zorg altijd dat de boter op kamertemperatuur is gebracht of dat u de boter eerst zacht laat worden.
- Uw mixer is uitgerust met een 'zachte start' functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt. Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken dat de mixer er enkele seconden over zal doen, voordat de gewenste snelheid is bereikt.

tips voor het bereiden van brood

belangrijk

- U dient de aangegeven maximum capaciteit nooit te overschrijden; hierdoor kan het apparaat overbelast worden.
- Het is normaal dat de mengkop beweegt wanneer u de processor zwaar belast, zoals bij het bereiden van brooddeeg.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
- Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt om de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gemengd; deze bewerking duurt niet langer dan 6-8 minuten.

snelheidsknop

Dit zijn slechts richtlijnen voor de snelheid; deze is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de kom en de ingrediënten die gemengd worden.
klopper

- vet en suiker kloppen begin op min en schakel geleidelijk naar een hogere snelheid
- eieren tot een romig mengsel slaan gebruik een medium tot hoge snelheid
- bloem, fruit enz. door en mengsel vouwen gebruik een lage tot medium snelheid
- taarten begin op een lage snelheid en schakel geleidelijk naar een hogere snelheid
- vet in bloem wrijven gebruik een garde op lage tot medium snelheid
garde
- geleidelijk schakelen naar maximum snelheid
deeghaak
- gebruik een lage tot medium snelheid

maximumcapaciteit

kruideldeeg	450 gr bloem
sponge cake (one stage mix)	1.6 kg totale mix
fruittaartmix	1.8 kg totale mix
bread dough	500 gr bloem
eiwit	8

elektronische snelheidssensorregeling

De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariëaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast – dit is normaal.

het spatscherm op het apparaat bevestigen en gebruiken

- 1 Zet de kom op de bodemplaat en voeg de ingrediënten toe.
 - 2 Bevestig het hulpstuk en breng de kop van de mixer omlaag
 - 3 Zet het spatscherm op de kom door de uitsparing om de kop van de mixer te schuiven 4.
 - 4 Om het spatscherm te verwijderen, verricht u de hierboven beschreven stappen in omgekeerde volgorde.
- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten rechtstreeks aan de kom toegevoegd worden via de vulopening.

onderhoud en reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
motorelement
- Met een vochtige doek schoonvegen en afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken en nooit in water onderdompelen.
kom, hulpstukken, spatscherm, verwijderbare kap op deeghaak
- Met de hand wassen en goed afdrogen of in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van hittebronnen houden (gaspitten, ovens, magnetrons).

Blenders AT282 en AT283 (indien geleverd)

Gebruik uw blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuutkruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs.

veiligheid

- Laat vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
 - Raak de scherpe mesjes niet aan. De roterende mesjes uit de buurt van kinderen houden.
 - Gebruik de beker alleen met het meegeleverde meselement.
 - Probeer het meselement nooit aan de machine te bevestigen als de beker ontbreekt.
 - Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
 - Laat de blender nooit leeg draaien.
 - Gebruik de blender uitsluitend met deksel.
 - Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender is bevestigd.
 - Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
 - Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
 - de machine uitschakelen;
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
 - model AT283 wees voorzichtig dat u de beker niet van het onderstel losschroeft.
 - Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- belangrijk
- De rok onderaan de acrylbeker van de AT282 is tijdens de productie aangebracht. U mag deze rok niet verwijderen.
- Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het mediumsnelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.
 - Laat de blender nooit langer dan één minuut draaien - anders zal hij oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra het voedsel de gewenste dikte heeft.
 - Doe geen droge ingrediënten in de blender voordat deze ingeschakeld is. Snijd de ingrediënten in blokjes, verwijder de dop van de vulopening en laat de blokjes door de opening in het deksel vallen terwijl het apparaat aan staat.
 - model AT282 verwerk geen kruiden als kruidnagels, dille en komijnzaden - hierdoor raakt het acryl beschadigd.
 - Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
 - Stamp nooit alleen maar ijs fijn; voeg altijd wat water toe.
 - model AT282 nooit meer dan 1,5 liter mengen – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
 - model AT283 nooit meer dan 1,2 liter mengen – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
 - Recepten voor smoothies – meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een harde klomp zijn vastgevroren. Breek de klomp in stukjes, voordat u ze in de blender doet.

legenda 14

acrylblender AT282

- ① deksel
- ② vuldop
- ③ kom
- ④ afdichtring
- ⑤ messeneenheid



glazen blender AT283

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ kom
- ④ afdichtring
- ⑤ messeneenheid
- ⑥ voetstuk

de acrylblender AT282 gebruiken

- 1 Zorg dat de afsluiting correct op de messeneenheid geplaatst is.
- 2 Houd de onderkant van de messeneenheid vast en plaats de messen in de bodem van de blender. Draai om het geheel goed op zijn plaats te vergrendelen.
- 3 Doe de ingrediënten in de beker.
- 4 Zet het deksel op de kan en draai naar rechts zodat hij op zijn plaats vastzit; zorg ervoor dat het lipje op het deksel in de groef van het handvat past. De merktekens zijn bij correcte plaatsing uitgelijnd .
- 5 Zet de dop van de vulopening op het deksel.
- 6 Verwijder de afdekking van het hoge snelheidsaansluitpunt door naar links te draaien en het op te tillen .
- 7 Zet de blender over het aansluitpunt met het handvat naar achteren en draai naar rechts om hem op zijn plaats te vergrendelen.
- 8 Schakel het apparaat aan op de hoogste snelheid.
- 9 Schakel het apparaat uit als de gewenste consistentie bereikt is en haal de stekker uit het stopcontact.
- 10 Verwijder de blender.
- 11 Dek het hogesnelheidsaansluitpunt na gebruik af.

de glazen blender AT283 gebruiken

- 1 Zorg ervoor dat de afdichtring goed op het meselement is aangebracht.
- 2 Zet het meselement in het onderstel.
- 3 Draai de glazen beker op het onderstel.
- 4 Doe de ingrediënten in de beker.
- 5 Plaats het deksel en druk hem stevig vast.
- 6 Plaats de vulkap in het deksel en druk hem stevig vast.
- 7 Verwijder het uitlaatdeksel voor hoge snelheden door hem naar rechts te draaien en omhoog te tillen .
- 8 Plaats de blender op de uitlaat, met de hendel naar achteren. Draai de blender naar rechts om hem op zijn plaats te vergrendelen, wanneer de twee pijlen zijn uitgelijnd .
- 9 Zet de machine op de maximumsnelheid.
- 10 Nadat de gewenste textuur is verkregen, schakelt u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 11 Verwijder de blender.
- 12 Dek het hogesnelheidsaansluitpunt na gebruik af.

tips

- Om lekkage te voorkomen zorg dat de kan goed op het apparaat geplaatst is.
- Wanneer u mayonaise maakt, moet u alle ingrediënten in de blender doen, behalve de olie. Vervolgens verwijdert u, terwijl het apparaat is ingeschakeld, de vuldop en voegt de olie langzaam en gelijkmatig toe.
- Dikke mengsels, bijv. paté, dipsaus: gebruik lage tot medium snelheid, en schraap het omhooggeduwde mengsel zo nodig naar beneden. Als de blender moeite heeft met mengen, voeg dan wat meer vloeistof toe. Gebruik anders de pulsinstelling om de ingrediënten over de mesjes te bewegen.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.
- Voor u de kan van het apparaat ontgrendelt, moet u de kan eerst ledigen.

toestel met permanente messen

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Wrijf de mesjes onder de waterkraan schoon. Zorg dat de onderkant van het meselement droog blijft.
- 3 Laat ze drogen.

overige onderdelen

In warm zeepsop met de hand wassen. De vuldop, het deksel, het onderstel en de glazen blender kunnen ook in de vaatwasmachine gewassen worden.

wortel/koriander-soep

ingrediënten

25 g boter

1 fijngesneden ui

1 teentje verbrijzelde knoflook

750 g wortelen in blokjes van 1,5 cm gesneden

(u kunt ook voor een lichter soep 600 g wortelen gebruiken, die in blokjes van 1,5 cm gesneden zijn)

koude kippenbouillon

10-15 ml gemalen koriander

zout en peper

methode

- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
- 2 Stop de wortels in de blender en voeg de ui en knoflook toe. Voeg voldoende bouillon toe om het maatstreepje 1,5 op de mengbeker te bereiken. Zet het deksel en de vuldop op de beker samen.
- 3 Mix 5 seconden met pulsknop voor een grove soep of langer voor een fijner resultaat.
- 4 Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
- 5 Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

Op de Kenwood-websaite kunt u meer recepten vinden.

www.kenwoodworld.com

Molen AT286 (indien geleverd)

Gebruik de molen voor het malen van kruiden, noten en koffiebonen.

veiligheid

- Raak de scherpe mesjes niet aan. Houd de roterende mesjes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik de maatbeker en de roterende mesjes met het meegeleverde onderstel.
- Meng nooit hete vloeistoffen in het de molen.
- Verwijder het de molen pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Probeer de mesjes nooit in het toestel te plaatsen als de maatbeker ontbreekt.
- Als u de molen van het toestel af haalt, moet u ervoor zorgen dat u de maatbeker niet van het onderstel losschroeft.
- Om een lange levensduur van uw molen te garanderen, mag u hem nooit langer dan 30 seconden achtereen laten draaien. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Uitsluitend voor droge ingrediënten gebruiken.

legenda ⑮

- ① onderstel
- ② roterende mesjes
- ③ afsluitring
- ④ maalbeker

het gebruik van uw molen

- 1 Doe de ingrediënten in de maatbeker.
- 2 Zorg ervoor dat de afdichtring goed op het meselement is aangebracht.
- 3 Draai de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken
- 4 Schroef de basis op de pot totdat hij losvast zit.
- 5 Verwijder het uitlaatdeksel voor hoge snelheden door hem naar rechts te draaien en omhoog te tillen ①.
- 6 Zet de molen over het aansluitpunt, met de pijl ▼ op het onderstel van de molen naar de achterkant van de machine gericht. Draai de molen naar rechts om hem op zijn plaats te vergrendelen, wanneer de twee pijlen zijn uitgelijnd ▼.
- 7 Zet het toestel op de maximumsnelheid.
 - Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het mediumsnelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.
- 8 Nadat de gewenste textuur is verkregen, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 9 Verwijder de molen.
- 10 Dek het hogesnelheidsaansluitpunt na gebruik af.

tips

- Kruiden kunnen het beste worden gemaal wanneer ze schoon en droog zijn.
- Bij het malen van koffiebonen: hoe langer u maalt, hoe fijner de koffie.
- De maximumcapaciteit voor kruiden is 10 g en voor noten en koffiebonen 50 g.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk uit de keukenmachine verwijdert.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.
- Voor gemakkelijker reinigen, de onderdelen onmiddellijk na gebruik afwassen.

maatbeker, onderstel

In warm zeepsop met de hand wassen. De maatbeker en het onderstel kunnen ook in de vaatwasmachine gewassen worden.

roterende mesjes

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Wrijf de messen onder de waterkraan schoon. Zorg dat de onderkant van het toestel droog blijft.
- 3 Laat de eenheid aan de lucht drogen.

Foodprocessor AT284 (indien geleverd)

Gebruik het hulpstuk om te hakken, snijden, snipperen en raspen. De citruspers (indien geleverd) kan worden gebruikt om citrusfruit te persen en kan alleen worden gebruikt met de AT284 foodprocessor.

belangrijk

- Zorg bij het verwijderen van de verpakking dat de plastic beschermhoes van het mes wordt verwijderd. Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp. Het hoesje moet weggegooid worden, want het is uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.

veiligheid

- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. Houd het mes bij het hanteren en schoonmaken altijd vast bij de vingergreep bovenaan, weg van het snijvlak.
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de processor, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Voor u het deksel van de kom haalt of het hulpstuk van het motorblok verwijdert:-
 - zet het apparaat uit;
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
- Vul de kom tijdens het snijden, snipperen of raspen niet tot aan de snij-schijf: leeg de kom regelmatig.
- Mocht het apparaat overmatig gaan trillen tijdens het gebruik van dit hulpstuk, dan kunt u de snelheid verminderen of de machine uitzetten en een beetje van de inhoud verwijderen.
- Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.

legenda ⑩ & ⑪

foodprocessor

- ① duwers: groot en klein
- ② vulopening
- ③ deksel van de foodprocessor
- ④ vingergreep
- ⑤ mes
- ⑥ kom van de foodprocessor
- ⑦ aandrijfas
- ⑧ grove snij-/snipperschijf
- ⑨ fijne snij-/snipperschijf
- ⑩ raspschijf
- optionele schijven
- ⑪ dunne (juliennestijl) frietschijf
- ⑫ standaard frietschijf
- ⑬ extra grove snipperschijf
- citruspers
- ⑭ perskegel
- ⑮ zeef

De verpakking bevat niet noodzakelijkerwijs alle bovengenoemde onderdelen. De inhoud is afhankelijk van het model.

mes

Gebruik het mes om rauw en gekookt vlees, gekookte eieren, groenten, noten, pâtés en dips te hakken en ook om brood- of koekkrumels te maken.

gebruik van het mes

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen ①.
- 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt ②.
- 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uit-snelheidsknop en draai de kom naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is ③.
- 4 Plaats het mes over de drijfas en draai het tot het helemaal naar beneden zakt. Het mes is erg scherp en moet voorzichtig behandeld worden.
- 5 Snijd het voedsel in stukken leg ze in de kom; zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.

6 Zet het deksel op het apparaat met de vulopening boven de snelheidsknop en draai het deksel naar rechts; zorg dat het lipje op het deksel in de groef in het handvat van de kom past ④. De merktekens ⑤ zijn bij correcte plaatsing uigelijnd.

- Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het hogesnelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.

7 Zet de duwers op hun plaats.

8 Schakel het apparaat aan en verwerk het voedsel tot de gewenste consistentie bereikt is. We raden u aan een hoge snelheid te gebruiken voor de meest hakfuncties.

- Gebruik de pulsknop ⑥ voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

9 Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

10 Verwijder het hulpstuk.

11 Dek het medium snelheidsaansluitpunt na gebruik af.

tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulschacht worden toegevoegd terwijl de machine loopt.
- U kunt kruiden het beste hakken als ze schoon en droog zijn
- Meng geen vloeibare ingrediënten, omdat ze rond het deksel kunnen gaan lekken. Voor het mengen van vloeistoffen gebruikt u de blender. Maar als u soep en dergelijke pureert, haalt u de te pureren etenswaren uit de soep, pureert u de etenswaren en voegt u de gepureerde etenswaren weer aan de soep toe.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik het mes niet om zware mengsels, zoals brooddeeg te mengen, omdat de machine daardoor beschadigd raakt. Gebruik de deeghaak in de mengkom om brood te maken en de garde in de kom voor taart en gebak.
- Gebruik het mes niet om ijsblokjes of ander hard voedsel te hakken; hierdoor kan het hulpstuk beschadigd raken.
- Als u amandelextract of amandelsmaakstof aan een mengsel toevoegt, dient u contact met het plastic te vermijden, omdat het plastic hierdoor permanent verkleurd kan raken.

maximum capaciteit

- vlees 400 g

Maak 'gehakt' door rauw vlees van overtollig vet te ontdoen en in blokjes van ongeveer 2cm te snijden; plaats deze in de kom en laat de machine ongeveer 20 seconden draaien of totdat de gewenste structuur is bereikt. Hoe langer u de machine laat draaien, hoe gladder de structuur.

snij-/snipper- en raspschijf

Gebruik de snij-/snipperschijf om fruit groenten en kaas te snijden of te snipperen en de raspschijf om Parmezaanse kaas en aardappelen te raspen voor Duitse knoedels.

de snij-/snipper-/raspschijf gebruiken

wat met de snij-/schijven kan worden gedaan

Schijven voor plakken snijden/raspen

Schijf ⑧ en ⑨ zijn omkeerbaar: de ene kant voor snijden, de andere voor raspen. U kunt er kaas, wortel, aardappel, kool, komkommer, courgette, bieten en ui mee opsnijden. U kunt er kaas, wortel, aardappel en voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur mee raspen. De gewenste snijkant moet boven liggen.

raspschijf ⑩ raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelbolletjes.


optionele schijven

fijne (julienne) snipperschijf ⑪ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot frites in de Juliennestijl en tevens hardere ingrediënten voor salades, garneringen, ovenschotels, stir-fry/roerbakken (bijvoorbeeld wortels, koolraap, courgette en komkommer).

standaard snipperschijf ⑫ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot dunne frites en tevens hardere ingrediënten voor salades en dips (bijvoorbeeld koolraap, komkommer).

extragrove raspschijf ⑬ grof raspen van kaas en wortels.

het gebruik van de snijschijven

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen.
 - 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt.
 - 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uit- snelheidknop; draai de kom naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is.
 - 4 Zet de snijschijf op de drijfas. De snijkant die u geselecteerd heb moet zich bovenaan bevinden. Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp. Houd de schijven bij de greep in het midden vast.
 - 5 Zet het deksel op het apparaat met de vulopening boven de snelheidknop en draai het deksel naar rechts; zorg dat het lipje op het deksel in de groef in het handvat van de kom past. De merktekens  zijn bij correcte plaatsing uigelijnd.
- Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het hogesnelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.
- 6 Kies welke maat vulopening u wilt gebruiken. De duwer bevat een kleinere vulopening voor het verwerken van individuele artikelen of dunne ingrediënten.
gebruik van de kleine vulschacht
 - Zet eerst de grote stamper in de vulschacht.
gebruik van de grote vulschacht
 - Gebruik beide stampers tezamen.
- 7 Voeg de voedselingredienten toe via de vulschacht.
 - 8 Schakel het apparaat aan en duw de duwer gelijkmatig naar beneden – u mag nooit uw vingers in de vulopening steken. We raden u aan een medium snelheid te gebruiken voor het verwerken van zacht voedsel, zoals komkommer en een medium/hoge snelheid te gebruiken voor steviger voedsel zoals wortelen en harde kaas.
 - 9 Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 10 Verwijder het hulpstuk.
 - 11 Dek het medium snelheidsaansluitpunt na gebruik af.

tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te fijn. Vul de grote vulschacht over de hele breedte. Dit voorkomt dat voedsel tijdens de verwerking opzij glijpt. U kunt als alternatief de kleine vulschacht gebruiken.
- Bij het in plakken snijden of raspen: ingrediënten die rechttop worden geplaatst worden kleiner gesneden dan horizontaal geplaatste ingrediënten.
- Na gebruik van de snijschijf zal er altijd een kleine hoeveelheid snijafval op de plaat of in het voedsel achterblijven.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar vóór u het reinigt.
kom, deksel en hulpstukken
- Met de hand wassen en afdrogen. Wees voorzichtig: het mes en de snijschijven zijn scherp.
- U kunt ze ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur te gebruiken.
Bewaar het mes na gebruik in de kom van de foodprocessor.

citruspers

Let op:

Dit hulpstuk kan uitsluitend gebruikt worden met de foodprocessor AT284.

Gebruik de citruspers om sap uit citrusvruchten te persen, bijvoorbeeld sinaasappelen, citroenen, limoenen, grapefruits.

legenda

- ⑭ perskegel
- ⑮ zeef

gebruik van de citruspers

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen **1**.
- 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt.
- 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uitschakelaar- snelheidknop; draai naar rechts tot de kom op zijn plaats vergrendeld is.
- 4 Zet de zeef in de kom en zorg ervoor dat het uitsteeksel op de rand in het corresponderende gat in het handvat van de kom valt **5**.
- Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het hogesnelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.
- 5 Zet de kegel over de aandrijfas en draai tot deze helemaal naar beneden zakt.
- 6 Snijd het fruit doormidden. Schakel het apparaat aan op snelheid 3 en druk het fruit op de kegel.
Let op:
Ledig de kom regelmatig en laat het sap nooit tot aan de onderkant van de zeef komen.
- 7 Het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- 8 Til de kegel op. Ontgrendel en verwijder de zeef.
- 9 Ontgrendel de kom en schenk het sap eruit.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Was de perskegel, zeef en kom met de hand af en droog grondig. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd (uitsluitend bovenrek).

Sapcentrifuge AT285 (indien geleverd)

Gebruik de sapcentrifuge voor het maken van sap van fruit en groenten.

veiligheid

- De fruitpers niet gebruiken als het filter beschadigd is.
- De snijbladen onderaan het filter zijn erg scherp; pas op wanneer u het filter hanteert en reinigt.
- Gebruik alleen het duwstuk dat wordt meegeleverd. Steek nooit uw vingers in de vulbuis. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de vulbuis loskoppelt.
- Schakel de pers uit en wacht totdat het filter gestopt is voordat u de deksel verwijdert.
- Als het mechanisme aan excessieve krachten blootgesteld wordt, raakt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.
- U dient het hulpstuk niet te bedienen met het deksel, maar met de aan/uit-snelheidsknop.
- Mocht het apparaat overmatig gaan trillen tijdens het gebruik van dit hulpstuk, dan kunt u de snelheid verminderen of de machine uitzetten en een eventuele blokkering verhelpen.

legenda 18

- 1 stamper
- 2 deksel
- 3 lipje voor vergrendeling deksel
- 4 filter
- 5 pulpcontainer
- 6 sapuitloop
- 7 ontgrendeling van de pulpcontainer
- 8 basisapparaat
- 9 beker
- 10 bekerhouder

uw sapcentrifuge gebruiken

voorbereiden voedsel

- Verwijder pitten (bij pruimen, perziken, kersen, enz.)
- Verwijder taai en harde vellen (meloen, ananas, komkommer, aardappels)
- Etenswaaren met een zacht vel en ander voedsel hoeft u alleen maar te wassen (appels, peren, wortels, radijs, sla, kool, peterselie, spinazie, druiven, aardbeien, bleekselderij, enz.)
- Citruschil - Pel en verwijder de witte velletjes; anders kan het sap bitter smaken. Voor het beste resultaat raden wij u aan het saphulpstuk te gebruiken; dit is afzonderlijk verkrijgbaar.

montage en gebruik

- 1 Verwijder de afdekking van het hogesnelheidsaansluitpunt voor u het apparaat in elkaar zet 1.
- 2 Zet de pulpcontainer op het basisapparaat en draai naar rechts tot de container op zijn plaats vastzit. Wanneer de container correct geplaatst is, dient de tuit zich over de ontgrendeling van de pulpcontainer te bevinden.
- 3 Plaats het filter en druk deze goed op zijn plaats.
- 4 Zet de deksel op de pulpcontainer met de vergrendelingslip naast de arm van het basisapparaat. Draai hem vervolgens naar rechts tot het vergrendelingslipje op de gleuf past in de rechtopstaande arm van het basisapparaat. De merktekens 1 zijn bij correcte plaatsing uigelijnd.
- 5 Zet de bekerhouder onder het hulpstuk – de pijl op de bekerhouder moet omhoog wijzen en op één lijn liggen met de tuit en de ontgrendelingshendel van de pulpcontainer.
- 6 Houd de bekerhouder op zijn plaats en bevestig het hulpstuk aan de mixer door de tuit over de hoek van de afdekking van het hogesnelheidsaansluitpunt te plaatsen en vervolgens naar rechts te draaien om het op zijn plaats te vergrendelen.
- 7 Schuif de bekerhouder naar de achterkant van de mixer en plaats de beker er vervolgens in. Draai de houder tot in de juiste positie, zodat de beker onder de sapuitloop staat 2.
- 8 Snij het fruit of de groente zodat het in de vulopening past.
 - Het hulpstuk werkt niet als het onjuist is geassembleerd of niet goed is bevestigd aan het keukenapparaat of als het medium snelheidsaansluitpunt niet is afgedekt.
- 9 Schakel naar snelheid 3, en stop het voedsel in de vulopening. Duw het voedsel met de stamper gelijkmatig naar beneden, steek uw vingers nooit in de vulopening.
- 10 Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 11 Dek het hogesnelheidsaansluitpunt na gebruik af.

Haal de sapcentrifuge uit elkaar door de montageprocedure in omgekeerde volgorde uit te voeren, maar druk op de ontgrendelingshendel om de pulpcontainer te verwijderen van het basisapparaat.

- Als u een grote hoeveelheid fruit of groente wilt verwerken en de beker en pulpcontainer slechts wilt legen, voert u de volgende procedure uit:
 - 1 Schakel de mixer uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2 Ontgrendel de deksel van het hulpstuk en til de deksel op.
 - 3 Licht het filter op.
 - 4 Draai de bekerhouder naar de zijkant, licht de beker op en leeg hem.
 - 5 Druk op de ontgrendelingshendel van de pulpcontainer, draai de pulpcontainer naar links en til hem op.
 - 6 Leeg de pulpcontainer.
 - 7 Zet het apparaat weer in elkaar.

belangrijk

- Als de sapcentrifuge begint te vibreren, schakelt u de hem uit en verwijdert u de pulp van het filter. (De sapcentrifuge gaat vibreren als de pulp ongelijkmatig verdeeld is).
- De maximale hoeveelheid fruit of groente die in één keer verwerkt kan worden is 500 g.
- Hard voedsel kan uw hulpstuk langzamer laten draaien of doen stoppen. Als dit gebeurt, schakelt u de machine uit en reinigt u het filter.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de pulp- en sapcontainers regelmatig tijdens het gebruik.

tips

- Stop zacht voedsel langzaam in de vulbuis zodat u zo veel mogelijk sap krijgt.
- Vitamines verdwijnen – hoe sneller u het sap opdrinkt, hoe meer vitamines u binnenkrijgt.
- Als u het sap enkele uren moet bewaren, zet het dan in de koelkast. Het blijft verser als u enkele druppels citroensap toevoegt.
- Drink niet meer drie dan glazen van 230 ml sap per dag tenzij u dit gewend bent.
- Leng sap voor kinderen aan met een evenredig deel water.
- Sap van donkergroene (broccoli, spinazie, enz.) of donkerrode (biet, rode kool, enz.) groentes is zeer sterk van smaak, dus verdun dit altijd.
- Vruchtensap bevat veel fructose (vruchtensuiker), dus mensen met diabetes of met een laag bloedsuikergehalte moeten er niet te veel van drinken.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk van de mixer haalt.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.
- Voor gemakkelijker reinigen, de onderdelen onmiddellijk na gebruik afwassen.
- Laat het basisapparaat nooit nat worden.
- Sommige etenswaaren, zoals wortels, verkleuren het plastic. Deze verkleuringen kunnen verwijderd worden door er met een in plantaardige olie gedompelde doek over te wrijven.

basisapparaat

- Wrijf dit af met een vochtige doek en droog het vervolgens af.

filter

- Met een zachte borstel schoonmaken.
- Controleer het filter regelmatig op tekenen van beschadiging. Niet gebruiken als het filter beschadigd is. Zie de paragraaf "onderhoud en klantenservice"

andere onderdelen

- Wassen en afdrogen. U kunt ze ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur te gebruiken.

Multi-voedselmolen AT281 (indien geleverd)

Gebruik de multi-voedselmolen om rauw en gekookt vlees, vis en noten te malen.

veiligheid

- Controleer altijd of alle botten, zwaarden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat malen.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing – het snijblad is scherp, ga er tijdens het gebruik en bij het reinigen voorzichtig mee om.
- Controleer of het opzetstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.

legenda ①②③④⑤⑥⑦

- ① ringmoer
- ② schijven voor multi-voedselmolen medium, grof (afhankelijk van het model wordt misschien slechts 1 schijf geleverd)
- ③ mes
- ④ schroefelement
- ⑤ hoofddeel van multi-voedselmolen
- ⑥ bak
- ⑦ vulbuis

montage

- 1 Pas de schroef in het hoofddeel van de multi-voedselmolen.
- 2 Zet het mes op het apparaat met de snijzijde naar buiten gericht ①. Zorg dat het mes goed is geplaatst, anders zou u de multi-voedselmolen kunnen beschadigen.
- 3 Zet een schijf op de multi-voedselmolen ②. Zet de uitsparing over de pin.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

de multi-voedselmolen gebruiken

- 1 Til de kop van de mixer op.
 - 2 Houd de multi-voedselmolen in de afgebeelde stand ③ en lijn de lipjes aan het eind van de schroef uit met de corresponderende gaten in het aansluitpunt.
 - 3 Duw de multi-voedselmolen in het aansluitpunt en draai hem naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is.
 - 4 Draai de ringmoer handmatig vast.
 - 5 Zet het bakje erop ④.
 - 6 Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen. Snijd het vlees in reepjes van 2,5 cm.
 - 7 Zet de snelheidsknop op de maximum snelheid door de knop naar rechts te draaien. Duw de stukken voedsel één voor één voorzichtig met de duwer door de molen. Duw niet te hard – u kunt de multi-voedselmolen beschadigen.
belangrijk
- Gebruik de multi-voedselmolen nooit langer dan 10 minuten achtereen aangezien dat uw mixer kan beschadigen.
 - De multi-voedselmolen werkt alleen als de medium- en hogesnelheidsaansluitpunten afgedekt zijn.
- 8 Schakel het apparaat uit als al het voedsel gehakt is en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 9 Verwijder de multi-voedselmolen.

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar vóór u het reinigt.
- Was alle onderdelen in heet zeepsop af en droog ze daarna zorgvuldig af. De onderdelen niet in de afwasmachine wassen. Gebruik nooit een sodaoplossing.
- Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
Als u hulp nodig hebt met:
 - het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

avant d'utiliser votre appareil / accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.
- Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts etc. dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil ou un accessoire en mauvais état. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez également les instructions de sécurité fournies avec celui-ci et se rapportant au produit concerné.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Prenez des précautions lorsque vous soulevez cet appareil. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles et le cordon sont bloqués avant de soulever le robot.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

robot de cuisine

- ① sortie vitesse moyenne
- ② sortie vitesse élevée
- ③ douille pour accessoires
- ④ manette de déblocage de la tête
- ⑤ tête du batteur
- ⑥ bol
- ⑦ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ compartiment range-cordon
- ⑩ batteur
- ⑪ crochet pétrisseur et protection amovible
- ⑫ fouet
- ⑬ protection anti-projections

accessoires

Les accessoires présentés ne sont pas nécessairement tous fournis avec votre robot de cuisine. Les accessoires varient en fonction du modèle.

- ⑭ mixeur (AT282 et AT283)
- ⑮ moulin (AT286)
- ⑯ presse-agrumes
- ⑰ accessoire préparatoire culinaire (AT284)
- ⑱ centrifugeuse (AT285)
- ⑲ hachoir alimentaire multifonctions (AT281)

les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

batteur

- Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet

- Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) – vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte

- Pour les mélanges à base de levure.

utilisation de votre batteur

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête ① et levez le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
- 2 Sélectionnez un ustensile et enfoncez-le dans la sortie pour accessoires ②.
- Assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du crochet pétrisseur avant de l'insérer dans la sortie. Une fois l'ustensile inséré, placez la protection sur la sortie du batteur pour éviter les projections d'aliments.
- 3 Placez le bol sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans sa position ③.
- 4 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position.
- 5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, allumez-le, puis positionnez le sélecteur sur la vitesse désirée. Pour arrêter l'appareil, mettez-le en position « 0 ».
- Sélectionnez la touche pulse ④ pour les courtes impulsions.
- 6 Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- 7 Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'ustensile de la sortie.

important

- Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.
- Si vous soulevez la tête du batteur alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le batteur, abaissez la tête, positionnez le sélecteur de vitesse sur "Arrêt", attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Le batteur ne fonctionnera pas si tous les caches des sorties ne sont pas correctement installés sur l'appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez-le et retirez un peu de la préparation ou augmentez la vitesse.
- Retirez toujours les accessoires fixés sur les sorties moyenne et haute vitesses avant de relever la tête du mixeur.

astuces

- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
- Il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Si vous préparez des gâteaux à base de matière grasse et de sucre, utilisez-les toujours à température ambiante ou faites-les ramollir auparavant.
- Votre batteur est équipé d'une fonction « démarrage lent » pour réduire les débordements. En revanche, si l'appareil est allumé avec un mélange épais dans le bol comme de la pâte à pain, vous pouvez remarquer que le batteur met quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.

points importants pour la fabrication du pain

important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l'appareil.
- Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.
- Différents types de farine varient considérablement dans les quantités de liquide nécessaires et la viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte ; l'opération ne doit pas durer plus de 6-8 minutes.

sélecteur de vitesse

Ces éléments sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la quantité de préparation dans le bol et des ingrédients travaillés.

batteur

- Pour travailler la matière grasse et le sucre, commencez à vitesse minimale et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée
- Pour incorporer des œufs à des préparations crémeuses, utilisez une vitesse moyenne à élevée
- Pour incorporer de la farine, des fruits, etc., utilisez une vitesse faible à élevée
- Pour les gâteaux tout en un, commencez à basse vitesse et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée.
- Pour incorporer de la matière grasse à la farine, utilisez une vitesse faible à moyenne

fouet

- augmentez progressivement à la vitesse maximale

crochet pétrisseur

- utilisez une vitesse faible à moyenne

capacités maximales

pâte Brisée	450 g de farine
génénoise (mélange en une étape)	1.6 kg de mélange en tout
cake aux fruits	1.8 kg de mélange en tout
pâte à pain	500 g de farine
blancs d'œuf	8

commande à capteur de vitesse électronique

Votre batteur est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le batteur s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

installation et utilisation de la protection anti-projections

- 1 Installez le bol sur le socle et ajoutez les ingrédients.
 - 2 Installez l'ustensile, puis abaissez la tête du batteur
 - 3 Placez la protection sur le bol en faisant glisser la partie ouverte autour de la tête du batteur 4.
 - 4 Pour retirer la protection anti-projections, répétez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.

nettoyage et entretien

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer. bloc-moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.

bol, ustensiles, protection anti-projections, protection amovible du crochet pétrisseur

- Lavez-les à la main, puis séchez soigneusement ou lavez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

Mixeurs AT282 et AT283 (si fournis)

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

sécurité

- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utilisez le bol uniquement avec l'unité porte-lames fourni avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'installer l'unité porte-lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne faites fonctionner le mixeur que lorsque le couvercle est en place.
- Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ne soit installé.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - éteignez ;
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
 - model AT283 veillez à ne pas dévisser le bol du bloc monté.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.

important

Le carter de la base du Bol en acrylique AT282 est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.

- L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute, car il surchaufferait. Arrêtez-le dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Coupez-les en cubes, puis introduisez-les par le bouchon de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.
- model AT282 n'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin – ces aliments pourraient endommager l'acrylique.
- N'utilisez pas votre mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne pilez jamais de la glace seule, ajoutez toujours un peu d'eau.
- model AT282 ne jamais mélanger plus de 1,5 litres – et une quantité moindre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- model AT283 ne jamais mélanger plus de 1,2 litres – et une quantité moindre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide pendant leur congélation ; brisez celle-ci en morceaux avant de les introduire dans le mixer.

clé 14

Mixeur acrylique AT282

- ① couvercle
- ② bouchon de remplissage
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames

Mixeur en verre AT283

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ socle

utilisation de votre mixeur en verre AT282

- 1 Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est correctement placé sur l'ensemble porte-lames.
- 2 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames et insérez les lames dans la base du mixeur. Tournez pour verrouiller l'assemblage correctement.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Posez le couvercle sur le pichet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans la bonne position, en vous assurant que la languette du couvercle s'engage dans la rainure de la poignée. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, ces symboles doivent être alignés ▼.
- 5 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle.
- 6 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant ①.
- 7 Installez le mixeur sur la sortie en orientant la poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
- 8 Mettez l'appareil sur la vitesse maximale.
- 9 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 10 Retirez le mixeur.
- 11 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

utilisation de votre mixeur en verre AT283

- 1 Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement placé sur l'ensemble porte-lames
- 2 Insérez les lames dans la base du mixeur.
- 3 Vissez le bol sur la base.
- 4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 5 Posez le couvercle sur le bol et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit engagé.
- 6 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit engagé.
- 7 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant ①.
- 8 Installez le mixeur sur la sortie en orientant la poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position, les deux flèches devant être alignées ▼.
- 9 Mettez l'appareil sur la vitesse maximale.
- 10 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 11 Retirez le mixeur.
- 12 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

conseils

- Afin de prévenir toute fuite assurez-vous que le pichet est correctement mis en place sur le socle.
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que l'appareil est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.
- Pour les mélanges épais, comme le pâté, les mousses : appliquer une vitesse allant de faible à moyenne, en raclant la préparation vers le centre lorsque cela s'avère nécessaire. Si la préparation est trop dure à mélanger, ajouter plus de liquide. Sinon, utiliser la touche de réglage par impulsions pour déplacer les ingrédients vers les lames.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le déverrouiller du socle.

unité porte-lames fixe

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Frotter les lames pour les nettoyer sous le robinet. Garder la partie inférieure de l'embase à lames au sec.
- 3 Laissez sécher.

autres parties

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également laver le bouchon de remplissage, le couvercle, la base et le bocal en verre du mixeur dans votre lave-vaisselle.

soupe aux carottes et à la coriandre

ingrédients

25 g de beurre

1 oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

750 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm

(pour une soupe plus légère, vous pouvez utiliser 600 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm)

bouillon de poulet froid

10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée

sel et poivre

méthode

- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
- 2 Placez les carottes dans le mixeur, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.5 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mélangez avec la touche pulse pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour obtenir une préparation plus fine.
- 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

D'autres recettes sont disponibles sur le site Kenwood :
www.kenwoodworld.com

Moulin AT286 (si fourni)

Utilisez le moulin pour moudre des herbes, des noix ou des grains de café.

sécurité

- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utiliser le bocal et l'embase à lames uniquement avec le socle fourni avec l'appareil.
- Ne jamais mélanger des liquides chauds dans le moulin.
- Ne jamais retirer le moulin avant que les lames ne soient parvenues à un arrêt complet.
- Ne jamais essayer d'installer l'embase à lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le bocal.
- Lorsque vous retirez le moulin du bloc d'alimentation, veillez à ne pas dévisser le bocal du mixeur du socle assemblé.
- Pour garantir la longévité de votre moulin, ne jamais le faire tourner plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la bonne consistance.
- Le broyage d'épices n'est pas recommandé car ils pourraient endommager les parties en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas fixé correctement.
- Utiliser seulement pour des ingrédients secs.

clé 15

- ① socle
- ② unité à lames
- ③ joint d'étanchéité
- ④ bocal mélangeur

pour utiliser votre moulin

- 1 Mettre les ingrédients dans le bocal.
 - 2 Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit correctement fixé sur l'unité porte-lames.
 - 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
 - 4 Vissez le socle sur le bocal jusqu'à ce qu'il soit correctement vissé et fixé.
 - 5 Enlevez le cache de l'axe à haute en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le ①.
 - 6 Placez le moulin sur l'appareil, la flèche ▼ sur la base du moulin tournée vers l'arrière de l'appareil. Tournez fermement dans le sens des aiguilles d'une montre tout en poussant jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées ▼.
 - 7 Enclencher la vitesse maximale.
- L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.
- 8 Une fois que vous aurez obtenu la consistance souhaitée, éteignez et débranchez l'appareil.
 - 9 Retirez le moulin.
 - 10 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Lorsqu'il s'agit de moudre des grains de café, plus le temps de fonctionnement sera long, plus fine sera la mouture.
- La capacité maximale pour les herbes est de 10 g, et de 50 g pour les noix et les grains de café.

nettoyage et entretien

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après l'utilisation.

bocal, base

Lavez à la main dans de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez également laver le bocal et la base dans votre lave-vaisselle.

unité à lames

- 1 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité toujours sec.
- 3 Laissez sécher à l'air libre.

Préparateur culinaire AT284 (si fourni)

Utilisez l'accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles. Le presse-agrumes (si fourni) peut être utilisé pour extraire le jus des agrumes ; il n'est cependant utilisable qu'avec le préparateur culinaire AT284.

important

Lorsque vous retirez l'emballage, veillez à retirer également le cache lame en plastique de la lame couteau. Attention, les lames sont très coupantes. Le cache doit être jeté car il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et le transport.

sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol mélangeur lorsque celui-ci est branché sur l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou l'accessoire du bloc moteur : -
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les lames/disques sont complètement arrêtés.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz le régulièrement.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.

clé ⑬ & ⑭

préparateur culinaire

- ① poussoirs : grand et petit
 - ② tube d'alimentation
 - ③ couvercle de l'accessoire
 - ④ zone anti-glisser
 - ⑤ lame couteau
 - ⑥ bol de l'accessoire
 - ⑦ axe d'entraînement
 - ⑧ disque éminceur/râpe épais
 - ⑨ disque éminceur/râpe fin
 - ⑩ disque râpe
frilles optionnelles
 - ⑪ grille à couper fin (pour couper en julienne)
 - ⑫ grille à découper standard
 - ⑬ grille à hacher extra-gros
- presse-agrumes
- ⑭ cône
 - ⑮ passoire

Tous les accessoires présentés ci-dessus ne sont pas nécessairement tous fournis avec l'appareil. Les contenus varient en fonction du modèle.

lame couteau

Utilisez la lame couteau pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, les légumes, les noix, noisettes, les pâtés, les pâtes à tartiner salées, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits.

utilisation de la lame couteau

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie ②.
- 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ③.
- 4 Installez la lame couteau sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'elle descende à fond. La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la toujours avec précautions.
- 5 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.

6 Installez le couvercle en positionnant le tube d'alimentation au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que la languette du couvercle s'enclenche dans la rainure de la poignée du bol ④. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, les repères doivent être alignés ⑤.

- L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.
- 7 Installez les poussoirs.
 - 8 Mettez l'appareil en marche et actionnez jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. Nous recommandons d'utiliser une vitesse élevée pour la plupart des fonctions.
 - Utilisez la touche pulse ⑥ pour de petites impulsions. La touche pulse fonctionne tant que le bouton est maintenu en position.
 - 9 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 10 Retirez l'accessoire.
 - 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Il est préférable de mouliner les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Ne mixez pas des ingrédients liquides car ils risqueraient de couler autour du couvercle. Il existe un mixeur pour ce type d'ingrédients. Cependant, lorsque vous réalisez des soupes, etc. égouttez les aliments, mixez-les et réintroduisez-les dans la préparation liquide.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- N'utilisez pas la lame-couteau pour mélanger des préparations qui pèsent lourd, comme par exemple de la pâte à pain car vous risqueriez d'endommager votre appareil. Utilisez le crochet pétrisseur avec le bol mélangeur pour faire du pain et le batteur pour faire des gâteaux ou de la pâtisserie.
- N'utilisez pas la lame couteau pour piler de la glace ou pour d'autres ingrédients durs, tels que les épices, ils pourraient endommager l'accessoire.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes, ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être définitivement taché.

capacité maximale

viande 400 g

Faites un hachis en ôtant l'excédant de graisse de la viande et en la coupant en cubes de 2cm, placez-les dans le bol et mettez en marche pendant environ 20 secondes ou jusqu'à ce que la bonne texture soit obtenue. Plus le robot mixe longtemps, plus la texture est lisse.

éminceur/râpe et disque râpe

Utilisez l'éminceur/râpe pour couper ou râper les fruits, les légumes et le fromage, et le disque râpe pour le parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

utilisation de la grille à trancher/hacher/râper

action des disques

disques éminceurs/râpeurs

Les disques ⑧ et ⑨ sont réversibles : un côté émince, l'autre râpe. Vous pouvez émincer fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves, oignons. Vous pouvez râper fromages, carottes, pommes de terre et autres aliments de consistance similaire. La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.

grille à râper ⑩ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

grilles optionnelles


disque à couper en julienne ⑪

Ce disque coupe les pommes de terre en julienne, ainsi que les aliments de consistance ferme pour la préparation de salades, garnitures, plats mijotés et sautés (ex. : carottes, rutabagas, courgettes et concombres).

disque à frites ⑫ coupe les pommes de terre en frites fines, ainsi que les aliments de consistance ferme en bâtonnets pour les salades et mousses de hors d'œuvre (ex. : rutabagas, concombres).

disque à râper gros ⑬ râpe gros les fromages et carottes.

utilisation des lames à trancher

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant.
 - 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
 - 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesses marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
 - 4 Placez le disque de coupe sur l'axe d'entraînement. La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut. Manipulez les disques de coupe avec précautions – ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.
 - 5 Installez le couvercle en positionnant le tube d'alimentation au-dessus du sélecteur de vitesses marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que la languette du couvercle s'enclenche dans la rainure de la poignée du bol. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, ces symboles doivent être alignés .
 - L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.
 - 6 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.
 - utilisation du tube d'alimentation de petite taille
 - Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
 - utilisation du tube d'alimentation de grande taille
 - Utilisez les deux poussoirs ensemble.
 - 7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
 - 8 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière - n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation. Nous recommandons une vitesse moyenne pour travailler les ingrédients mous, tels que les concombres, et une vitesse moyenne/élevée pour travailler les ingrédients plus fermes, tels que les carottes et les fromages à pâte dure.
 - 9 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 10 Retirez l'accessoire.
 - 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.
- conseils
- Utilisez des ingrédients frais.
 - Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
 - Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
 - Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
 - Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
bol, couvercle et accessoires
 - Lavez les éléments à la main, puis séchez-les. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants.
 - Vous pouvez également les nettoyer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.
- Après l'utilisation, rangez la lame couteau dans le bol du robot.

presse-agrumes

Remarque :

Cet accessoire ne peut être utilisé que conjointement avec le préparateur culinaire AT284.

Utilisez votre presse-agrumes afin d'extraire le jus des agrumes tels qu'oranges, citrons, citrons verts, pamplemousses.

clé

- ⑭ cône
- ⑮ passoire

utilisation de votre presse-agrumes

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant **1**.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
- 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Installez la passoire dans le bol en vous assurant que la patte située sur le bord s'enclenche dans la fente correspondante de la poignée du bol **5**.
 - L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.
- 5 Mettez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende complètement.
- 6 Coupez les fruits en deux. Mettez l'appareil sur la vitesse 3, puis pressez le fruit sur le cône.

Remarque :

Videz le bol régulièrement et ne laissez jamais le jus atteindre le dessous de la passoire.
- 7 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 8 Soulevez le cône. Déverrouillez et retirez la passoire.
- 9 Déverrouillez le bol et videz le jus.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Lavez le cône, la passoire et le bol à la main, puis séchez soigneusement. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (compartiment supérieur uniquement).

Centrifugeuse AT285 (si fournie)

Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus des fruits et des légumes.

sécurité

- N'utilisez pas votre centrifugeuse si le filtre est endommagé.
- Les lames coupantes situées à la base du filtre sont extrêmement tranchantes, prenez des précautions lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.
- Cet appareil sera endommagé et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner l'accessoire, utilisez toujours le sélecteur de vitesse marche/arrêt.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil, puis éliminez toute obstruction. Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot combiné principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

clé ⑱

- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ languette de verrouillage du couvercle
- ④ filtre
- ⑤ récipient pour la pulpe
- ⑥ orifice de sortie du jus
- ⑦ levier de déblocage du récipient pour la pulpe
- ⑧ socle
- ⑨ gobelet
- ⑩ porte-gobelet

mode d'emploi de votre extracteur de jus centrifuge

préparation des ingrédients

- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.).
- Pelez les fruits et légumes à peau dure (melons, ananas, concombres, pommes de terre, etc.).
- Lavez simplement les fruits et légumes à peau tendre ou tout autre ingrédient (pommes, poires, carottes, radis, laitue, chou, persil, épinards, raisins, fraises, céleri, etc.).
- Épluchage des agrumes – Épluchez et retirez la peau blanche, sinon le jus pourra être amer. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser l'accessoire presse-agrumes vendu séparément.

assemblage et utilisation

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée avant d'assembler l'unité ①.
- 2 Placez le récipient pour la pulpe sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Lorsqu'il est correctement installé, le bec verseur doit se trouver au-dessus du levier de déblocage du récipient pour la pulpe.
- 3 Installez le filtre et enclenchez-le solidement dans la bonne position.
- 4 Installez le couvercle dans le récipient pour la pulpe en positionnant la languette de verrouillage à proximité du bras du socle. Tournez ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette de verrouillage du couvercle s'enclenche dans la rainure du bras vertical du socle. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, les repères doivent être alignés ▼.
- 5 Placez le porte-gobelet sur la partie inférieure de l'accessoire – les flèches sur le gobelet doivent pointer vers le haut et s'aligner avec le bec verseur et le levier de déblocage du récipient pour la pulpe.
- 6 Tout en maintenant le porte-gobelet, installez l'accessoire sur le batteur en plaçant le bec verseur sur le coin de la sortie vitesse élevée, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher dans la bonne position.
- 7 Tournez le porte-gobelet vers l'arrière du batteur puis installez le gobelet. Faites pivoter le porte-gobelet afin que le gobelet se trouve en dessous de l'orifice de sortie du jus ②.
- 8 Coupez les aliments en morceaux de taille adaptée au tube d'alimentation.

- L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.
- 9 Sélectionnez la vitesse 3, puis introduisez les aliments dans le tube d'alimentation. Poussez les aliments de manière régulière à l'aide du poussoir - n'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.
- 10 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse élevée après l'utilisation.

Pour démonter la centrifugeuse, répétez la procédure d'assemblage dans l'ordre inverse mais en pressant le levier de déblocage du récipient pour la pulpe afin de le retirer du socle.

- Alternativement, si vous souhaitez presser une grande quantité de fruits ou de légumes et désirez simplement vider le gobelet et le récipient pour la pulpe, suivez la procédure ci-dessous :
- 1 Éteignez le batteur et débranchez-le.
- 2 Déverrouillez le couvercle de l'accessoire et retirez-le en le soulevant.
- 3 Soulevez le filtre,
- 4 Faites pivoter le porte-gobelet vers le côté, retirez le gobelet en le soulevant puis videz-le.
- 5 Appuyez sur le levier de déblocage du récipient pour la pulpe et tournez le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez-le en le soulevant.
- 6 Videz le récipient pour la pulpe.
- 7 Réassemblez l'unité.

Important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et retirez la pulpe se trouvant dans le filtre. (La centrifugeuse vibre lorsque la pulpe n'est pas uniformément répartie).
- La quantité maximale de fruits ou de légumes pouvant être pressée en une fois est de 500 g.
- Certains aliments très durs peuvent ralentir ou arrêter votre accessoire. Dans ce cas, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz les récipients pour la pulpe et pour le jus régulièrement pendant l'utilisation.

conseils

- Insérez lentement les ingrédients à chair tendre afin d'en exprimer le plus de jus possible.
- Les vitamines disparaissent rapidement – buvez votre jus dès qu'il est prêt pour bénéficier d'une concentration maximum en vitamines.
- Si vous devez conserver le jus préparé pendant quelques heures, privilégiez le réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous y ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de 3 verres de 23 cl de jus par jour, à moins d'y être habitué.
- Pour les enfants, diluez le jus dans une quantité équivalente d'eau.
- Les jus produits à partir de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, chou rouge, etc.) sont extrêmement forts. Veillez à toujours les diluer.
- Les jus de fruits étant riches en fructose (sucre de fruit), il est déconseillé aux personnes diabétiques et hypoglycémiques d'en boire beaucoup.

nettoyage et entretien

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du batteur.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage de l'extracteur de jus, lavez-en systématiquement les pièces aussitôt après leur utilisation.
- Ne laissez jamais le socle se mouiller.
- Certains aliments, telle la carotte, décolorent le plastique. Pour essayer de retirer cette coloration, vous pouvez frotter avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans de l'huile végétale.

socle

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

filtre

- Nettoyez à l'aide d'une brosse douce.
- Vérifiez régulièrement si le filtre présente des signes de détérioration. N'utilisez pas le filtre s'il est endommagé. Consultez le paragraphe « service après-vente »
- autres éléments
- Lavez, puis séchez. Vous pouvez également le nettoyer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

Hachoir alimentaire multifonctions

AT281 (si fourni)

Utilisez le hachoir alimentaire multifonctions pour hacher de la viande crue et cuite, du poisson et des noix.

sécurité

- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame du couteau est coupante, manipulez-la avec précaution aussi bien lors de son utilisation que lorsque vous la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.

clé ⑩

- ① écrou
- ② grilles du hachoir alimentaire multifonctions : Moyenne, grossière (en fonction du modèle, il peut n'y avoir qu'une seule grille fournie).
- ③ lames rotatives
- ④ spirale
- ⑤ corps du hachoir alimentaire multifonctions
- ⑥ plateau d'alimentation
- ⑦ poussoir

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir multifonctions.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ①. Assurez-vous qu'elles sont bien en place - en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir alimentaire multifonctions.
- 3 Installez une grille à hacher sur le hachoir alimentaire multifonctions ②. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser le hachoir alimentaire multifonctions

- 1 Levez le bras du batteur.
- 2 Après avoir mis le hachoir dans la position illustrée ③, alignez les languettes d'entraînement de l'extrémité de la spirale avec les fentes correspondantes de la sortie pour accessoire.
- 3 Insérez le hachoir alimentaire multifonctions dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau ④.
- 6 Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés. Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
- 7 Passez à la vitesse optimale en tournant pour ce faire le bouton de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. À l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les ingrédients, un morceau à la fois. Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir alimentaire multifonctions.
important
- N'actionnez jamais le hachoir pendant plus de 10 minutes consécutives, vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Le hachoir alimentaire multifonctions ne fonctionnera pas si les caches des sorties moyenne et élevée ne sont pas installés.
- 8 Lorsque vous avez haché tous les ingrédients, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 9 Retirez le hachoir alimentaire multifonctions.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
- Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse chaude et séchez-les soigneusement. Ne passez aucun élément au lave-vaisselle. N'utilisez jamais un produit contenant de la soude.
- Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
Si vous avez besoin d'aide concernant :
 - l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
 - contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
-
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts/Zubehörs

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.
- Drücken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Röhrelementen/Zubehörteilen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und angebrachten Röhrelementen/Zubehörteilen. Stecken Sie niemals Ihre Finger usw. in den Klappmechanismus.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Benutzen Sie niemals ein Gerät oder Zubehörteil, das beschädigt ist. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur zugelassene Zubehörteile und immer nur eins auf einmal.
- Lesen Sie vor Verwendung von Zubehör die entsprechenden Sicherheitshinweise in diesen Anleitungen durch.
- Überschreiten Sie niemals die aufgeführten Höchstmengen.
- Achtung beim Anheben dieses Gerätes. Vor Anheben des Rührarms stellen Sie sicher, dass dieser verriegelt ist und Becher, Zubehör und Kabel gesichert sind.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Einschalten

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Schlüssel

Küchenmaschine

- ① Ausgang mittlere Drehzahl
- ② Ausgang hohe Drehzahl
- ③ Werkzeug-Anschlusssteil
- ④ Freigabeschalter für Rührarm
- ⑤ Mixerkopf
- ⑥ Schüssel
- ⑦ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
- ⑧ Antriebsaggregat
- ⑨ Kabelfach
- ⑩ Rührwerkzeug
- ⑪ Knethaken mit abnehmbarem Schutz
- ⑫ Schneebesen
- ⑬ Spritzschutz

Zubehör

Möglicherweise sind nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab.

- ⑭ Mixer (AT282 und AT283)
- ⑮ Mühle (AT286)
- ⑯ Zitruspresse
- ⑰ Food-Prozessor (AT284)
- ⑱ Entsafter (AT285)
- ⑲ Fleischwolf (AT281)

Die Mischwerkzeuge und ihre Verwendung

Rührwerkzeug

- Für Kuchen, Kekse, Gebäck, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

Schneebesen

- Für Eier, Sahne, Teig, fettfreien Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Soufflés. Der Schneebesen darf nicht für schwere Massen (z.B. zum Cremigrühren von Fett und Zucker) verwendet werden, weil er dadurch beschädigt werden könnte.

Knethaken

- Für Hefeteig.

Benutzen Ihres Mixers

- 1 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm ① nach unten und heben diesen soweit an, bis es einrastet.
- 2 Wählen Sie ein Zubehörteil und drücken es in die dafür vorgesehene Fassung ②.
- Achten Sie immer darauf, dass der Sicherheitsschutz des Knethakens an der Welle angebracht ist, bevor Sie diesen in den Ausgang stecken. Sobald dieser eingerastet ist, bringen Sie den Schutz zum Ein- bzw. Austreten von Nahrungsmitteln an.
- 3 Setzen Sie den Schüssel auf den Untersatz und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet ③.
- 4 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm nach unten und heben diesen soweit an, bis er einrastet.
- 5 Gerät anstecken, einschalten und Drehzahl auf die gewünschte Stufe stellen. Zum Ausschalten auf '0' stellen.
 - Für kurze Intervallstöße auf Impulsstufe (P) stellen.
- 6 Stromstecker ziehen.
- 7 Rührarm des Mixers anhebe, festhalten und das Zubehörteil vom Ausgang abziehen.

wichtig

- Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.
- Wird der Rührarm des Mixers während des Betriebs angehoben, stoppt das Gerät sofort automatisch. Zum Wiedereinschalten des Mixers, Rührarm absenken, Drehzahlregler abschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.
- Falls die Stromzufuhr aus irgendeinem Grund zum Mixer unterbrochen werden sollte und das Gerät ausgeschaltet wird, Drehzahlregler ausschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.
- Der Mixer funktioniert nur, wenn sämtliche Abdeckungen für Ausgänge am Gerät angebracht sind.
- Sollten Sie den Eindruck haben, das Gerät arbeitet zu mühsam, schalten Sie es entweder ab und entfernen einen Teil der Mischung oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit.
- Vor Anheben des Mixerkopfes immer alle Aufsätze an den Mittel- und Hochgeschwindigkeits-Anschlüssen entfernen.

Tipps

- Schalten Sie das Gerät ab und schaben Sie die Schüssel bei Bedarf mit einem Spatel aus.
- Zum Schlagen eignen sich am besten Eier, die Raumtemperatur haben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Steifschlagen von Eiweiß, dass der Schneebesen und die Schüssel frei von Fett und Eigelb sind.
- Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten die Zutaten für Gebäck kalt sein.
- Beim Cremigrühren von Fett und Zucker für Kuchenteig sollte das Fett immer Raumtemperatur haben oder es muss zuerst weich werden.
- Ihr Mixer ist mit einem „Soft Start“ Merkmal ausgestattet, damit möglichst wenig verschüttet wird. Wenn das Gerät aber mit einem schweren Teig, wie z.B. Brotteig, in der Schüssel eingeschaltet wird, kann es sein, dass der Mixer einige Sekunden braucht, bis er die gewählte Geschwindigkeit erreicht hat.

Hinweise zur Brotherstellung

wichtig

- Befüllen Sie niemals mehr als die angegebene maximale Menge, das Gerät wird überladen.
- Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.
- Die Zutaten lassen sich am besten vermischen, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Knethaken ab.
- Je nach Mehlcharge kann die benötigte Flüssigkeitsmenge erheblich abweichen und die Klebrigkeit des Teigs kann einen starken Einfluss auf die Belastung Ihres Geräts haben. Wir raten Ihnen, das Gerät während des Mischens des Teigs zu beobachten – der Vorgang sollte nicht länger als 6-8 Minuten dauern.

Drehzahlregler

Das sind nur Richtwerte und hängen von der Menge der Mischung im Behälter und den zu vermischenden Zutaten ab.

Schneebeesen

- Cremig schlagen von Fett und Zucker – bei min starten und die Drehzahl langsam erhöhen
- Hinzufügen von Eiern in cremig geschlagene Mixturen bei mittlerer Geschwindigkeit
- Beimischen von Mehl, Früchten usw. bei niedriger bis mittlerer Drehzahl
- Bei kompletten Backmischungen – mit niedriger Drehzahl starten und diese langsam erhöhen
- Fett mit Mehl verreiben – bei niedriger bis mittlerer Drehzahl

Schneebeesen

- langsam auf maximale Drehzahl steigern

Knethaken

- niedrige bis mittlere Geschwindigkeit

Höchstmengen

Mürbeteig	450g Mehl
Biskuitkuchen (Einstufenmix)	1.6kg Gesamtmasse
Früchtekuchenteig	1.8kg Mehl
Brotteig	500g Mehl
Eiweiß	8

Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle

Ihr Mixer ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitssensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn der Mixer die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

Spritzschutz anbringen und verwenden

- 1 Schüssel in das Unterteil stecken und Zutaten hineingeben.
 - 2 Zubehörteil einsetzen und Mixer-Rührarm absenken
 - 3 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Becher, indem die den herausgetrennten Teil um den Mixer-Rührarm schieben ④.
 - 4 Zum Abnehmen des Spritzschutzes, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Während des Mixens können Zutaten direkt über den Zufuhrtrichter in den Becher hinzugefügt werden.

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Antriebsaggregat

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

Schüssel, Zubehör, Spritzschutz, abnehmbarer Schutz Knethaken

- Waschen Sie die Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab oder waschen Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Mixer AT282 und AT283 (wenn im

Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis.

Sicherheit

- Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Berühren Sie nicht die scharfen Messer. Halten Sie das Messerwerk von Kindern fern.
- Verwenden Sie den Becher nur mit dem mitgelieferten Messerwerk.
- Versuchen Sie niemals, das Messerwerk ohne den Becher an der Maschine anzubringen.
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
 - Bei Modell AT283 den Becher bitte nicht von der Sockeleinheit abschrauben.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

Wichtig

Die Einfassung unten am Acryl-Becher des Modells AT282 wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.

- Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.
- Mixvorgang auf maximal 1 Minute beschränken – Überhitzungsgefahr. Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Fügen Sie trockene Zutaten erst nachdem der Liquidiser eingeschaltet ist hinzu. Schneiden Sie diese in Würfel, entfernen Sie den Deckel des Füllstutzens und geben Sie die Würfel bei laufendem Motor hinein.
- Modell AT282 Nicht geeignet für Gewürze wie Nelken, Dill und Kümmel – diese beschädigen das Acryl.
- Mixbehälter nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Der Behälter sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Vor dem Zerkleinern von Eiswürfeln stets etwas Wasser zugeben.
- Modell AT282 Mixen Sie niemals mehr als 1,5 Liter – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie z.B. Milchshakes.
- Modell AT283 Mixen Sie niemals mehr als 1,2 Liter – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie z.B. Milchshakes.
- Rezepte für Smoothies – Mischen Sie niemals gefrorene Zutaten, die zu einer festen Masse gefroren sind. Zerkleinern Sie sie, bevor Sie sie in den Mixer geben.

Schlüssel ⑭


Acryl-Mixer AT282

- ① Deckel
- ② Einfüllkappe
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz


Glas-Mixer AT283

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Sockel

Verwendung Ihres Acryl-Mixers AT282

- 1 Achten Sie darauf, dass der Dichtring korrekt über dem Schneidmesser angebracht ist.
- 2 Halten Sie die Unterseite des Schneidmessers und stecken es in den Boden des Liquidisers. Drehen Sie das Gerät bis es richtig eingerastet ist.
- 3 Geben Sie Ihre Zutaten in den Becher.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Becher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er eingerastet ist, achten aber auch darauf, dass der Zapfen am Deckel in der Einkerbung des Griffes sitzt. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen .
- 5 Setzen Sie den Deckel des Füllstutzens ein.
- 6 Entfernen Sie den Deckel für den Ausgang der hohen Drehzahl, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann herausnehmen ①.
- 7 Setzen Sie den Liquidiser über den Ausgang, Griff ist hinten und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er sicher eingerastet ist.
- 8 Stellen Sie diesen auf Höchststufe.
- 9 Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, ausschalten und Stecker ziehen.
- 10 Liquidiser abnehmen.
- 11 Setzen Sie nach Gebrauch den Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss wieder auf.

Verwendung Ihres Glas-Mixers AT283

- 1 Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring fest auf dem Messerwerk sitzt.
- 2 Setzen Sie das Messerwerk in den Sockel ein.
- 3 Schrauben Sie den Glasbecher auf den Sockel.
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Becher.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest.
- 6 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.
- 7 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben ①.
- 8 Setzen Sie den Mixer mit dem Griff nach hinten auf den Anschluss. Drehen Sie den Mixer zum Einrasten im Uhrzeigersinn, bis die beiden Pfeilmarkierungen übereinstimmen .
- 9 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit.
- 10 Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 11 Nehmen Sie den Mixer ab.
- 12 Setzen Sie nach Gebrauch den Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss wieder auf.

Tipps

- Um ein Auslaufen der Zutaten zu vermeiden achten Sie darauf, dass das Unterteil fest am Becher sitzt.
- Dicke Massen, z.B. Paté, Dips: Arbeiten Sie mit niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit und schaben Sie das Mixgut am Rand ab, wenn nötig.
- Wenn die Masse schwierig zu verarbeiten ist, geben Sie mehr Flüssigkeit dazu. Alternativ können Sie die Puls-Einstellung verwenden, damit sich die Zutaten über das Messerwerk bewegen.

Pflege und Reinigung

- Vor Anbringen oder Abnehmen des Aufsatzes grundsätzlich die Küchenmaschine ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Den Aufsatz vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Leeren Sie den Becher, bevor Sie das Unterteil abnehmen.

Festes Messerwerk

- 1 Gummidichtung abnehmen und spülen.
- 2 Bürsten Sie die Messer unter dem Wasserhahn sauber. Die Unterseite des Messerwerks muss trocken bleiben.
- 3 Trocknen lassen.

Sonstige Teile

Mit der Hand in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Einfüllkappe, Deckel, Sockel und Glasbecher können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.

Möhren-Koriander-Suppe

Zutaten

25 g Butter

1 gehackte Zwiebel

1 zerdrückte Knoblauchzehe

750 g Möhren in 1,5 cm Würfel geschnitten

(alternativ für eine leichtere Suppe 600 g Karotten in 1,5 cm Würfel geschnitten)

kalte Hühnerbrühe

10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander

1 Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
- 2 Möhren in den Pürierer geben, Zwiebeln und Knoblauch zufügen. So viel Hühnerbrühe zufügen, dass die 1,5 Markierung auf dem Gefäß erreicht ist. Deckel und Füllkappe aufsetzen.
- 3 Für eine etwas gröbere Suppe halten Sie die Impulsstufe etwa 5 Sekunden gedrückt, für eine feinere länger.
- 4 Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
- 5 Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

Weitere Rezepte finden Sie auf der Kenwood Website unter:
www.kenwoodworld.com

Mühle AT286 (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie das Mahlwerk zum Zerkleinern von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen.

Sicherheit

- Berühren Sie nicht die scharfen Messer. Halten Sie das Messerwerk von Kindern fern.
- Verwenden Sie den Behälter und das Messerwerk nur mit dem mitgelieferten Sockel.
- Niemals heiße Flüssigkeit in die Mühle füllen.
- Mühle erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Versuchen Sie niemals, das Messerwerk an der Maschine zu befestigen, wenn der Behälter nicht angebracht ist.
- Beim Abnehmen der Mühle vom Antrieb darauf achten, dass Sie nicht den Mahlbehälter vom Mühlensockel abschrauben.
- Betreiben Sie das Gerät im Interesse einer längeren Lebensdauer nie länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung. Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie die gewünschte Konsistenz der Zutaten erreicht haben.
- Die Verarbeitung von Gewürzen empfiehlt sich nicht, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn das Mahlwerk falsch angebracht wurde.
- Nur für trockene Zutaten verwenden.

Schlüssel ⑮

- ① Sockel
- ② Messerwerk
- ③ Dichtungsring
- ④ Mühlen-Behälter

Gebrauch des Mühle

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in das Glas.
- 2 Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring fest auf dem Messereinsatz sitzt.
- 3 Kompletten Messerblock mit dem Messer auf das gefüllte Glas legen.
- 4 Sockel auflegen und mit dem Glas verschrauben. Danach das Glas umdrehen.
- 5 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben ①.
- 6 Setzen Sie die Mühle so auf den Anschluss, dass der Pfeil ▼ auf dem Mühlensockel zur Rückseite der Maschine zeigt. Drehen Sie die Mühle zum Einrasten im Uhrzeigersinn, bis die beiden Pfeilmarkierungen ▼ übereinstimmen.
- 7 Stellen Sie das Gerät auf maximale Geschwindigkeit.
 - Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.
- 8 Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 9 Nehmen Sie die Mühle ab.
- 10 Setzen Sie nach Gebrauch den Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss wieder auf.

Tipps

- Kräuter lassen sich am Besten sauber und trocken mahlen.
- Beim Mahlen von Kaffeebohnen wird das Resultat umso feiner, je länger die Mahldauer ist.
- Die Höchstmenge für Kräuter beträgt 10 g und für Nüsse und Kaffeebohnen 50 g.

Pflege und Reinigung

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Das Zusatzgerät vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Teile nach Gebrauch immer ab.

Behälter, Sockel.

Mit der Hand in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Mahlbehälter und Sockel können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.

Messerwerk

- 1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 2 Reinigen Sie die Klingen mit einer Bürste unter einem Wasserhahn. Die Unterseite des Messerwerks muss trocken bleiben.
- 3 An der Luft trocknen lassen.

Food-Prozessor-Aufsatz AT284 (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie den Food-Prozessor-Aufsatz zum Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben. Die Zitruspresse (wenn im Lieferumfang) dient zum Auspressen von Zitrusfrüchten und kann nur mit dem Food-Prozessor AT284 benutzt werden.

Wichtig

Entfernen Sie alle Verpackungen einschließlich der Kunststoffabdeckung für die Messereinheit. Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf. Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.

Sicherheit

- Die Schneidmesser und Scheiben sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um. Halten Sie das Schneidmesser, beim Hantieren oder Reinigen, immer am Haltegriff am oberen Teil, mit den Fingern weg von den scharfen Klingen.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel Messer immer erst entfernen.
- Geben Sie weder Hände noch Utensilien in die Rührschüssel des Food Prozessors, während dieser am Strom angesteckt ist.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie den Deckel des Behälters abnehmen:-
 - das Gerät ausschalten;
 - warten Sie bis die Schneidmesser/-scheiben komplett stillstehen.
- Achten Sie beim Benutzen von Gemüsehobel/Reibeisen oder Raspelscheibe darauf, dass der Behälter nicht bis zur Schneidscheibe gefüllt wird: regelmäßig leeren.
- Treten während der Benutzung des Zubehörs, starke Vibrationen auf, reduzieren Sie entweder die Drehzahl oder stoppen Sie die Maschine und entnehmen Sie einen Teil des Inhalts.
- Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.

Schlüssel ⑬ & ⑭

Food Prozessor

- ① Schieber: groß und klein
- ② Zufuhrtrichter
- ③ Food Prozessor Deckel
- ④ Fingergriff
- ⑤ Messerschneide
- ⑥ Food Prozessor Schüssel
- ⑦ Antriebswelle
- ⑧ Gemüsehobel/Reibeisen grob
- ⑨ Gemüsehobel/Reibeisen fein
- ⑩ Schneidmesser der Raspelscheibe
- Optionale Platten
- ⑪ dünne Schneidplatte
- ⑫ standard Schneidplatte
- ⑬ extra grobe Schnitzplatte
- Zitruspresse
- ⑭ Saftkegel
- ⑮ Sieb

Es kann sein, dass nicht alle der oben aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab.

Schneidmesser

Verwenden Sie das Schneidmesser zum Zerkleinern von gekochtem Fleisch, Eiern, Gemüse, Nüssen, Pasteten und Dips, aber auch zum Herstellen von Brösel aus Brot oder Kekse.

zum Verwenden der Schneidmesser

- 1 Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl ① heraus.
- 2 Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang ②.
- 3 Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er eingerastet ③.

- 4 Setzen Sie das Schneidmesser über die Antriebswelle und drehen Sie es, bis es komplett nach unten fällt. Achten Sie beim Umgang mit der Klinge des Schneidmessers, dass diese sehr scharf ist.
- 5 Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel grob und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.
- 6 Setzen Sie den Deckel, die Zufuhrschnecke über den Drehzahlregler und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er eingerastet ist, achten aber auch darauf, dass der Zapfen am Deckel in der Einkerbung des Griffes sitzt ④. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen ⑤.
- Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.
- 7 Setzen Sie die Drücker ein.
- 8 Einschalten und solange zerkleinern, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Für die meisten Zerkleinerungsfunktionen empfehlen wir hohe Geschwindigkeit.
- Für kleine Kraftstöße, verwenden Sie die Impulsstufe ⑥. Das Gerät zerkleinert solange sie die Impulsstufe halten.
- 9 Ausschalten und Stecker ziehen.
- 10 Zubehör abnehmen.
- 11 Nach Gebrauch erneut den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl aufsetzen.

Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine durch das Einfüllrohr eingefüllt werden.
- Kräuter lassen sich am Besten sauber und trocken zerkleinern.
- Keine flüssigen Zutaten verarbeiten, da diese unter dem Deckel hervorquellen könnten. Zu diesem Zweck ist ein Mixer erhältlich. Zum Pürieren von Suppen usw. die Flüssigkeit abgießen, die festen Zutaten verarbeiten und diese dann wieder in die Flüssigkeit geben.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Nicht das Schlagmesser zum Verarbeiten zäher Massen wie Brotteig verwenden, da dies die Küchenmaschine beschädigen könnte. Für Brotteig den Kneithaken und für Rührteig den Schneebesen in der Rührschüssel benutzen.
- Verwenden Sie das Schneidmesser auch nicht zum zerkleinern von Eiswürfeln oder anderen harten Nahrungsmitteln wie Gewürzen, das Zubehör könnte beschädigt werden.
- Wenn Sie Mandelessenz oder Aromastoffe zur Mischung hinzufügen, vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem Kunststoff, dieser könnte sich dauerhaft verfärben.

maximales Fassungsvermögen

- Fleisch 400g (14oz) mit der
Machen Sie Hackfleisch, indem Sie das überschüssige Fett entfernen und das Fleisch dann in 2 cm große Würfel schneiden, es in die Schüssel geben, und das Gerät ca. 20 Sekunden, oder bis die gewünschte Textur erreicht ist, laufen lassen. Je länger Sie die Maschine laufen lassen, um so feiner wird die Textur.

Schneid-/Hack- und Raspelscheibe

Verwenden Sie die Schneid-/Hackscheibe zum Zerkleinern von Obst, Gemüse und Käse und die Raspelscheibe zum Reiben von Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelpuffer.

Verwenden von Hobel/Reibeisen/Raspel

Funktion der Schneidscheiben

Schneidscheiben/Reiben

Die Scheiben ⑧ und ⑨ sind auf beiden Seiten verwendbar: eine Seite schneidet, die andere reibt.

Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete oder Zwiebeln in Scheiben schneiden. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln oder andere Lebensmittel mit einer ähnlichen Struktur reiben. Die gewünschte Seite der Scheibe muss oben liegen.

Raspelplatte ⑩ Raspelt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Optionale Platten

Dünnes Schnitzelwerk (Julienne) ⑪


Diese Scheibe schneidet Kartoffel in dünne Pommes frites und feste Zutaten für Salate, Garnituren, Kasserollen und Pfannengerichte in dünne Streifen (z.B. Möhren, Rüben, Zucchini und Gurken).

Standard-Schnitzelwerk ⑫

Schneidet Kartoffeln für Pommes frites und feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Rüben, Gurken).

Extra grobe Reibe ⑬ Zum Grobreiben von Käse und Möhren.

Verwendung der Schneide- bzw. Reibescheiben

- 1 Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl heraus.
- 2 Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang.
- 3 Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Schieben Sie die Schneidplatte auf die Antriebswelle. Die von Ihnen gewählte Schneidseite muss nach oben zeigen. Gehen Sie mit den Schneidplatten vorsichtig um - sie sind sehr scharf. Halten Sie diese am Haltegriff in der Mitte.
- 5 Setzen Sie den Deckel, den Zufuhrtrichter über den Drehzahlregler und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er eingerastet ist, achten aber auch darauf, dass der Zapfen am Deckel in der Einkerbung des Griffes sitzt. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen .
- Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.
- 6 Wählen Sie das gewünschte Einfüllrohr aus. Der Schieber enthält ein kleineres Einfüllrohr für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Verwendung des kleinen Einfüllrohrs

- Stecken Sie zuerst den großen Schieber in das Einfüllrohr.

Verwendung des großen Einfüllrohrs

- Verwenden Sie beide Schieber zusammen.

- 7 Legen Sie die Zutaten in das Einfüllrohr.
- 8 Schalten Sie ein und drücken Sie mit dem Schieber gleichmäßig nach unten – stecken Sie niemals die Finger in den Zufuhrtrichter. Für weichere Nahrungsmittel wie Gurken, empfehlen wir eine mittlere Geschwindigkeit, für festere wie Karotten oder harten Käse eine mittlere bis hohe Geschwindigkeitsstufe.
- 9 Ausschalten und Stecker ziehen.
- 10 Zubehör abnehmen.
- 11 Nach Gebrauch erneut den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl aufsetzen.

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie das große Einfüllrohr über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Alternativ können Sie das kleine Einfüllrohr verwenden.
- Wenn Sie Zutaten in Scheiben schneiden oder reiben wollen: aufrecht stehende Zutaten sind nach dem Schneiden/Reiben kürzer als horizontal liegende Zutaten.
- Bei der Verwendung einer Schneidplatte bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder bei den Zutaten zurück.

Pflege und Reinigung

- Vor Anbringen oder Abnehmen des Aufsatzes die Küchenmaschine grundsätzlich ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Den Aufsatz vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.

Schüssel, Deckel und Zubehör

- Waschen und anschließend abtrocknen. Achten Sie darauf, dass die Klingen und Schneidscheiben scharf sind.
- Alternativ können Sie die Teile auch auf der oberen Einschubleiste Ihrer Spülmaschine reinigen. Empfohlen wird ein Kurzprogramm bei niedriger Temperatur.

Nach dem Verwenden lagern Sie das Schneidmesser in der Prozessor Schüssel.

Zitruspresse

Hinweis:

Dieses Zubehörteil kann nur mit dem Food Prozessor AT284 verwendet werden.

Verwenden Sie Ihre Zitruspresse zum Auspressen von Zitrusfrüchten wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen oder Grapefruit.

Schlüssel

⑭ Saftkegel

⑮ Sieb

Verwendung Ihrer Zitruspresse

- 1 Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl heraus **1**.
 - 2 Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang.
 - 3 Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 - 4 Setzen Sie das Sieb in den Becher, achten Sie dabei, dass der Ansatz am Rand mit der Einkerbung im Handgriff des Bechers einrastet **5**.
 - Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.
 - 5 Geben Sie den Kegel über die Antriebswelle und drehen Sie diesen bis er komplett nach unten fällt.
 - 6 Halbieren Sie die Früchte. Schalten Sie auf Stufe 3 und drücken die Früchte in den Kegel.
- Hinweis
- Leeren Sie den Becher regelmäßig und lassen den Saft niemals bis an die Unterseite des Siebes ansteigen.
- 7 Ausschalten und Stecker ziehen.
 - 8 Heben Sie den Kegel an. Entsperren und Sieb herausnehmen.
 - 9 Becher entriegeln und Saft ausleeren.

Pflege und Reinigung

- Vor Anbringen oder Abnehmen des Aufsatzes die Küchenmaschine grundsätzlich ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Waschen Sie Saftkegel, Sieb und Schale von Hand und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Alternativ können Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen (nur auf dem oberen Gestell).

Entsafter AT285 (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie die Saftzentrifuge zum Pressen von Saft aus Früchten und Gemüse.

Sicherheit

- Wenn der Filter beschädigt ist, den Entsafter nicht weiter benutzen.
- Die Schneidmesser am Boden des Filters sind sehr scharf, gehen Sie beim Reinigen des Filters vorsichtig vor.
- Nur den zum Gerät gehörenden Stopfer verwenden. Nie die Finger in den Einfüllstutzen stecken. Bleibt ein Obst- oder Gemüsestück in dem Einfüllstutzen hängen, bitte sofort den Netzstecker ziehen.
- Vor Öffnen des Deckels den Entsafter abschalten und warten, bis der Filter stillsteht.
- Gewalteinwirkung auf den Verschlussmechanismus kann zu Beschädigungen am Gerät führen und Sie können sich dabei verletzen.
- Verwenden Sie den Deckel nicht zum Bedienen des Zubehörs, sondern immer die an/aus Drehzahlregelung.
- Treten während der Benutzung des Zubehörs, starke Vibrationen auf, reduzieren Sie entweder die Drehzahl oder stoppen Sie das Gerät, ziehen Sie den Netzstecker und beseitigen Sie alle Verstopfungen.

Schlüssel 18

- 1 Stopfer
- 2 Einfülltablett
- 3 Sicherheitsverschluss für Einfülltablett
- 4 Filter
- 5 Fruchtfleischbehälter
- 6 Saftauslass
- 7 Freigabeschalter für das Fruchtfleisch
- 8 Sockel
- 9 Becher
- 10 Halter für Becher

Verwenden Ihrer Saftzentrifuge

Vorbereitung der Früchte

- Steine bzw. Kerne entfernen (z. B. bei Pflaumen, Pfirsichen, Kirschen usw.)
- Harte Schalen (z. B. bei Melonen, Ananas, Gurken, Kartoffeln usw.) entfernen.
- Früchte/Gemüse mit dünnen Schalen (z. B. Äpfel, Birnen, Karotten, Rettiche, Salat, Kohl, Petersilie, Spinat, Trauben, Erdbeeren, Sellerie usw.) brauchen nur gewaschen werden.
- Schale von Zitrusfrüchten – Schälen und entfernen Sie die weiße Haut, da der Saft sonst bitter schmecken könnte. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem Zubehör für Zitrusfrüchte, welches Sie separat erwerben können.

Zusammenbau und Verwendung

- 1 Entfernen Sie vor dem Zusammenbau den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses 1.
- 2 Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter auf den Sockel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Wenn er richtig sitzt, sollte sich der Ausguss über dem Freigabehebel des Fruchtfleischbehälters befinden.
- 3 Filter einsetzen und fest in Position pressen.
- 4 Deckel im Fruchtfleischbehälter mit dem Verschlussriegel, neben dem Standfuß des Sockels, einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen bis der Verschluss in der Kerbe am oberen Arm des Sockels einrastet. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen 1.
- 5 Becherhalter in die Unterseite des Zubehörs einsetzen – der Pfeil auf dem Becherhalter sollte nach oben zeigen und mit dem Ausguss und dem Freigabehebel ausgerichtet sein.
- 6 Becherhalter festhalten und Zubehör am Mixer befestigen. Dabei sollte sich der Ausguss über der Ecke des Ausgangs für hohe Drehzahl befinden anschließend im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet.
- 7 Becherhalter nach hinten drücken und Becher einsetzen. Halter in Position drehen, so dass sich der Becher unterhalb des Fruchtausgusses befindet 2.
- 8 Lebensmittel passend für die Einfüllöffnung klein schneiden.
 - Der Aufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengebaut bzw. falsch an der Küchenmaschine angebracht wurde oder aber der Deckel für den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss nicht aufgesetzt ist.

9 Auf Stufe 3 schalten, dann Lebensmittel in den Zufuhrschacht hineingeben. Lebensmittel mit dem Stopfer nach unten drücken - niemals die Finger in den Zufuhrschacht stecken.

10 Ausschalten und Stecker ziehen.

11 Nach Gebrauch erneut den Deckel für den Ausgang der hohen Drehzahl aufsetzen.

Zum Auseinandernehmen die Montageanweisungen in umgekehrter Reihenfolge durchführen, aber um den Fruchtfleischbehälter vom Sockel nehmen zu können, muss erst der Freigabeschalter gedrückt werden.

- Alternativ dazu, wird eine große Menge Früchte oder Gemüse entsaftet und nur der Becher und Fruchtfleischbehälter soll entleert werden, gehen sie wie folgt vor:-

- 1 Mixer abschalten und Netzstecker ziehen.
- 2 Zubehördeckel entriegeln und abnehmen.
- 3 Filter herausnehmen,
- 4 Becherhalter seitlich drehen, Becher entnehmen und entleeren.
- 5 Entriegelungshebel des Fruchtfleischbehälters drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, dann herausheben.
- 6 Fruchtfleischreste aus dem Behälter entleeren.
- 7 Gerät erneut zusammensetzen.

wichtig

- Bei auftretenden Vibrationen, Entsafter abschalten und Trester aus dem Filter entnehmen. (Eine Vibration entsteht, wenn der Trester ungleich verteilt ist.)
- In einem Arbeitsgang können maximal 500 g Früchte oder Gemüse verarbeitet werden.
- Sehr harte Lebensmittel verringern die Drehzahl oder bringen Ihr Zubehörteil zum Stillstand. Geschieht dies, Entsafter abschalten und Filter reinigen.
- Während des Gebrauchs Gerät immer wieder abschalten und Fruchtfleisch- und Tresterbehälter regelmäßig entleeren.

Tips und Hinweise

- Weiche Früchte langsam einfüllen, um möglichst viel Saft herauszupressen.
- Je eher Sie den Saft trinken, desto mehr Vitamine bleiben erhalten.
- Wenn Sie den frisch gepressten Saft einige Stunden lang aufbewahren möchten, dann möglichst im Kühlschrank. Er hält sich länger, wenn Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben.
- Trinken Sie mehr als drei 230mls Glas Saft einen Tag nicht es sei denn Sie sind zu ihm gekommen.
- Verdünnen Sie Saft für Kinder mit einem gleichen Betrag des Wassers.
- Der Saft von dunkelgrünem (Broccoli, Spinat usw.) oder dunkelrotem (rote Bete, Rotkohl usw.) Gemüse ist sehr stark - Sie sollten ihn immer verdünnen.
- Fruchtsaft enthält viel Fruktose (Fruchtzucker). Diabetiker oder Personen mit niedrigem Blutzuckerspiegel sollten nicht zu viel davon trinken.

Pflege und Reinigung

- Bevor das Zubehör vom Mixer entnommen wird Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen Zubehör erst komplett auseinandernehmen.
- Um das Reinigen zu erleichtern, waschen Sie die Teile gleich nach Gebrauch.
- Sockel niemals feucht werden lassen.
- Einige Nahrungsmittel wie z. B. Karotten verfärben den Kunststoff. Diese Verfärbungen lassen sich durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getauchten Lappen entfernen.

Sockel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken nachreiben.

Filter

- Mit einer weichen Bürste reinigen.
- Filter regelmäßig auf Beschädigungen untersuchen. Beschädigten Filter niemals verwenden. Siehe "Kundendienst und Service"

Andere Teile

- Waschen und anschließend abtrocknen. Alternativ können die Teile auch auf der oberen Einschubleiste Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Empfohlen wird ein Kurzprogramm bei niedriger Temperatur.

Fleischwolf AT281 (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie den Fleischwolf zum Verarbeiten von rohem und gekochtem Fleisch, Fisch und Nüssen.

Sicherheit

- Vor dem Zerkleinern Knochen und Rinde etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Achtung - der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen!
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.

Schlüssel ⑰

- ① Ringmutter
- ② Fleischwolf-Lochscheiben: mittel, grob (je nach Modell ist u. U. nur eine Lochscheibe im Lieferumfang)
- ③ Messerkopf
- ④ Förderschnecke
- ⑤ Fleischwolfgehäuse
- ⑥ Vorratsschale
- ⑦ Stopfer

Zusammenbau

- 1 Schieben Sie die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse ein.
- 2 Setzen Sie den Messerkopf auf – mit der Scheidkante nach außen ①. Achten Sie darauf, dass der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten ansonsten den Fleischwolf beschädigen.
- 3 Setzen Sie eine der Lochscheiben so auf, dass die Nut auf dem Stift sitzt ②.
- 4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

Verwendung des Fleischwolfs

- 1 Heben Sie den Rührarm an.
- 2 Setzen Sie den Fleischwolf in der abgebildeten Position ③ ein und zwar so, dass die Antriebszapfen am Ende der Schnecke auf die entsprechenden Vertiefungen im Antriebsanschluss ausgerichtet sind.
- 3 Schieben Sie den Fleischwolf in den Anschluss und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Die Ringmutter von Hand festziehen.
- 5 Setzen Sie die Zufuhrschale ④ auf.
- 6 Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen. Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 7 Schalten Sie auf Maximalgeschwindigkeit, indem Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen. Drücken Sie das Hackgut Stück für Stück sanft mit dem Stopfer durch. Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.
Wichtig
 - Den Fleischwolf-Aufsatz niemals länger als 10 Minuten betreiben, da dies ansonsten Ihre Küchenmaschine beschädigen könnte.
 - Der Fleischwolf funktioniert nur dann, wenn die Deckel für die Mittel- und Hochgeschwindigkeits-Anschlüsse aufgesetzt sind.
- 8 Nach zerkleinern der Nahrungsmittel, ausschalten und Stecker ziehen.
- 9 Nehmen Sie den Fleischwolf ab.

Pflege und Reinigung

- Vor Anbringen oder Abnehmen des Aufsatzes grundsätzlich die Küchenmaschine ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Den Aufsatz vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Alle Teile mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen. Die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine waschen. Niemals eine Natronlösung verwenden.
- Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettgedichtetes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
Für Hilfe hinsichtlich:
 - Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondernüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

prima di usare l'apparecchio/gli accessori per la prima volta

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.
- Spingere il cavo in eccedenza nell'apposita rientranza sul retro dell'apparecchio.

sicurezza

- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l'uso o prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza clienti'
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Quando si usa un accessorio, leggere le informazioni sulla sicurezza in dotazione relative al particolare accessorio.
- Non superare mai le capacità massime riportate.
- Fare attenzione nel sollevare l'apparecchio. Prima verificare che testa, recipiente, utensili e cavo siano ben saldi.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- 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.

legenda

robot da cucina

- ① attacco a media velocità
- ② attacco ad alta velocità
- ③ attacco per gli accessori
- ④ leva sblocca-testa
- ⑤ testa del mixer
- ⑥ ciotola
- ⑦ interruttore acceso/spento e selettore della velocità
- ⑧ corpo motore
- ⑨ rientranza per il cavo
- ⑩ frusta
- ⑪ gancio impastatore con protezione rimovibile
- ⑫ frullino
- ⑬ paraspruzzi

accessori

Non tutti gli accessori indicati potrebbero essere inclusi nel vostro robot da cucina. Gli accessori dipendono dal modello di robot.

- ⑭ frullatore (AT282 e AT283)
- ⑮ tritatutto (AT286)
- ⑯ spremiagrumi
- ⑰ accessorio robot (AT284)
- ⑱ spremitore continuo (AT285)
- ⑲ tritatutto (AT281)

gli accessori per miscelare e il loro uso

frusta

- Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate

frullino

- Per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.

braccio impastatore

- Per impasti con lievito di birra.

per usare il mixer

- 1 Premere la leva sblocca-testa ① e sollevare la testa fino a bloccarla in posizione.
- 2 Scegliere l'utensile desiderato e spingerlo nell'apposito attacco ②.
- Controllare di montare sempre la protezione sull'albero del braccio impastatore, prima di inserirlo nell'attacco. Dopo averlo inserito, montare la protezione sull'attacco del mixer, per impedire l'ingresso degli alimenti.
- 3 Montare il recipiente sulla base e girarlo in senso orario per bloccarlo in posizione ③.
- 4 Premere la leva sblocca-testa e abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente, accendere e impostare la velocità come desiderato. Per spegnere, spostare il selettore su '0'.
 - Per azionare l'apparecchio in modo intermittente, impostare su ④.
- 6 Togliere la spina dalla presa elettrica.
- 7 Sollevare la testa del mixer. Mentre la si tiene ferma, tirare l'utensile ed estrarlo dall'attacco.

importante

- Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.
- Se la testa del mixer viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa del mixer, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e il mixer smette di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Il mixer non funziona se prima non si montano correttamente tutti i coperchi sull'apparecchio.
- Se si sente che l'apparecchio funziona con fatica, spegnerlo ed estrarre parte della miscela, o alternativamente alzare la velocità.
- Rimuovere sempre gli accessori montati agli attacchi ad alta e media velocità prima di sollevare la testa del mixer.

suggerimenti

- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
- Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano untati o sporchi di tuorlo.
- Utilizzare ingredienti freddi per preparare pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
- Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
- Il vostro mixer è dotato della funzione 'partenza dolce' per minimizzare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti. Tuttavia, se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

punti da ricordare nella preparazione del pane

importante

- Non superare mai le capacità massime indicate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.
- Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
- Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il braccio impastatore dall'impasto.
- Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell'impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all'apparecchio. Si consiglia di tenere l'apparecchio sotto controllo mentre prepara l'impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 6-8 minuti.

selettore della velocità

Queste informazioni sono indicative e dipenderanno dalla quantità di ingredienti nel recipiente e dal tipo di alimenti lavorati.

frusta

- per montare burro e zucchero, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- per sbattere le uova, usare una velocità medio-alta
- per incorporare farina, frutta, ecc., usare una velocità medio-bassa
- per miscele per torte, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- per incorporare il burro nella farina, usare la frusta a velocità medio-bassa

frullino

- alzare gradualmente la velocità fino al massimo

braccio impastatore

- usare una velocità medio-bassa

capacità massime

pasta frolla	450 g di farina
pan di spagna (lavorazione monostadio)	1.6 kg di miscela totale
composto per torta alla frutta	1.8 kg di miscela totale
impasto per pane	500 g di farina
albumi	8

senore elettronico della velocità

Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

per montare e usare il paraspruzzi

- 1 Montare il recipiente sulla base e aggiungere gli ingredienti.
 - 2 Montare l'utensile e poi abbassare la testa del mixer.
 - 3 Installare il paraspruzzi sul recipiente facendo passare la sezione tagliata attorno alla testa del mixer ④.
 - 4 Per togliere il paraspruzzi, invertire la procedura suddetta.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere ingredienti direttamente nel recipiente, usando lo scivolo di introduzione.

cura e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- corpo motore
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
 - Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.
- recipiente, utensili, paraspruzzi, protezione rimovibile del braccio impastatore
- Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella lavastoviglie.
 - Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
 - Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

Frullatori AT282 e AT283 (se in dotazione)

Usare il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, biscotti sbriciolati, noccioline e frutta secca tritata e per tritare il ghiaccio.

sicurezza

- Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo delle lame lontano dai bambini.
- Utilizzare solamente la caraffa con l'unità della lama fornita.
- Non cercare mai di montare l'unità della lama sull'apparecchio senza aver prima montato la caraffa.
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
 - spegnere;
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - modello AT283 occorre prestare attenzione a non svitare la caraffa dalla base
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.

importante

Il bordo della base della caraffa AT282 viene installato in fase di produzione: non cercare in nessun caso di rimuoverlo.

- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.
- Non azionare mai il frullatutto per più di un minuto, altrimenti si surriscalerà. Spegnerlo il frullatutto non appena il liquido all'interno ha raggiunto la consistenza desiderata.
- Non versare ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo: tagliarli prima a dadini, poi togliere il coperchio dal tubo di inserimento e immetterli attraverso il tubo sul coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- modello AT282 non macinare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino, che danneggiano la superficie in acrilico.
- Non usare il frullatutto per conservarvi cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non macinare mai il ghiaccio da solo - aggiungere sempre una piccola quantità d'acqua.
- modello AT282 non frullare mai più di 1,5 litri - meno in caso di liquidi schiumosi come frappé.
- modello AT283 non frullare mai più di 1,2 litri - meno in caso di liquidi schiumosi come frappé.
- Ricette per frullati - non frullare mai ingredienti congelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, bensì romperli in piccoli pezzi prima di versarli nel frullatore.

legenda ⑭



frullatore acrilico AT282

- ① coperchio
- ② tappo di riempimento
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame



frullatore in vetro AT283

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame
- ⑥ base

per usare il frullatore acrilico AT282

- 1 Accertarsi di aver montato correttamente l'anello di tenuta sull'unità della lama.
- 2 Tenere la lama dalla parte sottostante e inserirla nella base del frullatore. Ruotare per bloccare saldamente in posizione.
- 3 Versare gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Mettere il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario per bloccarlo in posizione. Accertarsi che la sporgenza sul coperchio vada a inserirsi nella scanalatura corrispondente sul manico. Se la procedura è eseguita in modo corretto, i contrassegni saranno allineati .
- 5 Montare il tappo di introduzione sul coperchio.
- 6 Togliere il coperchio dall'attacco ad alta velocità, ruotandolo in senso antiorario e sollevandolo .
- 7 Montare il frullatore sull'attacco, tenendo il manico rivolto verso il retro e girando in senso orario per bloccare saldamente in posizione.
- 8 Accendere a velocità massima.
- 9 Quando si ottiene la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 10 Togliere il frullatore.
- 11 Rimontare il coperchio dell'attacco a media velocità dopo l'utilizzo.

per usare il frullatore in vetro AT283

- 1 Assicurarsi che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'unità della lama.
- 2 Montare l'unità della lama sulla base.
- 3 Avvitare la caraffa di vetro sulla base.
- 4 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Mettere il coperchio e spingere per fissare.
- 6 Montare il tappo d'introduzione nel coperchio e spingere per fissare.
- 7 Rimuovere la copertura dell'attacco ad alta velocità ruotandola in senso antiorario e sollevandola .
- 8 Montare il frullatore sull'attacco, tenendo il manico rivolto verso il retro. Ruotare il frullatore in senso orario per fissarlo fermamente fino a quanto le due frecce si allineano .
- 9 Accendere a velocità massima.
- 10 Quando si ottiene la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 11 Rimuovere il frullatore.
- 12 Rimontare il coperchio dell'attacco ad alta velocità dopo l'utilizzo.

consigli

- A prevenzione del rischio di perdite accertarsi che la base sia bloccata saldamente nella caraffa.
- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatutto, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo di riempimento ed aggiungere l'olio in modo lento e graduale.
- Miscele dense come paté, salse: selezionare una velocità da bassa a media, pulendo le pareti se necessario. Se la miscela è difficile da lavorare, aggiungere ulteriore liquido. Alternativamente utilizzare l'impostazione a intermittenza, in modo che gli ingredienti si spostino sulle lame.

cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulire.
- Svuotare la caraffa prima di sbloccare la base.

complessivo delle lame fisso

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto d'acqua del rubinetto. Mantenere asciutta la parte inferiore del gruppo delle lame.
- 3 Lasciare asciugare i componenti.

altri componenti

Lavare a mano in acqua calda e detersivo. Oppure il tappo d'introduzione, il coperchio, la base e il frullatore di vetro possono essere lavati in lavastoviglie.

minestra di carote e coriandolo

ingredienti

- 25g di burro
- 1 cipolla spezzettata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 750g di carote a dadini di 1,5cm (alternativamente, per una minestra più leggera usare 600g carote a dadini di 1,5cm)
- brodo freddo di pollo
- 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
- sale e pepe

preparazione

- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
- 2 Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,5 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
- 3 Lavorare ad impulsi per 5 secondi per una minestra densa, oppure più a lungo per una minestra più liquida.
- 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
- 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

Altre ricette si trovano sul sito Web di Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Macinatutto AT286 (se in dotazione)

Usare il macinatutto per tritare erbe, frutta secca e per macinare il caffè in chicchi.

sicurezza

- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo delle lame lontano dai bambini.
- Utilizzare il recipiente e il gruppo delle lame solo con la base fornita.
- Non inserire mai liquidi bollenti nel macinatutto.
- Non togliere mai il macinatutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.
- Non tentare mai di inserire il gruppo delle lame nell'apparecchio prima di aver montato il recipiente.
- Nel rimuovere il macinatutto dal corpo motore, fare attenzione a non svitare il recipiente per la macinazione dalla base.
- A garanzia della durata del macinatutto, non azionarlo mai in modo continuo per oltre 30 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare le spezie con questo apparecchio, poiché si rischia di danneggiarne le parti in plastica.
- Questo apparecchio non entra in funzione se il macinatutto non è stato installato in modo corretto.
- Utilizzare solo per ingredienti asciutti/secchi.

legenda ⑮

- ① base
- ② gruppo delle lame
- ③ anello di tenuta
- ④ recipiente per la macinazione

come usare il macinatutto

- 1 Versare gli ingredienti nel recipiente.
- 2 Assicurarsi che l'anello sia montato correttamente sul gruppo delle lame.
- 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare la base sulla vaschetta, fino a stringerla a mano.
- 5 Rimuovere la copertura dell'attacco ad alta velocità girandola in senso antiorario e sollevandola ①.
- 6 Collocare il macinatutto sull'attacco con la freccia ▼ sulla base del macinatutto rivolta verso il retro dell'apparecchio. Ruotare il macinatutto in senso orario per bloccarlo fermente e fare allineare le due frecce ▲.
- 7 Azionare l'apparecchio alla velocità massima.
- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.
- 8 Una volta ottenuta la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina.
- 9 Rimuovere il macinatutto.
- 10 Rimontare il coperchio dell'attacco ad alta velocità dopo l'utilizzo.

consigli

- Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte.
- Quando si macina il caffè, una macinazione per tempi più lunghi produce una miscela più fine.
- La capacità massima per le erbe è di 10g e di 50g per la frutta secca e il caffè.

cura e pulizia

- Spegnerlo sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.
 - Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
 - Per facilitare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo averli
- recipiente, base
Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Il recipiente e la base possono essere lavati in lavastoviglie.
- gruppo delle lame
- 1 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
 - 2 Spazzolare le lame sotto il getto d'acqua del rubinetto. Non lasciare che la parte inferiore del complessivo delle lame si bagni.
 - 3 Lasciare asciugare i componenti a contatto con l'aria.

Accessorio robot AT284 (se in dotazione)

Usare l'accessorio robot per tagliare, affettare, sminuzzare e grattare. Lo spremiagrumi (se in dotazione) può essere utilizzato per spremere agrumi e solo insieme all'accessorio AT284.

importante

- Nel rimuovere la confezione, assicurarsi di rimuovere dalla lama la protezione di plastica. Prestare particolare attenzione: le lame sono molto affilate. La protezione deve essere eliminata poiché il suo unico scopo è proteggere la lama durante la fabbricazione e il transito.

sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli con cura. Tenere sempre la lama dall'apposita presa per le dita, in cima. Tenere le mani lontane dal bordo di taglio quando si maneggia e si pulisce la lama.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Tenere mani e utensili fuori dall'apparecchio mentre esso è collegato alla presa di corrente.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dal recipiente o l'accessorio dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere fino a quando le lame/i dischi si sono completamente fermati.
- Quando si affetta/taglia o grattugia, non lasciare che il recipiente si riempia fino al disco di taglio: svuotarlo a intervalli regolari.
- Se l'apparecchio vibra troppo quando si usa questo accessorio, ridurre la velocità oppure fermarlo e togliere parte del contenuto.
- Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.

legenda ⑮ & ⑰

Robot da cucina

- ① spingitori: grande e piccolo
- ② tubo di introduzione
- ③ coperchio dell'apparecchio
- ④ presa per le dita
- ⑤ lama
- ⑥ recipiente
- ⑦ albero motore
- ⑧ disco per affettare/sminuzzare grosso
- ⑨ disco per affettare/sminuzzare fine
- ⑩ disco per grattugiare
- dischi facoltativi
- ⑪ Disco fine per patatine (a fiammifero)
- ⑫ Disco standard per patatine
- ⑬ Disco per sminuzzare extra-grosso spremiagrumi
- ⑭ cono
- ⑮ filtro


Non tutte le parti sopra elencate saranno necessariamente contenute nella confezione. Il contenuto dipende dal modello.

lama

Usare la lama per tagliare carne cruda e cotta, uova sode, verdure, frutta secca, per i paté e le salse e inoltre per fare il pangrattato e macinare i biscotti.

per usare la lama

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità ①.
- 2 Montare l'albero motore sull'attacco ②.
- 3 Montare il recipiente sull'albero motore, tenendo il manico sopra l'interruttore acceso/spento e girandolo in senso orario fino a bloccarlo in posizione ③.
- 4 Montare la lama sull'albero motore e girarla fino a quando si inserisce fino in fondo. La lama è molto affilata: maneggiarla sempre con cura.
- 5 Tagliare gli alimenti e versarli nel recipiente, distribuendoli in modo uniforme.
- 6 Montare il coperchio, con il tubo di introduzione sopra il selettore della velocità, poi girare in senso orario avendo cura di inserire la sporgenza del coperchio nella scanalatura sul manico del recipiente ④. Se l'installazione è corretta, i contrassegni devono risultare allineati ▼.

- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.
- 7 Montare gli spingitori.
 - 8 Accendere e lavorare fino ad ottenere la consistenza desiderata. Si consiglia di usare alta velocità per tagliare la maggior parte degli alimenti.
 - Usare il controllo ad intermittenza  per lavorare gli ingredienti a brevi impulsi. L'apparecchio funziona fino a quando si tiene premuto questo controllo.
 - 9 Spegnerlo e togliere la spina dalla presa di corrente.
 - 10 Togliere l'accessorio.
 - 11 Infine, rimettere il coperchio sull'attacco a media velocità dopo l'uso.

consigli

- Tagliare gli ingredienti prima di versarli nella vaschetta. Nel caso di carni, pane, verdure e altri cibi di consistenza simile, tagliarli a cubetti di 2 cm circa. Spezzettare i biscotti e aggiungerli nel tubo introduttore con l'apparecchio già in funzione.
- È meglio tritare le erbe quando sono pulite ed asciutte.
- Non frullare ingredienti liquidi, poiché il coperchio potrebbe perdere. Utilizzare invece un frullatore.
- Tuttavia, nel caso di passati di verdura, ecc. è possibile scolare gli ingredienti solidi, frullarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.
- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli ingredienti quando si usa la lama.
- Non usare la lama per lavorare carichi pesanti, come impasti per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare il mixer. Per fare il pane usare i bracci impastatori nel recipiente, oppure la frusta nel caso di torte e dolci.
- Non servirsi della lama per tritare cubetti di ghiaccio o altri ingredienti duri, come le spezie, che possono infatti danneggiare l'accessorio.
- Se si aggiunge essenza o aroma di mandorla alle miscele, evitare il contatto con la plastica, che potrebbe macchiarsi irrimediabilmente.

capacità massima

- carne 400g
- Preparare il macinato eliminando eventuale grasso in eccesso dalla carne cruda e riducendola quindi in cubetti di 2 cm. Introdurre nel recipiente e lavorare per circa 20 secondi o fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Quanto maggiore il tempo di lavorazione, tanto più omogenea la consistenza del composto.



disco per affettare/sminuzzare e grattugiare


Usare il disco per affettare/sminuzzare per frutta, verdure e formaggio, e quello per grattugiare per il parmigiano e le patate per gli gnocchi alla tedesca.

per usare l'affettatutto/sminuzzatutto/grattugia

funzione dei dischi di taglio

dischi per affettare/sminuzzare


I dischi  e  sono utilizzabili su ambo i lati: un lato affetta mentre l'altro sminuzza. È possibile affettare formaggio, carote, patate, verze, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle. Inoltre, permette di sminuzzare formaggio, carote, patate e ingredienti di consistenza simile. Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.


disco per grattugiare  grattugia parmigiano e patate, per fare gli gnocchi alla tedesca.

dischi facoltativi


disco per patatine a fiammifero

Taglia le patate per le patatine a fiammifero e inoltre ingredienti duri per insalate, guarnizioni, spezzatini e verdure saltate in padella (es. carote, cavoli, zucchine e cetrioli).

disco standard per tagliare a bastoncino  taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

disco per sminuzzare extra-grosso  sminuzza grossolanamente formaggio e carote.

uso dei dischi affilati

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità.
- 2 Montare l'albero motore sull'attacco.
- 3 Ora montare il recipiente sull'albero motore, con il manico sopra l'interruttore acceso/spento, poi girarlo in senso orario fino a quando si blocca in posizione.
- 4 Montare il disco desiderato sull'albero motore. Il lato di taglio deve trovarsi in alto. Maneggiare con cura i dischi, che sono molto affilati. Tenerli dalla parte centrale.
- 5 Montare il coperchio, con il tubo di introduzione sopra il selettore della velocità, poi girare in senso orario avendo cura che la sporgenza sul coperchio si inserisca nella scanalatura sul manico del recipiente. Una volta completato correttamente il montaggio, i contrassegni devono risultare allineati .

- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.

- 6 Scegliere il tubo introduttore da usare. Lo spingitore contiene un tubo più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

per usare il tubo introduttore piccolo

- Prima inserire lo spingitore grande nel tubo introduttore.

per usare il tubo grande

- Usare insieme entrambi gli spingitori.

- 7 Mettere gli ingredienti nel tubo introduttore.

- 8 Accendere e spingere in modo uniforme con lo spingitore – non mettere mai le dita nel tubo di introduzione. Si consiglia di impostare una velocità media per lavorare alimenti morbidi, come i cetrioli, oppure una velocità medio-alta per alimenti più duri come carote e formaggio a pasta dura.

- 9 Accendere e togliere la spina dalla presa di corrente.

- 10 Ora togliere l'accessorio.

- 11 Dopo l'uso, rimettere il coperchio sull'attacco a media velocità.

consigli

- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo introduttore grande: in questo modo si impedisce che gli ingredienti scivolino ai lati durante la lavorazione. Alternativamente, usare il tubo introduttore piccolo.
- Quando si affetta o si sminuzza, gli ingredienti inseriti in verticale saranno più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo aver usato un disco di taglio, nel piatto oppure negli alimenti lavorati si noteranno sempre residui.

cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina.
 - Smontare completamente l'accessorio prima di pulire. recipiente, coperchio e accessori
 - Lavare a mano e asciugare. Fare attenzione: le lame e i dischi sono molto affilati.
 - Alternativamente, lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.
- Dopo l'uso, conservare la lama all'interno del recipiente dell'apparecchio.

spremiagrumi

NB:

Questo accessorio può essere usato unicamente con l'apparecchio da cucina AT284.

Usate il vostro spremiagrumi per spremere il succo da frutti come arance, limoni, limette e pompelmi.

legenda

⑭ cono

⑮ filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità ①.
- 2 Mettere il corpo motore sull'attacco.
- 3 Inserire il recipiente sul corpo motore, tenendo il manico sopra l'interruttore acceso/spento e della velocità e poi girandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 4 Montare il filtro sul recipiente, avendo cura che la sporgenza sul bordo vada ad inserirsi nella scanalatura corrispondente sul manico del recipiente ⑤.
- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.
- 5 Montare il cono sul corpo motore, girandolo fino a inserirlo del tutto.
- 6 Tagliare a metà gli agrumi, accendere l'apparecchio a velocità 3 e premere ciascuna metà dei frutti sul cono.
NB:
Svuotare regolarmente il recipiente e non lasciare mai che il succo raggiunga la parte sottostante del filtro.
- 7 Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 8 Sollevare e togliere il cono, poi sbloccare e togliere il filtro.
- 9 Infine, sbloccare il recipiente e versare il succo.

cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina.
- Lavare a mano cono, filtro e vaschetta, poi asciugare a fondo.
Alternativamente, lavare i componenti in lavastoviglie (nel cestello superiore).

Spremitore continuo AT285 (se in dotazione)

Utilizzare lo spremitutto a centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura.

sicurezza

- Non usare l'apparecchio se il filtro risulta danneggiato.
- Le lame sulla base del filtro sono molto affilate: fare attenzione nel maneggiare e nel pulire il filtro.
- Usare solo lo spingitore fornito. Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di togliere il coperchio, spegnere l'apparecchio ed attendere sino a quando il filtro non si ferma.
- Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.
- Non servirsi del coperchio per azionare l'accessorio; utilizzare sempre il selettore della velocità acceso/spento.
- Se durante l'uso l'accessorio vibra in modo eccessivo, regolare la velocità oppure fermare l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa di corrente ed eliminare tutte le eventuali occlusioni al suo interno.

legenda ⑱


- ① pressatore
- ② coperchio
- ③ aletta blocca-coperchio
- ④ filtro
- ⑤ recipiente per la polpa
- ⑥ uscita per il succo
- ⑦ leva di sblocco per il recipiente della polpa
- ⑧ unità di base
- ⑨ caraffa
- ⑩ portacaraffa

come usare lo spremitutto a centrifuga

preparazione degli alimenti

- Asportare i noccioli (per esempio da prugne, pesche, ciliegie, ecc.).
- Togliere la buccia dura (per esempio da melone, ananas, cetrioli, patate, ecc.).
- Per alimenti a buccia tenera o alimenti di altro tipo è sufficiente il lavaggio (per esempio per mele, pere, carote, ravanelli, lattuga, cavolo, prezzemolo, spinaci, uva, fragole, sedano, ecc.).
- Scorza degli agrumi – Eliminare la scorza e la parte interna biancastra, altrimenti il succo potrebbe avere un sapore amaro. Per i migliori risultati consigliamo di utilizzare l'accessorio spremiagrumi, disponibile separatamente.

montaggio e utilizzo

- 1 Rimuovere il coperchio dell'attacco ad alta velocità prima di montare l'apparecchio ①.
- 2 Collocare il contenitore della polpa sull'unità di base e girare in senso orario fino a quando si fissa in posizione. Il contenitore è montato correttamente quando il beccuccio si trova sopra la leva di sblocco del contenitore per la polpa.
- 3 Installare il filtro e spingerlo a fondo in posizione.
- 4 Ora mettere il coperchio sul recipiente per la polpa, con l'aletta di blocco vicino al braccio dell'unità di base. A questo punto ruotare in senso orario fino a quando l'aletta di blocco sul coperchio va ad inserirsi nella scanalatura nel braccio verticale dell'unità di base. Se il montaggio è avvenuto in modo corretto, i contrassegni devono risultare allineati fra loro .
- 5 Collocare il portacaraffa sulla base dell'accessorio – la freccia sul portacaraffa deve essere rivolta verso l'alto e allineata rispetto al beccuccio e alla leva di sblocco del recipiente per la polpa.
- 6 Tenendo in posizione il portacaraffa, inserire l'accessorio sul mixer collocando il beccuccio sull'angolo dell'attacco per alta velocità e poi ruotandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 7 Ora spostare il portacaraffa verso la parte retrostante del mixer, quindi inserire la caraffa. Orientare il portacaraffa in posizione, affinché la caraffa venga a trovarsi sotto l'uscita per il succo ②.
- 8 Tagliare gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apparecchio.
- L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.

9 Impostare la velocità a 3, quindi versare gli ingredienti nel tubo di introduzione. Spingere in modo uniforme i pezzetti di frutta o di verdura nell'apparecchio, utilizzando l'apposito spingitore - non mettere mai le dita all'interno del tubo di introduzione.

10 Spegnerlo l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.

11 Dopo l'uso, rimettere il coperchio sull'attacco per alta velocità.

Per smontare lo spremitutto a centrifuga, invertire l'ordine della procedura di montaggio ma premere la leva di sblocco del recipiente per la polpa per togliere il recipiente dall'unità di base.

● Alternativamente, se desiderate lavorare molta frutta o verdura e preferite solo svuotare la caraffa e il recipiente per la polpa, procedere nel modo seguente:

1 Spegnerlo il mixer e togliere la spina dalla presa di corrente.

2 Sbloccare il coperchio dell'accessorio e toglierlo.

3 Sollevare ed estrarre il filtro.

4 Orientare lateralmente il portacaraffa, sollevare la caraffa e svuotarla.

5 Premere la leva di sblocco del recipiente per la pompa, ruotare in senso antiorario il recipiente e rimuoverlo.

6 Svuotare il recipiente per la polpa.

7 Rimontare l'unità.

importante

● Se l'apparecchio inizia a vibrare, spegnerlo ed eliminare la polpa presente nel filtro. (L'apparecchio vibra se la polpa non è ben distribuita al suo interno).

● La capacità massima di questo apparecchio è 500g di frutta o di verdura.

● Alcuni ingredienti duri possono fare rallentare o fermare l'apparecchio. In questo caso, spegnerlo e sbloccare il filtro.

● Spegnerlo l'apparecchio e svuotare regolarmente il recipiente della polpa e la caraffa del succo durante l'uso.

consigli

● Inserire lentamente gli alimenti morbidi nell'apparecchio in questo modo si otterrà più succo.

● Le vitamine non permangono a lungo: a garanzia del massimo contenuto vitaminico, bere il più presto possibile il succo di frutta o di verdura.

● Se desiderate conservare il succo per alcune ore, mettetelo in frigo. Esso si conserverà meglio se aggiungerete alcune gocce di succo di limone.

● Non bere più di tre bicchieri di 230ml di succo di frutta o verdura al giorno, a meno che non siate già abituati a farlo.

● Per i bambini, diluire il succo con pari quantità di acqua.

● Il succo di verdure verde scuro (come broccoli, spinaci, ecc.) o rosso scuro (come barbabietola, cavolo rosso, ecc.) è estremamente forte, quindi diluitelo sempre.

● Il succo di frutta ha un alto contenuto di fruttosio (zucchero della frutta), pertanto si consiglia moderazione nel caso di persone affette da diabete o da bassi livelli di zuccheri nel sangue.

cura e pulizia

● Spegnerlo sempre il mixer e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di rimuovere l'accessorio.

● Prima di pulire l'accessorio, smontarlo completamente.

● Per una pulizia più facile, lavare i componenti subito dopo l'uso.

● Non lasciare mai che l'unità di base si basi.

● Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento, strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

unità di base

● Pulire con un panno umido e poi asciugare.

filtro

● Pulire usando uno spazzolino morbido.

● Controllare regolarmente il filtro per escludere la presenza di danni. Non usare l'apparecchio se il filtro è danneggiato. Vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica"

altre parti

● Lavare e asciugare a fondo. Alternativamente, lavare i componenti nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un ciclo breve a bassa temperatura.

Tritatutto AT281 (se in dotazione)

Usare il tritatutto per lavorare carne cruda e cotta, pesce e frutta secca.

sicurezza

- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione: la lama è molto affilata e va maneggiata con cura durante l'uso e la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.

legenda ①

- ① ghiera filettata
- ② dischi per tritatutto: medio, grosso (in base ai vari modelli, potrebbe essere presente un solo disco)
- ③ lama
- ④ chiocciola
- ⑤ unità del tritatutto
- ⑥ vassoio
- ⑦ spingitore

montaggio

1 Montare il rullo nell'unità del tritatutto.

2 Montare l'affettatore – con la parte tagliente rivolta verso l'esterno ①. Assicurarsi che sia ben fissato – altrimenti potrebbe danneggiare il tritatutto.

3 Montare un disco del tritatutto ②. Mettere l'incavo sulla punta.

4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

per usare il tritatutto

1 Sollevare la testa del mixer.

2 Con il tritatutto nella posizione indicata ③, allineare le linguette di guida alla fine del rullo alle incanalature corrispondenti nell'attacco.

3 Spingere il tritatutto nell'attacco e ruotare in senso orario fino a quando si blocca

4 Avvitare manualmente la ghiera filettata.

5 Montare il vassoio ④.

6 Scongela completamente i prodotti surgelati prima di tritarli. Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.

7 Accendere alla velocità massima ruotando l'interruttore di velocità in senso orario. Con lo spingitore, spingere delicatamente gli alimenti all'interno, un pezzo per volta. Non spingere troppo forte – per evitare di danneggiare il tritatutto.

importante

● Non far funzionare l'accessorio del tritatutto per oltre 10 minuti, per evitare di danneggiare il mixer.

● L'accessorio del tritatutto non funziona se i coperchi dell'attacco a media e ad alta velocità non sono montati.

8 Quando tutti gli ingredienti sono stati tritati, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.

9 Rimuovere il tritatutto.

cura e pulizia

● Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre e scollegare la spina.

● Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.

● Lavare tutte le parti in acqua calda e detergente, poi asciugare con cura. Non lavare nessun elemento in lavastoviglie. Mai usare una soluzione a base di soda.

● Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.

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 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.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de utilizar o seu aparelho/acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.
- Meta o excesso de cabo eléctrico dentro do compartimento de armazenamento na parte de trás do aparelho.

segurança

- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica antes de o levantar ou retirar qualquer acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize um aparelho ou acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência técnica e serviços ao cliente”
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca use um acessório não autorizado nem mais de um acessório de cada vez.
- Quando utilizar um acessório leia as informações de segurança incluídas neste manual e relacionadas com o produto em particular.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Tenha cuidado ao levantar este aparelho. Antes de levantar, certifique-se de que a cabeça está bloqueada e que a taça, as ferramentas e o cabo estão fixos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

chave

máquina de cozinha

- ① saída de velocidade média
- ② saída de velocidade elevada
- ③ encaixe de acessórios
- ④ alavanca de desengate da cabeça
- ⑤ cabeça da máquina
- ⑥ taça
- ⑦ interruptor de ligar/desligar e selector de velocidade
- ⑧ bloco do motor
- ⑨ zona de arrumação para o cabo
- ⑩ batedor
- ⑪ vara para massa com resguardo amovível
- ⑫ pinha
- ⑬ resguardo anti-salpicos

acessórios

Nem todos os acessórios da lista poderão estar incluídos na sua máquina de cozinha. Os acessórios dependem do modelo.

- ⑭ misturadora (AT282 e AT283)
- ⑮ moinho (AT286)
- ⑯ espremedor de citrinos
- ⑰ processador de alimentos (AT284)
- ⑱ espremedor centrífugador (AT285)
- ⑲ picador de multi-alimentos (AT281)

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

batedor

- para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- pinha
- Para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) – caso contrário poderá danificá-la.
- gancho para massas
- Para massas com fermento.

para usar a sua batedeira

- 1 Prima a alavanca de desengate da cabeça ① e levante a cabeça da batedeira até esta bloquear.
- 2 Selecciona uma ferramenta e introduza-a no encaixe para ferramentas ②.
- Certifique-se sempre de que o resguardo está montado no veio e na vara para massa antes de introduzir na saída. Uma vez introduzido, monte o resguardo na saída da batedeira para evitar a entrada de alimentos.
- 3 Coloque a taça na base e rode para a direita, para bloquear ③.
- 4 Prima a alavanca de desengate da cabeça e baixe a cabeça da batedeira até esta bloquear.
- 5 Ligue à tomada e depois ligue o aparelho e rode o comando da velocidade para a posição desejada. Para desligar, rode para “0”.
- Ligue o comando do impulsor ④ para impulsos curtos
- 6 Desligue da tomada.
- 7 Levante a cabeça da batedeira e, mantendo-a imóvel, puxe a ferramenta da saída.

importante

- É normal observar-se algum movimento da cabeça da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.
- Se se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a funcionar, a máquina pára de imediato. Para voltar a ligar a batedeira, baixe a cabeça da batedeira, rode o comando da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- Se, por qualquer razão, houver um corte na alimentação para a batedeira e a máquina deixar de trabalhar, rode o interruptor da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- A batedeira não funcionará se as tampas exteriores não estiverem todas correctamente colocadas na máquina.
- Se ouvir a máquina a trabalhar em esforço, desligue-a e retire parte da mistura ou aumente a velocidade.
- Remova sempre os acessórios colocados nas saídas de velocidades média e alta antes de levantar a cabeça da misturadora.

sugestões

- Desligue no interruptor e raspe a taça com a espátula quando necessário.
- É preferível que os ovos para bater estejam à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na taça.
- Utilize ingredientes frios para massa de pastelaria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- A sua máquina tem uma função de “início suave” para minimizar os derrames. Contudo, se a máquina estiver a bater uma mistura pesada, tal como massa para pão, poderá notar que a máquina leva alguns segundos para atingir a velocidade seleccionada.

conselhos para fazer pão

importante

- Nunca ultrapasse as capacidades máximas indicadas - irá sobrecarregar a máquina.
- É normal observar-se algum movimento da cabeça da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
- De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
- Os vários lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessário e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos a que observe a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 6-8 minutos.

interruptor de velocidade

- O que se segue são linhas de orientação e variam consoante a quantidade de mistura na taça e o tipo de ingredientes que estão a ser misturados. batedeira
- bater gordura com açúcar - começar com a velocidade mínima e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada
- bater ovos para obter misturas cremosas - usar uma velocidade média a alta
- incorporar farinha, fruta, etc. - usar uma velocidade baixa a média
- bolos rápidos - começar com uma velocidade baixa e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada
- incorporar gordura em farinha - usar uma vara a velocidade baixa a média

vara de arames

- aumentar gradualmente para velocidade máxima

vara para massa

- usar uma velocidade baixa a média

capacidades máximas

massa para tartes	450 g de farinha
bolo seco	
(mistura numa só fase)	1.6 kg peso total da mistura
massa para bolo de frutas	1.8 kg peso total da mistura
massa para pão	500 g de farinha
claras de ovo	8

controlo do sensor electrónico de velocidade

A sua máquina está equipada com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

para colocar e usar o resguardo anti-salpicos

- 1 Coloque a taça na base e adicione os ingredientes.
 - 2 Monte a ferramenta e baixe a cabeça da batedeira
 - 3 Coloque o resguardo anti-salpicos na taça fazendo deslizar a secção cortada em volta da cabeça da batedeira ④.
 - 4 Para retirar o resguardo anti-salpicos, inverta o processo acima.
- Durante o processo de mistura, é possível adicionar ingredientes directamente na taça através da abertura existente no resguardo.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

bloco do motor

- Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça, ferramentas, resguardo anti-salpicos, resguardo amovível na vara para massa

- Lave à mão e depois seque bem ou lave na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

Misturadoras AT282 e AT283 (se fornecidas)

Utilize o seu misturador para sopas, bebidas, patês, maionese, pão ralado, biscoitos ralados, triturar nozes e triturar gelo.

segurança

- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Deixe que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
- Utilize apenas o copo com a unidade da lâmina fornecido.
- Nunca tente colocar a unidade da lâmina na máquina sem o copo colocado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.
- Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador colocado.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
 - desligue-a;
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - model AT283 deve ter cuidado para não desatarraxar o copo da base montada.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.

importante

A saia da base do copo misturador acrílico da AT282 é colocada durante o processo de fabrico e não deve tentar retirá-la.

- O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade média não estiver colocada.
- Nunca faça funcionar o liquidificador por mais de um minuto, caso contrário poderá sobreaquecer. Desligue-o logo que obtenha a consistência desejada.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Corte-os em cubos, retire a tampa da zona de enchimento e deixe cair os cubos pelo orifício existente na tampa, com a máquina a funcionar.
- model AT282 não pique especiarias tais como cravinhos e cominho pois poderão danificar o material acrílico.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenagem. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca esmague gelo sozinho, adicione sempre um pouco de água.
- model AT282 nunca misture mais de 1,5 litros – ou menos para líquidos espumosos, tais como batidos de leite.
- model AT283 nunca misture mais de 1,2 litros – ou menos para líquidos espumosos, tais como batidos de leite.
- Receitas de batido cremoso, tipo smoothie – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante a congelação, separe-a antes de a adicionar ao liquidificador.

chave ⑭

misturadora em acrílico AT282

- ① tampa
- ② tampa de enchimento
- ③ copo
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade das lâminas

misturadora em vidro AT283

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ copo
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade das lâminas
- ⑥ base

para usar a sua misturadora em acrílico AT282

- 1 Certifique-se de que o anel vedante está correctamente montado na unidade das lâminas.
- 2 Segure na parte inferior da unidade das lâminas e introduza as lâminas na base do liquidificador. Rode para bloquear o conjunto.
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e rode para a direita para encaixar, certificando-se de que a patilha na tampa encaixa na ranhura existente na pega. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas ▼.
- 5 Coloque a tampa da zona de enchimento na tampa.
- 6 Retire a tampa da saída de alta velocidade rodando para a esquerda e levantando ①.
- 7 Coloque o liquidificador por cima da saída, com a pega virada para a parte de trás e rode para a direita para bloquear.
- 8 Ligue para velocidade máxima.
- 9 Uma vez obtida a consistência desejada, desligue o aparelho e desligue da tomada.
- 10 Retire o liquidificador.
- 11 Recoloque a tampa da saída de velocidade alta depois da utilização.

para usar a sua misturadora em vidro AT283

- 1 Assegure-se que o anel vedante está correctamente colocado na unidade da lâmina.
- 2 Encaixe a unidade da lâmina na base.
- 3 Enrosque o copo de vidro na base.
- 4 Coloque os seus ingredientes no copo.
- 5 Coloque a tampa empurrando para baixo até prender.
- 6 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
- 7 Remova a tampa de saída de velocidade alta girando-a para o lado contrário dos ponteiros do relógio e levantando-a ①.
- 8 Coloque o copo misturador no encaixe da unidade motriz, com a pega do lado de trás. Gire na direcção dos ponteiros do relógio até as duas setas estarem alinhadas ▼.
- 9 Ligue na velocidade máxima.
- 10 Uma vez atingida a consistência desejada, desligue e retire da corrente eléctrica.
- 11 Retire o copo misturador.
- 12 Recoloque a tampa da saída de velocidade alta depois da utilização.

sugestões

- Para impedir fugas certifique-se de que a base está bem enroscada ao copo.
- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo, no liquidificador. Seguidamente, mantendo a máquina em funcionamento, retire a tampa de enchimento e adicione o óleo lentamente em fio uniforme.
- Para misturas espessas, por exemplo, pátê e dips: utilize uma velocidade entre baixa e média, raspando para baixo quando necessário. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido. Alternativamente, utilize a regulação de impulsos para fazer com que os ingredientes se movimentem para cima das lâminas.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de lavar.
- Esvazie o copo antes de desenroscar a base.

unidade das lâminas fixa

- 1 Retire e lave o anel vedante.
 - 2 Com uma escova de loiça, lave as lâminas em água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
 - 3 Deixe secar ao ar.
outras peças
- Lave à mão em água quente e com detergente. Em alternativa pode lavar o copo misturador em vidro, a tampa de enchimento, a tampa e a base na sua máquina da loiça.

sopa de cenouras e coentro

ingredientes

- 25g de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho esmagado
- 750 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm (alternativamente para uma sopa mais leve, use 600 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm)
- caldo de galinha frio
- 10-15ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
- sal e pimenta

método

- 1 Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
- 2 Coloque as cenouras na misturadora, adicione a cebola e alho. Adicione caldo suficiente para chegar ao nível de 1,5 marcado no copo. Coloque a tampa com o tampão de enchimento.
- 3 Processe com o comando impulsor durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou mais tempo para uma sopa mais cremosa.
- 4 Transfira a mistura para uma caçarola, adicione o coentro e temperos e deixe cozer a sopa em lume muito brando por 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
- 5 Rectifique o tempero, conforme for necessário e adicione mais líquido, se desejar.

Pode encontrar receitas adicionais no website da Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Moinho AT286 (se fornecido)

Utilize o seu moinho para triturar ervas, nozes e grãos de café.

segurança

- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas fora do alcance das crianças.
- Só deve utilizar o copo e a unidade das lâminas com a base fornecida.
- Nunca misture líquidos quentes na moinho.
- Nunca retire a moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Nunca tente instalar a unidade das lâminas na máquina sem o copo já instalado.
- Quando retirar o moinho da unidade motriz deve ter cuidado para não desatarraxar o jarro do moinho da base montada.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, nunca o faça funcionar mais de 30 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O processamento de especiarias não é recomendado uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Utilize apenas ingredientes secos.

chave 15

- 1 base
- 2 unidade das lâminas
- 3 anel vedante
- 4 copo de moagem

para usar o seu moinho

- 1 Introduza os ingredientes no copo.
- 2 Assegure-se que o anel vedante está correctamente colocado no dispositivo da lâmina.
- 3 Vire a unidade das lâminas de cabeça para baixo. Coloque-a dentro do copo, com as lâminas para baixo.
- 4 Rosque a base no copo até estar razoavelmente apertada.
- 5 Remova a tampa de saída de velocidade alta girando-a para o lado contrário dos ponteiros do relógio e levantando-a 1.
- 6 Encaixe o moinho na unidade motriz com a seta ▼ da base do moinho virada para a parte de trás da unidade motriz. Gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender firmemente até as duas setas ficarem alinhadas ▲.
- 7 Ligue à velocidade máxima.
- O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade média não estiver colocada.
- 8 Uma vez atingida a consistência desejada, desligue e retire da corrente eléctrica.
- 9 Retire o moinho.
- 10 Recoloque a tampa da saída de velocidade alta depois da utilização.

sugestões

- As ervas aromáticas frescas devem, idealmente, estar limpas e secas antes de serem moídas.
- Ao moer grãos de café, quanto mais tempo durar a moagem, mais fino será o resultado.
- A capacidade máxima para processar ervas é de 10g, e 50g para processar nozes e grãos de café.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
 - Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.
 - Para limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças. jarro, base
- Lave à mão em água quente e com detergente. O jarro e a base também podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- unidade das lâminas
- 1 Remova e lave o anel vedante.
 - 2 Escove e lave as lâminas em água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
 - 3 Deixe secar ao ar.

Processador de Alimentos AT284 (se fornecido)

Utilize o processador de alimentos para cortar, fatiar, picar e raspar. O espremedor de citrinos (se fornecido) pode ser utilizado para retirar o sumo de citrinos e só pode ser usado com o processador de alimentos AT284.

importante

- Quando retirar da embalagem, certifique-se que retira da lâmina de corte, as tampas de protecção de plástico das lâminas. Tenha cuidado, as lâminas estão muito afiadas. Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.

segurança

- As lâminas e os discos são extremamente afiados; manuseie-os com cuidado. Segure sempre a lâmina de corte pela pega, na parte superior, mantendo os dedos afastados do bordo cortante, tanto ao segurar como ao limpar.
- Retire sempre as lâminas antes de vaziar o conteúdo da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios afastados da taça do aparelho enquanto este estiver ligado à tomada.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de retirar a tampa da taça ou antes de retirar o acessório da unidade base:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até as lâminas/discos ficarem completamente imóveis;
- Ao cortar às rodelas/em juliana ou ao ralar, não deixe a taça encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.
- Caso se registre vibração excessiva ao usar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire algum do conteúdo.
- Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrelaqueio.

chave 16 & 17

- 1 calcadores: grande e pequeno
- 2 tubo de alimentação
- 3 tampa do robô de cozinha
- 4 lâmina de corte
- 5 pega
- 6 taça do robô de cozinha
- 7 veio de accionamento
- 8 disco de cortar às rodelas/em juliana grossa
- 9 disco de cortar às rodelas/em juliana fina
- 10 disco ralador
- discos opcionais
- 11 disco de corte fino, em juliana
- 12 disco de corte normal
- 13 disco para granulação extra grossa espremedor de citrinos
- 14 cone espremedor
- 15 coador

Nem todas as peças mencionadas acima estarão necessariamente incluídas na embalagem. O conteúdo depende do modelo.

lâmina de corte

Use a lâmina de corte para picar carne crua ou cozinhada, ovos cozidos, legumes, frutos secos, fazer patês e molhos e também para obter pão ralado a partir de pão e bolachas.

para usar a lâmina de corte

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando 1.
- 2 Coloque o veio de accionamento na saída 2.
- 3 Coloque a taça por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear 3.
- 4 Coloque a lâmina de corte por cima do veio de accionamento e rode até este cair até baixo. A lâmina de corte é extremamente afiada; manuseie-a sempre com cuidado.
- 5 Corte os alimentos e coloque-os na taça, certificando-se de que ficam distribuídos uniformemente.

6 Coloque a tampa e o tubo de alimentação por cima do interruptor de velocidade e rode para a direita, certificando-se de que a patilha na tampa encaixa na ranhura existente na pega da taça ④. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas ①.

● O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver colocada.

7 Coloque os calçadores.

8 Ligue e processe os alimentos até obter a consistência pretendida. Recomendamos uma velocidade elevada para a maioria das funções de picar.

● Use o comando do impulsor ⑤ para impulsos curtos. O impulso funciona enquanto se mantém o comando premido.

9 Desligue e desligue da tomada.

10 Retire o acessório.

11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

● Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.

● É mais fácil picar ervas aromáticas quando limpas e secas.

● Não misture ingredientes líquidos uma vez que podem verter pela tampa. Temos disponível uma misturadora para esse efeito. Contudo, quando passar sopas, etc. escorra os alimentos, misture e depois volte a juntar o líquido escurrido.

● Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.

● Não utilize o dispositivo de lâmina para misturar ingredientes pesados como massa para pão, uma vez que pode danificar a misturadora. Use o batedor de gancho na taça de misturar para fazer pão e a vara batedora na taça para bater massa de bolos e confeitaria.

● Não use a lâmina de corte para picar cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois pode danificar o acessório.

● Se adicionar essência de amêndoa ou corantes a misturas, evite o contacto com o plástico pois pode resultar em manchas permanentes.

capacidade máxima

● carne: 400 g

Torne-a 'magra' retirando qualquer excesso de gordura à carne crua e cortando-a em pedaços de 2cm, coloque a carne na taça e opere durante aproximadamente 20 segundos ou até alcançar a textura desejada. Quanto mais utilizar a máquina mais suave será a textura.

disco de cortar às rodelas/em juliana e ralar

Use este disco para cortar às rodelas/em juliana fruta, legumes e queijo e o disco ralador para ralar queijo Parmesão e batatas para pratos da cozinha alemã com batata ralada.

usar o disco de cortar às rodelas/em juliana/ralar

o que os discos fazem

discos de corte/picado

Os discos ⑧ e ⑨ são reversíveis: um lado corta e o outro pica. Pode cortar queijo, cenoura, batata, couve, pepino, curgete, beterraba ou cebola. Pode picar queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante. O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.

disco de raspar/ralar ⑩ rala queijo parmesão e batata para dumplings de batata à alemã.

discos opcionais

disco para corte em palitos finos (estilo juliana) ⑪

Este disco corta batatas para fritar em palitos estilo juliana e ingredientes rijos para saladas e decoração de pratos, estufados e pratos fritos à chinesa (por exemplo, cenoura, nabo, curgete e pepino).

disco para cortar em palitos médios ⑫ corta batatas em palitos finos para fritar e ingredientes rijos para saladas e dips (por exemplo, nabo e pepino).

disco para picado extra-grosso ⑬ pica grosseiramente queijo e cenoura.

utilizar os discos de corte

1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando.

2 Coloque o veio de accionamento na saída.

3 Coloque o copo por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear.

4 Coloque o disco de corte no veio de accionamento. O lado de corte seleccionado tem de ficar virado para cima. Manuseie os discos de corte com cuidado - são extremamente afiados. Segure os discos pela pega central.

5 Coloque a tampa e o tubo de alimentação por cima do interruptor de velocidade e rode para a direita, certificando-se de que a patilha na tampa encaixa na ranhura existente na pega da taça. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas ②.

● O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver colocada.

6 Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar artigos individuais ou ingredientes delgados.

utilização do tubo de alimentação pequeno

● Comece por introduzir o empurrador grande no tubo de alimentação.

utilização do tubo de alimentação grande

● Utilize ambos os empurradores conjuntamente.

7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.

8 Ligue e empurre para baixo uniformemente com o calçador - nunca enfie os dedos no tubo de alimentação. Recomendamos uma velocidade média para processar alimentos tenros como pepino e uma velocidade média/alta para processar alimentos mais rijos como cenouras e queijo duro.

9 Desligue e desligue da tomada.

10 Retire o acessório.

11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

● Utilize ingredientes frescos.

● Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento. Alternativamente utilize o tubo de alimentação pequeno.

● Ao cortar ou picar: os alimentos colocados na vertical saem mais curtos que os alimentos colocados na horizontal.

● Depois de utilizar um disco, haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco ou nos alimentos.

cuidados e limpeza

● Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.

● Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.

taça, tampa e acessórios

● Lave à mão e depois seque. Tenha cuidado pois as lâminas e discos de corte são muito afiados.

● Pode também lavar na prateleira superior da máquina de lavar louça. Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura.

Depois de usar, guarde a lâmina de corte na taça do robô de cozinha.

espremedor de citrinos

Nota:

Este acessório só pode ser usado em conjunto com o processador de alimentos AT284.

Utilize o seu espremedor de citrinos para extrair o sumo de citrinos como, por exemplo, laranjas, limões, limas e toranjas.

chave

- ⑭ cone espremedor
- ⑮ coador

utilização do espremedor de citrinos

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando ①.
- 2 Coloque o veio de accionamento na saída.
- 3 Coloque o copo por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear.
- 4 Coloque o coador no copo certificando-se de que a patilha no bordo encaixa na ranhura correspondente, na pega do copo ⑤.
- O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver colocada.
- 5 Coloque o cone por cima do veio de accionamento rodando até este cair até baixo.
- 6 Corte a fruta em metades. Regule para a velocidade 3 e pressione a fruta contra o cone.
Nota
Esvazie o copo com regularidade e nunca deixe o sumo atingir o lado inferior do coador.
- 7 Desligue e desligue da tomada.
- 8 Levante o cone e retire. Desbloqueie o coador e retire-o.
- 9 Desbloqueie o copo e verta o sumo.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Lave manualmente o cone espremedor, o coador e a taça e depois seque-os bem. Alternativamente poderá lavá-los na máquina de lavar loiça (só na prateleira superior).

Espremedor Centrifugador AT285 (se fornecido)

Use o espremedor centrífugo para extrair sumo de frutas e de legumes.

segurança

- Não utilize a centrifugadora se o filtro estiver danificado.
- As lâminas de corte na base do filtro são muito afiadas; tenha cuidado ao manusear e ao limpar o filtro.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue a ficha da tomada de corrente antes de desbloquear o tubo de alimentação.
- Antes de tirar a tampa, desligue a ficha da tomada de corrente e espere que o filtro pare.
- Esta máquina será danificada e pode causar ferimentos se o mecanismo de bloqueio for sujeito a força demasiada.
- Não use a tampa para accionar o acessório, use sempre o comando de velocidade para ligar/desligar.
- Caso se registre vibração excessiva ao usar este acessório, regule a velocidade ou pare a máquina, desligue da tomada e remova qualquer obstrução.

chave ⑱

- ① carregador
- ② tampa
- ③ patilha de bloqueio da tampa
- ④ filtro
- ⑤ recipiente de polpa
- ⑥ saída do sumo
- ⑦ alavanca de desengate do recipiente de polpa
- ⑧ unidade base
- ⑨ copo
- ⑩ suporte do copo

para usar o seu espremedor centrífugo

preparação dos alimentos

- Descaroce (por exemplo, ameixas, pêssegos, cerejas, etc.)
- Descasque peles duras (melão, ananás, pepino, batata, etc.)
- Alimentos de pele macia e outros apenas necessitam de ser lavados (maçãs, peras, cenouras, rabanetes, alface, couve, salsa, espinafre, uvas, morangos, aipo, etc.)
- Descascar citrinos - Descasque e retire a parte branca, caso contrário o sumo poderá ficar amargo. Para obter melhores resultados recomendamos a utilização do acessório de espremedor de citrinos, disponível em separado.

montagem e utilização

- 1 Remova a tampa da saída de velocidade alta antes de montar a unidade ①.
- 2 Coloque o contentor de recolha da polpa na base da unidade e rode na direcção dos ponteiros do relógio até prender na posição correcta. Quando estiver na posição correcta, o bico deve estar posicionado por cima da alavanca de desengate do contentor de recolha da polpa.
- 3 Monte o filtro e encaixe bem na posição correcta.
- 4 Coloque a tampa no recipiente de polpa com a patilha de bloqueio ao lado do braço da unidade base. Depois rode para a direita até a patilha de bloqueio na tampa encaixar na ranhura no braço vertical da unidade base. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas ①.
- 5 Coloque o suporte do copo na parte inferior do acessório – a seta no suporte do copo deve ficar a apontar para cima e alinhada com o bico e com a alavanca de desengate do recipiente de polpa.
- 6 Mantendo o suporte do copo no lugar, monte o acessório no misturador colocando o bico por cima do canto da saída de alta velocidade e depois rode para a direita para encaixar na posição correcta.
- 7 Desloque o suporte do copo na direcção da parte de trás do misturador e depois coloque o copo. Rode o suporte para o posicionar por forma a que o copo fique por baixo da saída do sumo ②.
- 8 Corte a fruta ou legumes por forma a caberem no tubo de alimentação.
- O acessório não funciona se não estiver correctamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade média não estiver colocada.
- 9 Ligue para a velocidade 3, depois coloque os alimentos no tubo de alimentação. Empurre a fruta ou legumes para baixo uniformemente com o calcador - nunca enfie os dedos dentro do tubo de alimentação.

10 Desligue e desligue da tomada.

11 Coloque a tampa da saída de alta velocidade depois de usar.

Para desmontar o espremedor inverta o processo de montagem, mas prima a alavanca de desengate do recipiente de polpa para desmontar o recipiente de polpa da unidade base.

- Alternativamente, se desejar fazer sumo de uma grande quantidade de fruta ou legumes e só desejar esvaziar o copo e o recipiente de polpa, siga o processo seguinte:-

1 Desligue o misturador e tire a ficha da tomada.

2 Solte a tampa do acessório e retire-a.

3 Retire o filtro,

4 Rode o suporte do copo para o lado, levante o copo e esvazie.

5 Prima a alavanca de desengate do recipiente de polpa, rode o recipiente de polpa para a esquerda e desmonte-o levantando-o.

6 Esvazie o recipiente de polpa no lixo.

7 Monte novamente o aparelho.

importante

- Se o espremedor começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do filtro. (O espremedor vibra se a polpa ficar distribuída de forma não uniforme).
- A quantidade máxima que pode ser processada de uma só vez é de 500 g de fruta ou legumes.
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o aparelho abraque a velocidade ou pare. Se tal acontecer, desligue e desbloqueie o filtro.
- Desligue e esvazie os recipientes de polpa e de sumo regularmente durante a utilização.

sugestões

- Introduza lentamente os alimentos macios para conseguir extrair a quantidade máxima de sumo.
- As vitaminas desaparecem - quanto mais rapidamente beber o sumo, mais vitaminas aproveitará.
- Se precisar de guardar o sumo por algumas horas, coloque-o no frigorífico. Poderá conservá-lo melhor, adicionando-lhe algumas gotas de sumo de limão.
- Não beba mais de três copos de 230 ml de sumo por dia, a não ser que já esteja habituado a fazê-lo.
- Dilua o sumo para as crianças com uma quantidade igual de água.
- O sumo de legumes verdes escuros (brócolos, espinafres, etc.) ou vermelhos escuros (beterraba, couve roxa, etc.) é extremamente forte e deverá por isso ser sempre diluído.
- O sumo de frutas é rico em frutose (o açúcar natural da fruta) e as pessoas diabéticas ou com baixos níveis de açúcar no sangue devem portanto evitar beber quantidades excessivas.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e tire a ficha da tomada antes de desmontar o acessório do misturador.
- Desmonte completamente o acessório antes de o limpar.
- Para facilitar a limpeza, lave sempre as peças imediatamente após a utilização.
- Nunca permite que a unidade base se molhe.
- Alguns alimentos, como por exemplo a cenoura, provocam descoloração do plástico. Poderá esfregar com um pano embebido em óleo vegetal para ajudar a remover a descoloração.

unidade base

- Limpe-a com um pano humedecido e seguidamente com um seco.

filtro

- Limpar usando uma escova suave.
- Verifique regularmente se o filtro apresenta indícios de danos. Não use se o filtro estiver danificado. Consulte "assistência e cuidados do cliente"

outras peças

- Lave e depois seque. Pode também lavar na prateleira superior da máquina de lavar louça. Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura.

Picador de Multi-alimentos AT281 (se fornecido)

Use o picador de multi-alimentos para processar carne crua e cozinhada; peixe e nozes.

segurança

- Verifique sempre que retira os ossos, pele, etc, da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes e outros frutos semelhantes introduza apenas alguns de cada vez e dê tempo para a espiral os apanhar, antes de adicionar mais.
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Aviso – a lâmina de cortar está afiada, deve manusear com cuidado quando utilizar e quando limpar.
- Certifique-se de que o acessório está bem preso em posição antes de ligar o aparelho.

chave ⑰

- ① Anel roscado
- ② filtros do picador de multi-alimentos: médio, grosso (pode ser fornecido apenas um filtro de acordo com o modelo)
- ③ Faca de corte
- ④ Espiral
- ⑤ corpo do picador de multi-alimentos:
- ⑥ Tabuleiro
- ⑦ Empurrador

montagem

- 1 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo do picador de multi-alimentos.
- 2 Coloque a lâmina picadora – o lado que corta virado para fora ①. Assegure-se que está bem encaixado – caso contrário pode danificar o picador multi-alimentos.
- 3 Coloque o filtro no picador multi-alimentos ②. Coloque a saliência sobre o pino.
- 4 Instale o anel roscado, apertando-o frouxamente.

para utilizar o picador multi-alimentos

- 1 Levante a cabeça da bateadeira.
 - 2 Com o picador multi-alimentos na posição mostrada ③, alinhe as saliências do eixo que se encontram na extremidade da espiral com os encaixes correspondentes do mecanismo de saída.
 - 3 Empurre o picador multi-alimentos contra a saída e rode na direcção dos ponteiros do relógio até pender.
 - 4 Aperte o anel roscado manualmente.
 - 5 Monte o tabuleiro ④.
 - 6 Descongele completamente os alimentos antes de os picar. Corte a carne em tiras de 2,5 cm de largura.
 - 7 Ligue na velocidade máxima girando o botão de velocidade na direcção dos ponteiros do relógio. Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. Não empurre com força – pode estragar o seu picador multi-alimentos.
- importante
- Nunca opere o picador multi-alimentos por mais de 10 minutos seguidos pois pode danificar o motor.
 - O picador multi-alimentos não funcionará se as tampas das saídas de velocidade média e alta não estiverem colocadas.
- 8 Uma vez picada toda a carne, desligue o aparelho e desligue da tomada.
 - 9 Remova o picador multi-alimentos.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.
- Lave todas as peças em água com sabão e seque cuidadosamente. Não lave peça nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça. Nunca utilize produtos com soda.
- Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
-
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
 - Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

antes de utilizar su aparato/accesorios Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".
- Recoja el exceso de cable en el compartimiento del cable en la parte trasera del aparato.

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de poner o quitar los utensilios y accesorios, después de su uso y antes de la limpieza.
 - Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
 - No acerque los dedos a las partes móviles ni a los utensilios/accesorios acoplados. Nunca ponga los dedos, etc., en el mecanismo de bisagra.
 - Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
 - Nunca utilice un aparato o accesorio deteriorado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "servicio técnico y atención al cliente".
 - Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
 - Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
 - Cuando vaya a usar un accesorio, lea también la información sobre seguridad incluida en este manual relacionado con ese producto concreto.
 - Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas.
 - Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios y el cable estén fijos antes de levantarlo.
 - Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- antes de enchufar el aparato
- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
 - Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

descripción del aparato

aparato de cocina

- ① salida a velocidad media
- ② salida a velocidad alta
- ③ casquillo acoplador para accesorios
- ④ palanca para soltar el cabezal
- ⑤ cabeza de la mezcladora
- ⑥ bol
- ⑦ interruptor de encendido/apagado y de velocidad
- ⑧ unidad de potencia
- ⑨ compartimiento del cable
- ⑩ accesorio para batir
- ⑪ gancho de amasar con protector desmontable
- ⑫ accesorio para montar
- ⑬ antisalpicaduras

accesorios

No todos los accesorios que se enumeran estarán incluidos necesariamente con su aparato de cocina. Los accesorios dependen de la variante del modelo.

- ⑭ licuadora (AT282 y AT283)
- ⑮ molinillo (AT286)
- ⑯ exprimidor de cítricos
- ⑰ procesador de alimentos (AT284)
- ⑱ exprimidor centrífugo (AT285)
- ⑲ molinillo multialimentos (AT281)

accesorios para mezclar ingredientes y algunos de sus usos

accesorio para batir

- Para hacer tartas, galletas, hojaldre, glaseados, rellenos, petisús y puré de patata.

accesorio para montar

- Para huevos, crema, rebozados, bizcochos sin mantequilla, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés. No use el accesorio para montar con mezclas densas (por ej.: para batir mantequilla y azúcar), ya que podría estropearlo.

gancho para la masa

- Para mezclas con levadura.

para usar su mezcladora

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bien sujeta en su posición.
- 2 Seleccione un utensilio y apriételo para que encaje en la toma de los utensilios ❷.
- Compruebe siempre que el protector esté acoplado en el eje del gancho de amasar antes de insertar en la salida. Una vez insertado, acople el protector a la salida de la mezcladora para evitar la entrada de comida.
- 3 Acople el bol en la base y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición ❸.
- 4 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 5 Enchufe en la toma de corriente eléctrica, luego conecte el aparato y gire el botón de velocidades a la posición deseada. Para desconectar gire a "0".
- Cambie al botón pulse ❹ para que el aparato funcione de forma intermitente.
- 6 Desenchufe de la toma de corriente eléctrica.
- 7 Levante el cabezal de la mezcladora y, mientras lo sujeta firmemente, saque el utensilio de la salida tirando de él.

importante

- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como la masa para hacer pan.
- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará enseguida. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- Si, por cualquier razón, se interrumpe el suministro de electricidad a la mezcladora y la máquina deja de funcionar, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- La mezcladora no funcionará a menos que todas las tapas de salida de velocidad estén correctamente acopladas a la máquina.
- Si oye que la máquina está funcionando, o bien apague y quite un poco de mezcla o aumente la velocidad.
- Quite siempre los accesorios acoplados a las salidas de velocidad media y alta antes de levantar el cabezal de la mezcladora.

consejos

- Apague el aparato y limpie el bol con la espátula cuando sea necesario.
- Para batir huevos, es mejor que estén a temperatura ambiente.
- Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya mantequilla ni yema de huevo en el accesorio para montar ni en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para hacer hojaldre, a menos que se indique lo contrario en la receta.
- Al batir mantequilla y azúcar cuando haga mezclas para tartas, use siempre la mantequilla a temperatura ambiente o ablándela primero.
- La mezcladora dispone de un accesorio de "inicio suave" para reducir los derrames. Sin embargo, si se enciende el aparato cuando haya una mezcla densa en el bol, como masa de pan, podrá observar que la mezcladora tarda unos segundos en alcanzar la velocidad seleccionada.

puntos para hacer pan

importante

- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como la masa para hacer pan.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se vierte el líquido en primer lugar.
- Pare el aparato cada cierto tiempo y retire la mezcla del gancho para la masa.
- La cantidad de líquido que requieren los distintos lotes de harina varía de forma considerable y lo pegajosa que sea la masa puede afectar de forma significativa a la carga a la que se somete al aparato. Se recomienda que observe el aparato cuando se esté mezclando la masa; la operación no deberá durar más de 6-8 minutos.

botón de velocidades

Esto es solamente una guía y variará dependiendo de la cantidad de mezcla en el bol y de los ingredientes que se estén mezclando.

batidor

- batir manteca y azúcar empiece a velocidad mínima e increméntela gradualmente hasta una velocidad más alta.
 - batir huevos en mezclas cremosas utilice una velocidad media a alta
 - añadir harina, fruta, etc utilice una velocidad baja a media
 - mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel empiece a una velocidad baja e increméntela gradualmente hasta una velocidad más alta.
 - mezclar la manteca y la harina utilice una velocidad baja a media
- batidora
- aumente gradualmente a máximo
- gancho de amasar
- utilice una velocidad baja a media

capacidades máximas

pasta quebradiza	450 g de harina
bizcochos (mezcla en un solo paso)	mezcla total de 1.6 kg
preparado para tartas de frutas	mezcla total de 1.8 kg
masa para pan	500 g de harina
claras de huevo	8

botón sensor de velocidad electrónico

La mezcladora dispone de un botón sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante la operación a medida que la mezcladora se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.

para acoplar y utilizar el antisalpicaduras

- 1 Acople el bol en la base y añada los ingredientes.
 - 2 Acople el utensilio y baje el cabezal de la mezcladora
 - 3 Acople el antisalpicaduras al bol deslizando la sección abierta alrededor de el cabezal de la mezcladora ④.
 - 4 Para quitar el antisalpicaduras invierta el proceso anterior.
- Durante el proceso de la mezcla, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol por el conducto de alimentos.

cuidado y limpieza

- Siempre antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.
- unidad de potencia
- Límpielo con un paño húmedo y séquelo después.
 - Nunca use abrasivos ni lo sumerja en agua.
- bol, utensilios, antisalpicaduras, protector desmontable en gancho de amasar
- Lávelos a mano y luego séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.
 - Nunca utilice un cepillo de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Utilice vinagre para quitar la cal.
 - Manténgalo alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

Licadoras AT282 y AT283 (si se incluye)

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesas, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo.

seguridad

- Los líquidos deben enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga a los niños alejados de la unidad de cuchillas.
- Utilice la jarra únicamente con la unidad de cuchillas suministrada.
- Nunca intente acoplar la unidad de cuchillas al aparato sin que la jarra esté colocada.
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapa colocada en su sitio.
- Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora esté colocado.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Antes de quitar la mezcladora de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
 - modelo AT283 hay que tender cuidado de no desenroscar la jarra del conjunto de la base.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.

importante

La falda de la parte inferior de la jarra acrílica del modelo AT282 se acopla durante la fabricación y no se debe intentar quitarla.

- El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad media no está colocada.
- Nunca haga funcionar la batidora durante más de un minuto, ya que podría recalentarse. Apáguela una vez haya obtenido la consistencia adecuada.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Córtelos en dados, a continuación, retire el tapón de llenado e introduzca los trozos por el agujero de la tapa con la máquina en funcionamiento.
- modelo AT282 no procese especias como clavo, eneldo o semillas de comino, ya que dañan el acrílico.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no a use.
- No triture el hielo solo, añada siempre un poco de agua.
- modelo AT282 nunca mezcle más de 1,5 litros (o menos para líquidos espumosos como los batidos de leche).
- modelo AT283 nunca mezcle más de 1,2 litros (o menos para líquidos espumosos como los batidos de leche).
- Recetas de batidos - nunca mezcle ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; rómpalos en trocitos antes de introducirlos en la licuadora.

descripción del aparato ⑭

Licadora acrílica AT282

- ① tapa
- ② tapón de llenado
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas

Licadora de cristal AT283

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ base

para usar su licuadora acrílica AT282

- 1 Compruebe que el anillo de cierre está correctamente ajustado en la unidad de corte.
- 2 Sujete la parte inferior de la unidad de corte e inserte las cuchillas en la base de la licuadora. Gire para que el ensamblaje quede bloqueado firmemente en su lugar.
- 3 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 4 Acople la tapa a la jarra y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede ajustada en su posición, asegurándose de que la lengüeta de la tapa encaje en la ranura del mango. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas ▼.
- 5 Coloque el tapón de llenado en la tapa.
- 6 Quite la tapa de salida de velocidad alta girando en el sentido contrario a las agujas del reloj ①.
- 7 Coloque la licuadora sobre la salida, coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente ajustado en su lugar.
- 8 Ponga a máxima velocidad.
- 9 Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, apague y desenchufe.
- 10 Quite la licuadora.
- 11 Vuelva a colocar la tapa de la salida a velocidad alta después de usar el aparato.

para usar su licuadora de cristal AT283

- 1 Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado a la unidad de cuchillas.
 - 2 Acople la unidad de cuchillas dentro de la base.
 - 3 Enrosque la jarra de cristal sobre la base.
 - 4 Ponga los ingredientes en la jarra.
 - 5 Acople la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustada.
 - 6 Introduzca el tapón de llenado en la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
 - 7 Quite la tapa de la salida de alta velocidad girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y levantándola para retirarla ①.
 - 8 Coloque la licuadora en la salida de alta velocidad, con el asa hacia la parte posterior. Gire la licuadora en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustada hasta que las dos flechas queden alineadas ▼.
 - 9 Ponga a máxima velocidad.
 - 10 Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, apague el aparato y desenchúfelo.
 - 11 Quite la licuadora.
 - 12 Vuelva a colocar la tapa de la salida a velocidad alta después de usar el aparato.
- consejos
- Para evitar escapes compruebe que la base está firmemente acoplada a la jarra.
 - Para hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, saque el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco de forma constante.
 - Mezclas espesas, como paté y salsas: utilice una velocidad baja a media, limpiando los bordes cuando sea necesario. Si es difícil de procesar, añada más líquido. Otra alternativa es utilizar el ajuste intermitente para que los ingredientes se muevan por encima de las cuchillas.

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de quitar el accesorio del aparato de cocina.
 - Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.
 - Vacíe la jarra antes de desbloquear la base.
- unidad de cuchillas fija
- 1 Retire el aro de sellado y lávelo.
 - 2 Limpie las cuchillas bajo el grifo. Mantenga la parte inferior de la unidad de cuchillas seca.
 - 3 Deje que se sequen.
- otras piezas
- Lávalas a mano con agua caliente y jabón. Opcionalmente, el tapón de llenado, la tapa, la y la licuadora de cristal base se pueden lavar en el lavavajillas.

sopa de zanahoria y culantro

ingredientes

- 25 g de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo aplastado
- 750g de zanahorias cortadas en dados de 1,5cm (alternativamente, para una sopa más ligera, utilice 600g de zanahorias cortadas en dados de 1,5cm)
- 1 cubito de caldo de gallina
- 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
- sal y pimienta

método

- 1 Funda la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
- 2 Ponga la zanahoria en la licuadora y añada la cebolla y el ajo. Añada líquido suficiente hasta llegar a la marca 1.5 en el recipiente. Ponga la tapa y el tapón del acceso.
- 3 Bata en la posición pulse durante 5 segundos para obtener una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
- 4 Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
- 5 Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

Se pueden encontrar más recetas en la página web de Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Molinillo AT286 (si se incluye)

Use el molinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos o granos de café.

seguridad

- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga a los niños alejados de la unidad de cuchillas.
- Utilice la jarra y la unidad de cuchillas solamente con la base suministrada.
- No introduzca líquidos calientes en la molinillo para mezclarlos.
- Nunca quite la molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Nunca intente acoplar la unidad de cuchillas al aparato sin que esté la jarra puesta.
- Al quitar el molinillo de la unidad de potencia, hay que tener cuidado de no desenroscar la jarra o vaso del molinillo del conjunto de la base.
- Para garantizar una vida larga a su molinillo, nunca lo haga funcionar más de 30 segundos seguidos. Desconéctelo tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las partes de plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- Use el aparato sólo para ingredientes secos.

descripción del aparato ⑮

- ① base
- ② unidad de cuchillas
- ③ anillo de cierre
- ④ jarra de molido

para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra.
 - 2 Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado a la unidad de cuchillas.
 - 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
 - 4 Enrosque la base en el tarro y apriétela con los dedos.
 - 5 Quite la tapa de la salida de alta velocidad girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y levantándola para retirarla ①.
 - 6 Coloque el molinillo en la salida con la flecha ▼ en la base del molinillo hacia la parte posterior del aparato. Gire el molinillo en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustado hasta que las dos flechas queden alineadas ▲.
 - 7 Cambie a la velocidad máxima.
 - El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad media no está colocada.
 - 8 Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, apague el molinillo y desenchúfelo.
 - 9 Quite el molinillo.
 - 10 Vuelva a colocar la tapa de la salida a velocidad alta después de usar el aparato.
- consejos
- Las hierbas se muelen mejor si están limpias y secas.
 - Al moler granos de café, cuanto más tiempo esté funcionando, más fino será el resultado.
 - La capacidad máxima para las hierbas aromáticas es de 10 g y para los frutos secos y los granos de café de 50 g.

cuidado y limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.
- Desmonte el accesorio por completo antes de limpiarlo.
- Para limpiar con mayor facilidad, lave siempre las piezas inmediatamente después de usarlas.

jarra, base

Lávelas a mano con agua caliente y jabón. La jarra y la base también se pueden lavar en el lavavajillas.

unidad de cuchillas

- 1 Quite el anillo de cierre y lávelo.
- 2 Limpie las cuchillas cepillándolas bajo el agua del grifo. Mantenga seca la parte inferior de la unidad.
- 3 Deje que se seque.

Procesador de alimentos AT284 (si se incluye)

Utilice el accesorio para procesar alimentos para trocear, cortar en rodajas, cortar en tiras o en juliana y rallar. El accesorio para exprimir cítricos (en caso de que se facilite) puede utilizarse para exprimir frutas cítricas, y sólo se puede usar con el procesador de alimentos AT284.

importante

Al quitar el embalaje, asegúrese de quitar el protector de plástico de la cuchilla. Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado. No guarde el protector de plástico ya que sólo se utiliza para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. Sostenga siempre la cuchilla por el asa, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como durante la limpieza.
- Extraiga siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embudidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol o el accesorio de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que las cuchillas y los discos de corte se hayan parado totalmente;
- Al rebanar/trocear o rallar no deje que el bol se llene hasta el disco de corte: vacíelo regularmente.
- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare la máquina y quite una parte del contenido.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.

descripción del aparato ⑮ & ⑰

procesador de alimentos

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de entrada de alimentos
- ③ tapa del procesador de alimentos
- ④ asa
- ⑤ cuchilla
- ⑥ bol del procesador de alimentos
- ⑦ eje de accionamiento
- ⑧ disco rebanador/troceador grueso
- ⑨ disco rebanador/troceador fino partes del
- ⑩ disco rallador de alimentos
- discos opcionales
- ⑪ disco para cortar patatas (estilo juliana) fino
- ⑫ disco para cortar patatas estándar
- ⑬ disco troceador extra grueso exprimidor de cítricos
- ⑭ cono
- ⑮ colador

No todas las piezas mencionadas anteriormente estarán incluidas necesariamente en el paquete. El contenido depende de la variante del modelo.

cuchilla de corte

Utilice la cuchilla para trocear carne cruda y cocida, huevos duros, verduras, frutos secos, patés y salsas, así como también para hacer migas de pan y galletas.

para utilizar la cuchilla de corte

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media ①.
- 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida. ②.
- 3 Ajuste el bol por encima del eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición. ③.
- 4 Acople la cuchilla en el eje de accionamiento y gire hasta que llegue abajo. La cuchilla de corte está muy afilada, manéjela siempre con cuidado.

- 5 Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que están distribuidos equitativamente.
- 6 Ponga la tapadera, el tubo de entrada de alimentos por encima del botón de velocidades y gire en el sentido de las agujas del reloj asegurándose de que la lengüeta de la tapa encaje en la ranura del mango del bol ④. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas ▼.
- El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad alta no está colocada.
- 7 Acople los empujadores.
- 8 Conecte y procese hasta que se alcance la consistencia deseada. Recomendamos una velocidad alta para la mayoría de las funciones de troceado.
- Use el botón pulse ⑥ para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
- 9 Desconecte y desenchufe.
- 10 Quite el accesorio.
- 11 Vuelva a colocar la tapa de salida de velocidad media después de usar el aparato.

consejos

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en cubitos de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y añadirse por el tubo de introducción de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Las hierbas se muelen mejor cuando están limpias y secas.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que pueden salirse alrededor de la tapa. Hay una mezcladora disponible para este propósito. Sin embargo, al licuar sopas, etc., escurra los sólidos, lícuelos y después vuélvalos a poner en el líquido.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas como, por ejemplo, masa de pan, ya que se podría dañar la batidora. Utilice el gancho de amasar en el bol para hacer pan, y el batidor en el bol para hacer pasteles y pasta.
- No utilice la cuchilla para picar cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, ya que pueden dañar el accesorio.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

capacidad máxima

- carne 400g

Para hacer carne picada, retire el exceso de grasa de la carne cruda y córtela en dados de 2 cm. Coloque la carne en el bol y accione la máquina durante unos 20 segundos o hasta obtener la textura deseada. Cuanto más tiempo tenga la máquina en funcionamiento más suave será la textura obtenida.

disco rebanador/troceador y rallador

Utilice el disco rebanador/troceador para rebanar o trocear fruta, verduras y queso, y el disco rallador para rallar queso parmesano y patatas para hacer bolitas de patata alemana.

para utilizar el rebanador/troceador/rallador

qué hacen los discos para cortar

rebanador/troceador

Discos ⑧ y ⑨ son reversibles: un lado rebana, el otro trocea. Puede rebanar queso, zanahoria, patata, berza, pepino, calabacín, remolacha, cebolla. Puede trocear queso, zanahoria, patata y alimentos de textura similar. El lado que elija para cortar deberá estar en el lado superior.

disco rallador ⑩ ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

discos opcionales

cortador de patatas fino (estilo juliana) ⑪

Este disco corta patatas para patatas fritas al estilo juliana e ingredientes duros para ensaladas, aderezos, cacerolas y verduras fritas (por ej., zanahorias, nabos, calabacines y pepinos).

cortador de patatas normal ⑫ corta patatas para patatas fritas delgadas e ingredientes duros para ensaladas y salsas (por ej., nabos y pepinos).

troceador extra-grueso ⑬ trocea de forma gruesa queso y zanahorias.

utilización de los discos de corte

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media.
- 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida.
- 3 Ajuste el bol por encima del eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Coloque el disco de corte sobre el eje de accionamiento. El lado que elija para cortar debe estar situado hacia arriba. Maneje los discos de corte con cuidado, ya que están muy afilados. Sostenga los discos por la empuñadura central.
- 5 Ponga la tapadera, el tubo de entrada de alimentos por encima del botón de velocidades y gire en el sentido de las agujas del reloj asegurándose de que la lengüeta de la tapa encaje en la ranura del mango del bol. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas ▼.
- El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad alta no está colocada.
- 6 Elija el tubo de introducción de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de introducción de alimentos más pequeño para procesar los productos individuales o los ingredientes finos. para utilizar el tubo de introducción de alimentos pequeño
- En primer lugar, ponga el empujador grande dentro del tubo de introducción de alimentos. para utilizar el tubo de introducción de alimentos grande
- Utilice ambos empujadores a la vez.
- 7 Ponga los alimentos en el tubo de introducción de alimentos.
- 8 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Se recomienda una velocidad media para procesar alimentos blandos como el pepino, y una velocidad media/alta para procesar alimentos más consistentes como las zanahorias y el queso duro.
- 9 Desconecte y desenchufe.
- 10 Quite el accesorio.
- 11 Vuelva a colocar la tapa de salida de velocidad media después de usar el aparato.

consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bastante el ancho del tubo de introducción de alimentos grande. Así se evitará que la comida salga por los lados durante el procesamiento. De forma alternativa, utilice el tubo de introducción de alimentos pequeño.
- Cuando rebane o trocee: los alimentos colocados en posición vertical salen más cortos que los colocados horizontalmente.
- Después de utilizar un disco para cortar, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de quitar el accesorio del aparato de cocina.
- Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo. bol, tapa y accesorios
- Lave a mano y luego seque bien. Tenga cuidado ya que las cuchillas y los discos de corte están afilados.
- De forma alternativa, se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto a temperatura baja. Después de usar el aparato, guarde la cuchilla en el bol del procesador.

exprimidor de cítricos

Nota:

Este accesorio sólo se puede utilizar en conjunción con el procesador de alimentos AT284.

Utilice el exprimidor para cítricos para exprimir el zumo de los cítricos, p. ej. naranjas, limones, limas y pomelos.

descripción del aparato

- ⑭ cono
- ⑮ colador

para utilizar el exprimidor para cítricos

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media ①.
- 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida.
- 3 Ajuste el bol en el eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Acople el colador en el bol asegurándose de que la agarradera del borde encaja en la ranura correspondiente en el mango del bol ⑤.
 - El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad alta no está colocada.
- 5 Coloque el cono en el eje de accionamiento girando hasta que llegue abajo.
- 6 Corte la fruta por la mitad. Conecte a velocidad 3 y apriete la fruta en el cono.

Nota

Vacíe el bol regularmente y nunca deje que el zumo alcance la parte inferior del colador.
- 7 Apague y desconecte.
- 8 Quite el cono. Desbloquee y quite el colador.
- 9 Desbloquee el bol y vierta el zumo.

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de quitar el accesorio del aparato de cocina.
- Lave el cono, el colador y el bol a mano, a continuación séquelos bien. Como alternativa, lávelos en el lavavajillas (sólo en la bandeja superior).

Exprimidor centrífugo AT285 (si se incluye)

Utilice el exprimidor centrífugo para extraer zumo de frutas y verduras.

seguridad

- No utilice el exprimidor de zumos si el filtro está dañado.
- Las cuchillas en la base del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el filtro.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos. Desenchufe antes de desbloquear el tubo de introducción de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte y espere a que el filtro se detenga.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el accesorio, utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, ajuste la velocidad o pare la máquina, desenchufe y despeje cualquier obstrucción. Consulte el libro principal de instrucciones del electrodoméstico al que se acopla el accesorio para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

descripción del aparato ⑱


- ① embutidor
- ② tapa
- ③ lengüeta de enclavamiento de la tapa
- ④ filtro
- ⑤ depósito de la pulpa
- ⑥ salida del zumo
- ⑦ palanca para soltar el depósito de la pulpa
- ⑧ unidad base
- ⑨ vaso
- ⑩ soporte del vaso

para utilizar su exprimidor centrífugo

preparación de los alimentos

- Quite los huesos (ciruelas, melocotones, cerezas, etc.)
- Quite la piel dura (melones, piñas, pepinos, patatas, etc.)
- Los productos con piel blanda y otros alimentos sólo tienen que lavarse (manzanas, peras, zanahorias, rábanos, lechuga, berza, perejil, espinacas, uvas, fresas, apio, etc.)
- Pelar cítricos – Pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener unos resultados óptimos, recomendamos utilizar el accesorio del exprimidor de cítricos que está disponible por separado.

montaje y uso

- 1 Quite la tapa de salida a velocidad alta antes de montar la unidad ①.
- 2 Coloque el depósito de la pulpa en la unidad base y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición. Cuando esté correctamente acoplado, el pico vertedor debe estar situado por encima de la palanca para soltar el depósito de la pulpa.
- 3 Coloque el filtro y empuje firmemente para que encaje en su posición.
- 4 Acople la tapa en el depósito de la pulpa con la lengüeta del enclavamiento junto al brazo de la unidad base. Luego gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la lengüeta del enclavamiento en la tapa encaje en la ranura en el brazo vertical de la unidad base. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas .
- 5 Coloque el soporte del vaso sobre la parte inferior del accesorio – la flecha que hay en el soporte del vaso debe señalar hacia arriba y quedar alineada con el pico vertedor y la palanca para soltar el depósito de la pulpa.
- 6 Mientras sujeta el soporte del vaso en su lugar, acople el accesorio a la mezcladora colocando el pico vertedor por encima de la esquina de la salida de velocidad alta y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 7 Mueva el soporte del vaso hacia la parte posterior de la mezcladora y luego acople el vaso. Gire el soporte hasta que quede en su posición de manera que el vaso esté situado debajo de la salida del zumo ②.
- 8 Corte los alimentos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos.
 - El accesorio no funcionará si no está ensamblado o acoplado correctamente al aparato de cocina o si la tapa de la salida a velocidad media no está colocada.
- 9 Conecte a velocidad 3, luego coloque la comida en el tubo de entrada de alimentos. Empuje los alimentos uniformemente con el empujador - nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

10 Desconecte y desenchufe.

11 Vuelva a colocar la tapa de salida de velocidad alta después de usar el aparato.

Para desmontar el exprimidor, invierta el proceso de montaje pero apriete la palanca para soltar el depósito de la pulpa a fin de retirar el depósito de la pulpa de la unidad base.

● Alternativamente, si desea exprimir una gran cantidad de fruta o verduras y sólo quiere vaciar el vaso y el depósito de la pulpa, realice el siguiente proceso:-

1 Desconecte y desenchufe la mezcladora.

2 Desbloquee la tapa del accesorio y quítela.

3 Saque el filtro,

4 Gire el soporte del vaso hacia el lado, quite el vaso y vacíelo.

5 Apriete la palanca para soltar el depósito de la pulpa, gire el depósito de la pulpa en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo.

6 Vacíe los restos del depósito de la pulpa.

7 Vuelva a montar la unidad.

importante

- Si el exprimidor empieza a vibrar, desconecte y vacíe la pulpa del filtro. (El exprimidor vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).
- La capacidad máxima que se puede procesar de una sola vez es de 500g de fruta o verduras.
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que su accesorio vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y desbloquee el filtro.
- Desconecte y vacíe los depósitos de la pulpa y del zumo regularmente durante el uso.

consejos

- Introduzca los alimentos blandos lentamente para obtener el máximo de zumo.
- Las vitaminas desaparecen - cuanto antes beba el zumo, más vitaminas obtendrá.
- Si tiene que almacenar el zumo durante unas horas, póngalo en el frigorífico. Se conservará mejor si le añade unas gotas de zumo de limón.
- No beba más de 3 vasos de 230 ml de zumo al día, a no ser que esté acostumbrado.
- Diluya siempre los zumos para los niños con una cantidad equivalente de agua.
- El zumo de verduras verdes (brócoli, espinacas, etc.) o de verduras rojas (remolacha, col roja, etc.) es muy fuerte, por lo tanto dilúyalo siempre.
- Los zumos de frutas son ricos en fructosa (azúcar procedente de las frutas), por lo que las personas diabéticas o con niveles bajos de azúcar en sangre deben evitar beber demasiado.

cuidado y limpieza

- Desconecte y desenchufe siempre antes de quitar el accesorio de la mezcladora.
- Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.
- Para una limpieza más fácil, limpie siempre las diferentes piezas inmediatamente después de haber usado el exprimidor.
- Nunca permita que la unidad base se moje.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden teñir el plástico. Frote con un paño empapado de aceite vegetal para ayudar a quitar color.

unidad base

- Pase un paño húmedo y a continuación séquela.

filtro

- Límpielo con un cepillo suave.
- Compruebe el filtro regularmente para detectar la presencia de daños. No utilice el aparato si el filtro presenta cualquier daño. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" otras piezas
- Lave y, a continuación, seque bien. De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura.

Molinillo multialimentos AT281 (si se incluye)

Utilice el molinillo multialimentos para procesar carne cruda y cocida, pescado y frutos secos.

seguridad

- Asegúrese siempre de que la carne no contiene huesos, piel, etc. antes de picarla.
- Al picar frutos secos, ponga sólo unos cuantos cada vez y deje que el mecanismo de desplazamiento los asimile antes de añadir más.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos o cualquier utensilio dentro del tubo de alimentación.
- Aviso – la cuchilla está afilada, manéjela con cuidado tanto durante el uso como al limpiarla.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su sitio antes de encender el aparato.

descripción del aparato ⑰

- ① tuerca de cierre
- ② tamices del molinillo multialimentos: mediano, grueso (debido a las variantes de los modelos, sólo se puede facilitar un tamiz)
- ③ cuchilla
- ④ mecanismo de desplazamiento
- ⑤ cuerpo del molinillo multialimentos
- ⑥ bandeja
- ⑦ empujador de alimentos

montar

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo del molinillo multialimentos.
- 2 Acople el cortador – lado cortante hacia el exterior ①. Compruebe que esté correctamente fijado, de lo contrario se podría dañar el molinillo multialimentos.
- 3 Coloque un tamiz del molinillo multialimentos ②, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 4 Encaje la tuerca de cierre sin apretarla.

para usar el molinillo multialimentos

- 1 Levante el cabezal de la batidora.
 - 2 Con el molinillo multialimentos en la posición mostrada ③, alinee las lengüetas de posicionamiento al final del mecanismo de desplazamiento con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
 - 3 Presione el molinillo multialimentos dentro la salida y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustado en su posición.
 - 4 Apriete manualmente la tuerca de cierre.
 - 5 Coloque la bandeja ④.
 - 6 Descongele completamente la comida congelada antes de picarla. Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
 - 7 Ponga a máxima velocidad girando el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo. No empuje demasiado, ya que el molinillo multialimentos podría estropearse.
- importante
- Nunca haga funcionar el molinillo multialimentos durante más de 10 minutos seguidos ya que ello podría dañar el aparato.
 - El molinillo multialimentos no funcionará a menos que las tapas de la salida a velocidad media y alta estén colocadas.
- 8 Una vez que toda la comida haya sido picada, desconecte y desenchufe.
 - 9 Quite el molinillo multialimentos.

cuidados y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de quitar el accesorio del aparato de cocina.
- Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, y después séquelas bien. No lave ninguna pieza en el lavavajillas. Nunca utilice una solución de sosa.
- Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
 - el servicio técnico o reparaciones
 - Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
-
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
 - Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før du bruger din Kenwood køkkenmaskine/tilbehør

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.
- Skub overskydende ledning ind i ledningsopbevaringsrummet på bagsiden af maskinen.

sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud, før du monterer eller fjerner redskaber og tilbehør efter brug og før rengøring.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monterede redskaber/tilbehør. Stik aldrig fingre eller andet ind i hængselmekanismen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Anvend aldrig en beskadedet maskine eller beskadede tilbehør. Få den efterset eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig en uautoriseret tilbehørsdel eller flere tilbehørsdele ad gangen.
- Læs sikkerhedsanvisningen om tilbehørsdelen i denne vejledning inden den tages i brug.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder.
- Vær forsigtig når apparatet løftes. Kontrollér at hovedet er låst og at skål, redskaber og ledning er fastlåst inden den løftes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af motorenheden.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

forklaring

køkkenmaskine

- ① kraftudtag (medium-speed)
- ② kraftudtag (høj-speed)
- ③ tilbehørsåbning
- ④ håndtag til at løfte hovedet
- ⑤ mixerhoved
- ⑥ skål
- ⑦ tænd/sluk- og hastighedskontakt
- ⑧ motorenhed
- ⑨ rum til opbevaring af ledning
- ⑩ K-spade
- ⑪ dejkrog med løs skærmpåklæber
- ⑫ piskeris
- ⑬ stænkskærm

tilbehør

Ikke alt tilbehør på listen vil nødvendigvis følge med denne køkkenmaskine. Tilbehør afhænger af modelvarianten.

- ⑭ blender (AT282 og AT283)
- ⑮ kværn (AT286)
- ⑯ citruspresser
- ⑰ foodprocessor (AT284)
- ⑱ centrifugal saftpresser (AT285)
- ⑲ universalhakker (AT281)

tilbehør til mixeren og nogle af deres anvendelser

K-spade

- Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelser og kartoffelmos mv.

piskeris

- Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse og soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (f.eks. til at røre fedtstof og sukker) - da det kan beskadige det.

dejkrog

- Til gærdeje.

sådan anvendes din røremaskine

- 1 Tryk ned på håndtaget ❶ og løft hovedet på røremaskinen, indtil det låser sig fast i positionen.
- 2 Vælg et redskab og tryk det ind i kraftudtaget til redskabet ❷.
- Kontrollér altid at skærmpåklæber er anbragt på dejkrogens håndtag, før det sættes ind i kraftudtaget. Når indført, indbring skærmpåklæber til røremaskinens strømforsyning for at forhindre at mad trænger ind.
- 3 Anbring skålen på basen og drej med uret for at låse den fast ❸.
- 4 Tryk ned på håndtaget for at løfte hovedet og sænk røremaskinens hoved, indtil det låser sig fast.
- 5 Sæt stikket i, tænd for maskinen og drej hastighedsknappen til den ønskede indstilling. Drej tilbage til '0' for at slukke for maskinen.
- Skift til pulsfunction ❹ for korte udbrud
- 6 Tag stikket fra maskinen ud af stikkontakten. Sådan afmonteres
- 7 Løft røremaskinens hoved, og mens den holdes stille trækkes redskabet ud af kraftudtaget.

vigtigt

- Det er normalt for piskehovedet, at det forårsager en del bevægelse, når der piskes seje dejtyper såsom brøddej.
- Hvis røremaskinens hoved løfter sig, mens maskinen er i gang, vil maskinen øjeblikkeligt stoppe. For at genstarte maskinen, sænk hovedet, drej hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.
- Hvis, af en eller anden årsag, strømmen tages fra røremaskinen og denne stopper, drejes hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.
- Røremaskinen kan ikke betjenes, med mindre alle kraftudtagsdæksler er korrekt tilpasset på maskinen.
- Hvis du kan høre at maskinen arbejder med besvær, kan du slukke for den og fjerne noget af dejen eller forøge hastigheden.
- Tag altid tilbehør af kraftudtagene til middel eller høj hastighed af, før mixerhovedet løftes.

tips

- Sluk for maskinen og skrab skålen med en dejskraber, når det er nødvendigt.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggeblødder, skal du sørge for, at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når du laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.
- Når der røres margarine og sukker til kagedeje, skal fedtstoffet altid have stuetemperatur eller blødgøres først.
- Mixeren er udstyret med en funktion for blød start for at minimere spild. Hvis der dog tændes for maskinen med en tyk dej i skålen som f.eks. en brøddej, kan det tage et par sekunder, før mixeren kommer op på den valgte hastighed.

tips om æltning af brød

vigtigt

- Overhold altid den maksimumkapacitet, der er beskrevet – ellers kan du overbelaste maskinen.
- Det er normalt for piskehovedet, at det forårsager en del bevægelse, når der piskes seje dejtyper såsom brøddej.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.
- Stop maskinen med mellemrum og skrab dejen ned fra dejkrogen.
- Forskellige slags mel varierer betydeligt med hensyn til den mængde væske, der skal bruges, og dejens klæbrighed kan have en markant virkning på maskinens belastning. Det tilrådes, at du holder øje med maskinen, mens dejen æltes; dette arbejde bør ikke vare længere end 6-8 minutter.

hastighedsknap

Dette er kun en guide, og der vil forekomme variationer afhængigt af blandingens mængde i skålen, samt hvilke ingredienser der anvendes. k-spade

- at røre fedtstof og sukker start på minimum hastighed og øg gradvist hastigheden
- at slå æg i cremede blandinger brug en medium til høj hastighed
- at vende mel, frugt osv. i brug en lav til medium hastighed
- alt-i-et kager start på en lav hastighed og øg gradvist til en højere hastighed
- at blande fedtstof med mel pisk ved lav til medium hastighed piskeris
- Øg gradvist til dejkrog ved maksimum hastighed dejkrog
- Brug lav til medium hastighed

maksimale mængder

butterdej	500 g mel
sukkerbrødskegler (alle ingredienser blandes på en gang)	1.6 kg samlet vægt
frugtkagedej	1.8 kg samlet vægt
gærdej	500 g mel
æggehvider	8

elektronisk hastighedssensorkontrol

Mixeren er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddej eller når der kommes æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som maskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Anbring skålen på base og kom ingredienserne i.
 - 2 Anbring redskabet i kraftudtaget og sænk røremaskinens hoved
 - 3 Anbring stænkskærmen på skålen ved at lade den åbne del glide over røremaskinens skål ④.
 - 4 Fjern stænkskærmen ved at reversere ovenstående procedure.
- Under omrøring kan ingredienserne tilføres direkte til skålen via slisken.

pleje og rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- motorenhed
- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Brug aldrig skurende midler og kom aldrig maskinen i vand.
- skål, redskaber, stænkskærm, løs skærmpåse på dejkrog
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
- Skålen må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

Blenderne AT282 og AT283 (hvis leveret)

Brug din blender til at lave supper, drikke, patéer, mayonnaise, rasp, kagerasp, hakke nødder og knuse is.

sikkerhed

- Væsker bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Brug kun kanden med knivenheden påsat.
- Forsøg aldrig at sætte knivenheden på maskinen, uden at kanden sidder på plads.
- Tag altid stikket ud af apparatet før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset er sat på.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
 - sluk;
 - Vent indtil knivenheden er helt stille;
 - model AT283 pas på ikke at skrue kanden af bundenheden
- Misbrug af din blender kan føre til personskaade.

vigtigt

Tætningsringen på bunden af AT282 akrylkanden er påsat under fremstillingen, og den bør under ingen omstændigheder fjernes.

- Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis medium-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- Lad aldrig blenderen virke længere end 1 minut - den vil blive for varm. Sluk for blenderen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før denne tændes. Skær ingredienserne i terninger, fjern derefter midterproppen og kom terningerne ned i hullet på låget, mens blenderen kører.
- model AT282 krydderier som f.eks. kryddernelliker, dild og spidskommen må ikke behandles i blenderen - de kan beskadige acrylmaterialet.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Knus aldrig is alene, tilsæt altid lidt vand.
- model AT282 blend aldrig mere end 1,5 liter – mindre, når det drejer sig om skummende væsker som f.eks. milkshakes.
- model AT283 blend aldrig mere end 1,2 liter – mindre, når det drejer sig om skummende væsker som f.eks. milkshakes.
- 'Smoothie' opskrifter - blend aldrig frosne ingredienser, som under nedfrysningen er blevet til en fast masse. Massen skal brækkes i stykker, før den kommes i blenderen.

forklaring ⑭

akrylblender AT282

- ① låg
- ② midterprop
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivenhed

glasblender AT283

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivenhed
- ⑥ sokkel

sådan anvendes akrylblender AT282

- 1 Kontrollér at tætningsringen er korrekt anbragt på knivenheden.
- 2 Hold på undersiden af knivenheden og påfør knivenheden på basen af blenderen. Drej for at samle delene sikkert sammen.
- 3 Kom dine ingredienser i blenderglasset.
- 4 Anbring låget på blenderglasset og drej med uret for at fastlåse, og kontrollér at mærket på låget passer med hullet i håndtaget. Når korrekt placeret bør markeringerne passe sammen ▼.
- 5 Anbring midterproppen i låget.
- 6 Fjern kraftudtagsdækslet for høj hastighed ved at dreje mod uret, og løfte det af ❶.
- 7 Anbring blenderen over strømforsyningen, drej den bagud og drej derefter med uret for at låse den på plads .
- 8 Tænd på maksimum hastighed.
- 9 Når den ønskede konsistens er opnået, slukkes der for maskinen, og den tages ud af stikkontakten.
- 10 Afmonter blenderen.
- 11 Sæt high-speed kraftudtagets dæksel på igen efter brug.

sådan anvendes glasblender AT283

- 1 Kontrollér, at tætningsringen er korrekt anbragt på knivenheden.
- 2 Sæt knivenheden i bunden af blenderen.
- 3 Skru glaskanden på bunden.
- 4 Læg ingredienserne i kanden.
- 5 Sæt låget på og skub ned for at låse.
- 6 Anbring midterproppen i låget, og skub ned for at låse.
- 7 Fjern kraftudtagsdækslet for høj hastighed ved at dreje mod uret, og løfte det af ❶.
- 8 Anbring blenderen over strømforsyningen, drej den bagud og drej derefter med uret for at låse den på plads, indtil de to pile er ud for hinanden ▼.
- 9 Skift til maks. hastighed.
- 10 Når den ønskede konsistens er opnået, slukkes der for maskinen, og stikket tages ud af stikkontakten.
- 11 Afmonter blenderen.
- 12 Sæt high-speed kraftudtagets dæksel på igen efter brug.

tips

- For at undgå utætheder kontroller at basen er låst sikkert fast i blenderglasset.
- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne undtagen olien kommes i blenderen. Mens maskinen virker, fjernes midterproppen og olien tilsættes langsomt i en jævn strøm.
- Tykkere blandinger, f.eks. postejer, dips osv.: brug lav til mellemhastighed og skrab blandingen ned fra siderne, når det er nødvendigt. Tilsæt mere væske, hvis blandingen er svær at bearbejde. Pulseringsindstillingen kan også bruges for at føre ingredienserne hen over knivene.

pleje og rengøring

- Husk altid at slukke og tage stikket ud, før du fjerner tilbehøret fra køkkenmaskinen.
- Adskil tilbehøret helt før rengøring.
- Tøm blenderglasset før basen låses op.

fast knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Børst knivene rene under vandhanen. Hold undersiden af knivenheden tør.
- 3 Lad blenderen tørre.

andre dele

Rengøres i hånden med varmt sæbevand. Midterproppen, låget og bunden kan også rengøres i opvaskemaskinen.

gulerods- og koriandersuppe

ingredienser

- 25 g smør
- 1 løg, hakket
- 1 fed hvidløg, knust
- 750 gr. gulerødder skåret i terninger på 1,5 cm (for en lysere suppe anvendes 600 gr. Gulerødder skåret i terninger på 1,5 cm)
- kold kyllingebouillon
- 10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
- salt og peber

metode

- 1 Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre.
- 2 Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig bouillon til at nå op til 1,5 mærket på glasset. Sæt låget med midterproppen på.
- 3 Blandingen blendes i 5 sekunder på pulsfunctionen for at opnå en grov konsistens eller længere for et finere resultat.
- 4 Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller indtil den er mør.
- 5 Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

Andre opskrifter findes på Kenwoods website:
www.kenwoodworld.com

Kværn AT286 (hvis leveret)

Brug kværnen til at male urter, nødder og kaffebønner.

sikkerhed

- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Anvend kun glasset og knivenheden med den medleverede sokkel.
- Blend aldrig varme væsker i kværnen.
- Fjern aldrig kværnen, før knivene er standset helt.
- Forsøg aldrig at sætte knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på plads.
- Når kværnen tages af motorenheden, skal man passe på ikke at skrue kværnglasset af bunden.
- Lad ikke kværnen køre i mere end 30 sekunder, for at sørge for at din kværn får en lang levetid. Sluk for den så snart du har den rigtige konsistens.
- Det anbefales ikke at arbejde med krydderier, da de kan skade plastikdelene.
- Maskinen vil ikke fungere, hvis kværnen ikke er sat korrekt sammen.
- Må kun bruges til tørre ingredienser.

forklaring ⑮

- ① sokkel
- ② knivenhed
- ③ gummitætningsringen
- ④ kværnglas

brug af din kværn

- 1 Kom ingredienserne i glasset.
- 2 Sørg for at gummitætningsringen sidder rigtigt på plads på knivenheden.
- 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
- 4 Skru soklen på glasset, til den er fingerstram.
- 5 Fjern dækslet over det hurtige hastighedsudtag ved at dreje mod uret og løfte af ❶.
- 6 Anbring kværnen over udtaget med pilen ▼ på bunden mod bagsiden af maskinen. Drej kværnen med uret for at låse den på plads, indtil de to pile ligger ud for hinanden ▲.
- 7 Indstil maskinen på maksimal hastighed.
- Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis medium-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- 8 Når den ønskede konsistens er opnået, skal du slukke og tage stikket ud af stikkontakten.
- 9 Fjern kværnen.
- 10 Sæt high-speed kraftudtagets dæksel på igen efter brug.

tips

- Det er bedst at male krydderurter, når de er rene og tørre.
- Når der males hele kaffebønner, vil de blive malet finere, hvis kværnen virker i længere tid.
- Den maksimale kapacitet for urter er 10 g samt 50 g for nødder og kaffe.

pleje og rengøring

- Sluk altid og afbryd strømmen før du fjerner kværnen fra køkkenmaskinen.
- Skil tilbehøret fuldstændigt før rengøring.
- For en lettere rengøring, vask altid delene straks efter brug.

glas, bund

Rengøres i hånden med varmt sæbevand. Glasset og bunden kan også vaskes i opvaskemaskine.

knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Børst knivene rene under vandhanen. Hold undersiden af enheden tør.
- 3 Lad knivenheden lufttørre.

Foodprocessor AT284 (hvis leveret)

Brug foodprocessor tilbehøret til at hakke, snitte, strimle osv.

Citruspressertilbehøret (hvis leveret) kan bruges til at lave saft af citrusfrugter, men kan kun bruges sammen med AT284 foodprocessoren.

vigtigt

Når emballagen fjernes, skal det sikres at knivhylstret af plastik tages af knivsbladet. Pas på, da knivene er meget skarpe. Hylstret bør kasseres, da det kun er beregnet til at beskytte kniven under fremstilling og forsendelse.

sikkerhed

- Håndter med forsigtighed da både knivenhed og plader er meget skarpe. Hold altid knivens klinger i fingergrebet på toppen, der drejer væk fra den skærende side, både når den anvendes og rengøres.
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- Sørg for at holde hænder og redskaber ude af skålen mens denne er koblet til strømforsyningen.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Før låget fjernes fra skålen eller hakkerdelen fra motorenheden:-
 - sluk maskinen;
 - vent til knivenheden/pladerne står helt stille;
- Når der snittes/rives eller hakkes må skålen ikke blive fyldt op til skæreskiven: tøm den regelmæssigt.
- Hvis der forekommer voldsomme vibrationer, mens apparatet anvendes, skal hastigheden enten sættes ned, eller også skal maskinen stoppes og noget af indholdet tømmes ud.
- Maskinen bliver beskudiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.

forklaring ⑮ & ⑰

food processor

- ① stoppepind: stor og lille
- ② tilførselsrør
- ③ foodprocessorslåg
- ④ fingergreb
- ⑤ knivenhed
- ⑥ foodprocessorskål
- ⑦ drivende aksel
- ⑧ grov snitte/rive plade
- ⑨ fin snitte/rive plade deler sig fra ingredienserne
- ⑩ raspeplade
- valgfrie plader
- ⑪ tynd (julienne stil) riveplade
- ⑫ standard riveplade
- ⑬ ekstra grov riveplade
- citruspresser
- ⑭ presser
- ⑮ si

Ikke alle ovennævnte dele vil nødvendigvis være inkluderet i pakken. Indholdet afhænger af modelvarianten.

knivenhed

Anvend knivenheden til at hakke rått og tilberedt kød, kogte æg, grøntsager, nødder, paté, dip samt til at lave rasp af brød og kiks.

sådan anvendes knivenheden

- 1 Afmonter kraftudtagsdækslet til medium hastighed ved at løfte det af ❶.
- 2 Anbring den drivende aksel på strømforsyningen ❷.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med håndtaget over tænd/sluk og hastighedsknappen, og drej med uret indtil den låses fast i positionen ❸.
- 4 Anbring knivenheden over den drivende aksel og drej indtil den falder helt ned. Håndter altid med forsigtighed da knivenheden er meget skarp.
- 5 Skær ingredienserne i stykker og fordel dem jævnt i skålen.
- 6 Anbring låget samt tilførselsrør over hastighedsknappen og drej med uret indtil tappen på låget glider ind i hullet på skålens håndtag ❹. Markeringerne skal være lige over hinanden når korrekt anbragt ▼.
- Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis high-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- 7 Anbring stoppepindene.

8 Tænd og kør indtil den ønskede konsistens er opnået. Vi anbefaler en høj hastighed til de fleste hakkefunktioner.

- Anvend pulsen **P** til korte kørsler. Pulsen er i funktion så længe knappen holdes i position.

9 Sluk og tag maskinen ud a stikkontakten.

10 Afmonter tilbehørsdelen.

11 Genanbring kraftudtagsdækslet for medium hastighed efter brug.

tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.
- Krydderurter hakkes bedst, når de er rene og tørre.
- Undlad at blende flydende ingredienser, da de kan lække omkring låget. Der kan fås en blender til dette formål. Når der pureres supper o.l. skal man hælde faste ingredienser fra, blende dem og så hælde dem tilbage i væsken.
- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Kniven må ikke anvendes til at blande tunge masser som f.eks. dej til brød, da det kan beskadige maskinen. Brug dejkrogen i blandeskålen til at lave brød og piskeriset i skålen til at lave kager og wienerbrød.
- Anvend ikke knivenheden til at hakke isterninger eller andre hårde ingredienser, som f. eks krydderier, da de kan beskadige tilbehørsdelen.
- Hvis der anvendes mandelessens eller andre smagsstoffer i blandingen, undgå da kontakt med plastikdele, da disse kan blive permanent beskadiget.

maksimal kapacitet

- kød 400g
- Hakkekød: Fjern fedtet på kødet og skær det i 2 cm tern. Læg dem i skålen og lad maskinen køre i ca. 20 sekunder, eller til kødet har den ønskede konsistens. Jo længere maskinen kører, jo jævnere bliver konsistensen.

snitte/rive og raspeplader

Anvend snitte/rive til at snitte eller rive frugt, grøntsager og ost, og raspepladen til at rive parmesanost og kartoffelboller.

sådan anvender du snitteren/råkostjernet/riveren

hvad pladerne anvendes til

snitte/riveplader

Plader **8** og **9** er vendbare: den ene side snitter, den anden river. Du kan snitte ost, gulerødder, kartofler, rød- og hvidkål, agurker, squash, rødbeder, løg mv. Du kan rive ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens. Den ønskede snitte/riveside skal vende opad.

raspeplade **10** river parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.

valgfrie plader

fin pommefrites plade (juliennetype) **11**

Denne plade bruges til at udskære fine pommefrites og faste ingredienser til salat, pynt, gryderetter og 'stir fries' (f.eks. gulerødder, kålrøer, squash og agurker).

standard pommefrites plade **12** udskærer kartofler til tynde pommefrites og faste ingredienser til salat og dips (f.eks. gulerødder, agurker).

ekstra grov riveplade **13** river ost og gulerødder groft.

sådan bruges skærepladerne

- 1 Afmonter kraftudtagsdækslet for medium hastighed, ved at løfte det af.
- 2 Anbring den drivende aksel på strømforsyningen.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med skålens håndtag over tænd/sluk og hastighedsknappen, indtil den låses i positionen.
- 4 Anbring den skærende plade på den drivende aksel. Den skæreside du har valgt skal vende opad. Håndter med forsigtighed – de er ekstremt skarpe. Hold pladerne på midtergrebet.
- 5 Anbring låget samt tilførselsrør over hastighedsknappen og drej med uret, indtil tappen på låget glider ind i hullet på skålens håndtag. Markeringerne skal være lige over hinanden, når korrekt anbragt **1**.
- Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis high-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- 6 Vælg hvilket tilførselsrør, du ønsker at anvende. Nedstopperen indeholder et lille tilførselsrør, som bruges til enkelte dele eller tynde ingredienser.

sådan anvendes det lille tilførselsrør

- Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret.

sådan anvendes det store tilførselsrør

- Brug begge nedstopperne samtidigt.

7 Kom maden ned i tilførselsrøret.

8 Tænd og skub ingredienserne ned, lidt ad gangen, med stoppepinden – kom aldrig dine fingre ned i tilførselsrøret. Vi anbefaler medium hastighed ved bearbejdelse af bløde ingredienser som f.eks. agurk, og en medium/høj hastighed ved bearbejdelse af fastere madvarer som f.eks. gulerødder og hård ost.

9 Sluk og tag maskinen ud af stikkontakten.

10 Afmonter tilbehørsdelen.

11 Genanbring kraftudtagsdækslet for medium hastighed efter brug.

tips

- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør i bredden, så det er ret fuldt. Derved undgås det, at maden glider ned i siden under arbejdet. Ellers kan du anvende det lille tilførselsrør.
- Når der snittes eller rives: mad, som placeres lodret, bliver kortere end mad, som placeres vandret.
- Efter brug af en snitte/riveplade vil der altid være en lille smule spild på pladen eller i maden.

pleje og rengøring

- Husk altid at slukke og tage stikket ud, før du fjerner tilbehøret fra køkkenmaskinen.

- Adskil tilbehøret helt før rengøring.

skål, låg og tilbehørsdele

- Rengør i hånden og tør. Pas på da knivenhed og skæreplader er skarpe.
- Disse kan evt. rengøres på den øverste hylde i din opvaskemaskine. Det anbefales at der anvendes et kort program med lav temperatur.

Efter brug opbevares knivenheden i røreskålen.

citruspresser

Bemærk:

Dette tilbehør kan kun anvendes sammen med AT284 foodprocessor.

Citruspresseren anvendes til at udpresse saft fra citrusfrugter, f.eks. appelsiner, citroner, limefrugt og grapefrugt.

forklaring

14 presser

15 si

sådan anvendes citruspresseren

- 1 Fjern kraftudtagsdækslet for medium hastighed, ved at løfte det af **1**.
- 2 Placér den drivende aksel på strømforsyningen.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med håndtaget over tænd/sluk og hastighedskontakten, og drej med uret indtil skålen fastlåses.
- 4 Anbring sien i skålen og kontrollér at næsen på kanten er i hak med hullet i skålens håndtag **5**.
- Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis high-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- 5 Placér keglen over den drivende aksel, og bliv ved med at dreje, indtil den falder hele vejen ned.
- 6 Skær frugten over i to dele. Tænd på hastighed 3 og pres frugten ned over keglen.
- Bemærk:
Tøm skålen jævnlgt, og lad ikke saften nå op til bunden af sien.
- 7 Sluk og tag maskinen ud af stikkontakten.
- 8 Løft keglen af. Lås op og afmonter sien.
- 9 Lås op for skålen og hæld saften over i en anden beholder.

pleje og rengøring

- Husk altid at slukke og tage stikket ud, før du fjerner tilbehøret fra køkkenmaskinen.
- Vask presseren, sien og skålen i hånden, og tør grundigt. Ellers kan delene vaskes i opvaskemaskine (kun på øverste stativ).

Centrifugal saftpresser AT285 (hvis leveret)

Anvend den centrifugale saftpresser til at udvinde juice fra frugt og grøntsager.

sikkerhed

- Anvend ikke saftcentrifugen, hvis filteret er beskadiget.
- Skærebladene på basen af filteret er meget skarpe. Vær derfor forsigtig ved håndtering og rengøring af filteret.
- Før låget fjernes, sluk for apparatet og vent, til filteret standser.
- Skærebladene på bunden af filtercylinderen er meget skarpe. Pas derfor på, når du bruger og skal rengøre cylinderen.
- Denne maskine vil blive beskadiget og kan forårsage skade, hvis sammenlåsemekanismen bliver udsat for overdreven tvang.
- Benyt ikke låget til at kontrollere tilbehør, benyt altid on/off hastighedskontrollen.
- Skulle der opstå overdreven vibration, når tilbehøret anvendes, kan du enten justere hastigheden eller stoppe maskinen, tage stikket ud og tømme blokeringen.

forklaring ⑱

- ① skubber
- ② låg
- ③ fastlåsnings-tap på låg
- ④ filter
- ⑤ beholder til frugtkød
- ⑥ juice-udgang
- ⑦ frugtkødsbeholderens frigørelsesmekanisme
- ⑧ sokkelenhed
- ⑨ bæger
- ⑩ bægerholder

sådan anvendes saftcentrifugen

tilberedning af frugt og grøntsager

- Fjern sten (blommer, ferskner, kirsebær mv.)
- Fjern hård skræl (meloner, ananas, agurker, kartofler mv.)
- Frugt og grøntsager med blød skræl skal blot vaskes (æbler, pærer, gulerødder, radiser, salat, kål, persille, spinat, vindruer, jordbær, bladselleri mv.)
- Citruskrælling – Skræl og fjern den hvide del, ellers kan saften blive bitter. For at opnå det bedste resultat anbefaler vi at benytte citrusjuicetilbehøret, som kan købes separat.

samling og brug

- 1 Fjern high-speed kraftudtagets dæksel, før enheden ❶ samles.
- 2 Anbring beholderen til frugtkød på hovedenheden, og drej med uret, indtil den låser på plads. Når den er korrekt sat på, skal tuden være over frugtkødsbeholderens frigørelsesmekanisme.
- 3 Påfør filteret og tryk det stramt i position.
- 4 Sæt låget på frugtkødsbeholderen med sammenlåsningsklappen ved siden af sokkelenhedens arm. Drej med uret indtil sammenlåsningsklappen på låget passer ind i hullet i den opretstående arm på sokkelenheden. Når den er korrekt påført, skal markeringerne være på linje med hinanden ▼.
- 5 Placér bægerholderen på undersiden af tilbehøret – pilen på bægerholderen skal pege opad og være på linje med tuden og frugtkødsbeholderens frigørelsesmekanisme.
- 6 Mens du holder bægerholderen på plads, kan du påføre tilbehøret på mixerens ved at placere tuden over hjørnet af højhastighedsudgangen og drej med uret for at låse det på plads.
- 7 Bevæg bægerholderen mod mixerens bagside og fastgør bægeret. Drej holderen i position, sådan at bægeret er placeret under juice-udgangen.
- 8 Skær frugten sådan at den kan passere gennem indfødningsrøret ❷.
 - Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis medium-speed kraftudtagets dæksel ikke er sat på.
- 9 Skift til hastighed 3, kom herefter frugt ned i indfødningsrøret. Skub frugten jævnt ned med skubberen - kom aldrig dine finger ned i indfødningsrøret.
- 10 Sluk og tag stikket ud.
- 11 Genmonter højhastighedsdækslet efter brug.

For at skille saftpresseren ad skal du følge samleinstruktionerne bagfra, men trykke på frugtkødsbeholderens frigørelsesmekanisme for at frigøre frugtkødsbeholderen fra soklen.

- Som alternativ kan du, hvis du ønsker at presse en store mængde frugt eller grøntsager og kun ønsker at tømme bægeret og frugtkødsbeholderen, følge følgende procedurer:-
 - 1 Sluk og tag stikket ud af mixeren.
 - 2 Lås det tilførte låg op og løft det af.
 - 3 Løft filteret ud,
 - 4 Drej bægerholderen til siden, løft bægeret af og tøm det.
 - 5 Tryk på frugtkødsbeholderens frigørelsesmekanisme, drej frugtkødsbeholderen mod uret og løft ud.
 - 6 Tøm frugtkødsbeholderen for affald.
 - 7 Saml enheden igen.

VIGTIGT!

- Hvis saftpresseren begynder at vibrere, sluk og tøm kødet fra filteret. (Saftpresseren vibrerer, hvis frugtkødet bliver ulige fordelt).
 - Den maksimale kapacitet som kan bearbejdes på én gang er 500g frugt eller grøntsager.
 - Nogle meget hårde frugttypen eller grøntsagstyper kan forårsage, at tilbehøret gøres langsommere eller stopper. Hvis dette forekommer, skal du slukke og rengøre filteret.
 - Sluk og tøm frugtkød- og saftbeholdere regelmæssigt under brug.
- tips
- Når frugten/grøntsagerne er meget bløde, er det bedst at komme dem langsomt i for at få mest mulig saft.
 - Vitaminer forsvinder - jo hurtigere du drikker saften, des flere vitaminer får du.
 - Når det er nødvendigt at opbevare saften et par timer, skal den stilles i køleskabet. Hvis der tilsættes et par dråber citronsaft, holder den sig bedre.
 - Drik ikke mere end tre 230 ml glas saft om dagen, medmindre du plejer at drikke meget saft.
 - Fortynd saft til børn med lige dele vand.
 - Saft fra mørkegrønne grøntsager (broccoli, spinat mv.) eller mørkerøde grøntsager (rødbeder, rødkål mv.) bliver meget stærk, så den bør altid fortyndes.
 - Frugtsaft indeholder meget fruktose (frugtsukker), så diabetikere eller personer med lavt blodsukker bør undgå at drikke for meget.

pleje og rengøring

- Sluk altid og tag stikket ud før tilbehøret fjernes fra mixeren.
 - Afmonter tilbehøret helt før rengøring.
 - Saftpresseren er lettere at gøre ren, hvis de enkelte dele vaskes straks efter brug
 - Lad aldrig sokkelenheden blive våd.
 - Visse madvarer, f.eks. gulerødder, misfarver plastic. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i vegetabilsk olie.
- sokkelenhed
- Tør med en fugtig klud og lad den tørre.
- filter
- Rengør filteret med en blød børste.
 - Check filteret regelmæssigt for tegn på beskadigelse. Brug ikke saftpresseren hvis filteret er beskadiget. Se "service og kundepleje"
- andre dele
- Vask, og tør af. Som alternativ kan de vaskes på øverste hylde i din opvaskemaskine. Et kort program med lave temperaturer er anbefalet.

Universalhakker AT281 (hvis leveret)

Brug universalhakkeren til at hakke rått eller tilberedt kød, fisk og nødder.

sikkerhed

- Sørg altid for at fjerne ben og svær fra kødet, før det hakkes.
- Når der hakkes nødder, må man kun komme nogle få stykker i ad gangen, og man skal vente, til sneglen har samlet dem op, før der kommer flere i.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – skæræklingen er skarp og bør behandles med forsigtighed både ved anvendelse og ved rengøring.
- Sørg for at tilbehøret sidder godt fast, før der tændes for maskinen.

forklaring ¹⁹

- ① ringmøtrik
- ② plader til universalhakker: medium, grove (grundet modelvarianter vil kun 1 plade medfølge)
- ③ kniv
- ④ snegl
- ⑤ universalhakkerens hus:
- ⑥ bakke
- ⑦ stoppepind

samling

- 1 Sæt sneglen ind i universalhakkerens hus.
- 2 Sæt kniven på – med skæresiden øverst ①. Sørg for, at den sidder korrekt, da du ellers kan beskadige universalhakkeren.
- 3 Sæt en universalhakkerplade ② på. Sæt hakket over tappen.
- 4 Sæt ringmøtrikken på, men stram den ikke for meget.

sådan anvendes universalhakkeren

- 1 Løft røremaskinens hoved op.
- 2 Med universalhakkeren i den viste position ③, anbringes drevets tapper på enden af sneglen ud for de tilsvarende huller i drevudgangen.
- 3 Skub universalhakkeren ind i udgangen, og drej med uret, indtil den låser på plads.
- 4 Stram ringmøtrikken med hånden.
- 5 Anbring bakken på sneglen ④.
- 6 Dybfrosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes. Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 7 Skift til maks. hastighed ved at dreje hastighedsknappen med uret. Brug skubberen til forsigtigt at skubbe produkterne igennem, et stykke ad gangen. Du må ikke skubbe for hårdt til – da du kan beskadige universalhakkeren.
vigtigt
- Anvend aldrig universalhakkerens tilbehør i mere 10 minutter, da det kan beskadige maskinen.
- Universalhakkerens tilbehør kan ikke fungere, med mindre dækslerne til medium- og high-speed kraftudtaget er monteret.
- 8 Så snart ingredienserne er hakket, skal der slukkes for maskinen, og den skal tages ud af stikkontakt.
- 9 Fjern universalhakkeren.

pleje og rengøring

- Husk altid at slukke og tage stikket ud, før du fjerner tilbehøret fra køkkenmaskinen.
- Adskil tilbehøret helt før rengøring.
- Vask alle dele i varmt sæbevand, og tør dem omhyggeligt. Ingen af delene må lægges i opvaskemaskine. Der må aldrig anvendes en sodaopløsning.
- Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
-
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af u hensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder apparaten/tillbehöret från Kenwood

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.
- För in överflödigt sladd i förvaringsutrymmet på apparatens baksida.

säkerhet

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användning och innan du rengör den.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Håll fingrar borta från rörliga delar och monterade redskap/tillbehör. Stick aldrig in fingrar etc. i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en apparat eller ett tillbehör som är skadat. Lämna den för kontroll eller reparation. Se "service och kundtjänst"
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig ett icke-godkänt tillbehör eller fler än ett tillbehör vid ett och samma tillfälle.
- När du använder ett tillbehör ska du även läsa säkerhetsinformationen i den här handboken som rör den aktuella produkten.
- Överstig inte maxmängderna.
- Var försiktig när du lyfter i apparaten. Kontrollera att huvudet är spärrat och att skålen, redskapen och kabeln sitter fast innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

förklaring till bilder

- ① medelhastighetsuttag
- ② höghastighetsuttag
- ③ verktygsfattning
- ④ spärrspak för huvud
- ⑤ blandarhuvud
- ⑥ skål
- ⑦ knapp för på/av och hastighetsinställning
- ⑧ kraftdel
- ⑨ kabelförvaringsutrymme
- ⑩ spade
- ⑪ degkrok med avtagbar bricka
- ⑫ visp
- ⑬ stänkskydd

köksmaskin
tillbehör

Alla tillbehör som visas medföljer kanske inte köksmaskinen. Vilka tillbehör som kan användas beror på modellen.

- ⑭ mixer (AT282 och AT283)
- ⑮ kvarn (AT286)
- ⑯ citruspress
- ⑰ matberedare (AT284)
- ⑱ juicepress (AT285)
- ⑲ multikvarn (AT281)

blandarverktygen och några användningsområden

spade

- För att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chouier och potatismos.

visp

- För ägg, gräddde, pannkakssmet, pösiga sockerkaka, maräng, ostkaka, fromage, soufflé. Använd inte vispen för tyngre blandningar (t.ex. för att röra fett och socker). Då kan den skadas.

degkrok

- För jäsdeg.

använda matberedaren

- 1 Tryck ned spärrspaken för huvudet ① och lyft upp huvudet tills det låser på plats.
- 2 Välj ett redskap och tryck ned det i redskapsuttaget ②.
 - Kontrollera alltid att brickan är monterad på degkrokens arm innan du för in den i uttaget. När armen är införd ska brickan fästas mot uttaget för att förhindra att mat tränger in.
- 3 Placera skålen på basenheten och vrid den medurs tills den låser på plats ③.
- 4 Tryck ned spärrspaken för huvudet och sänk ned huvudet tills det låser på plats.
- 5 Anslut nätkabeln och slå på apparaten. Ställ hastighetsreglaget i önskat läge. Stäng av genom att ställa reglaget i läge '0'.
 - Använd puls ④ för stötvis körning
- 6 Dra ut nätkabeln.
- 7 Lyft upp huvudet och håll fast det medan du drar ut redskapet ur uttaget.

viktigt

- Det är normalt att blandarhuvudet rör sig litet vid blandning av tunga laster, t.ex. bröddegar.
- Om huvudet är upplyft under körning stannar apparaten direkt. Starta om den genom att sänka ned huvudet, ställa hastighetsreglaget i läge off, vänta ett par sekunder och därefter ställa in hastigheten igen. Nu ska apparaten direkt fungera igen.
- Om det blir avbrott i strömförsörjningen till apparaten och den stannar, ställer du hastighetsreglaget i läge off, väntar ett par sekunder och ställer in hastigheten på nytt. Nu ska apparaten direkt fungera igen.
- Apparaten fungerar inte om inte alla uttagslock är korrekt monterade på den.
- Om du hör att apparaten arbetar trögt ska du stänga av den och avlägsna en del av innehållet eller sänka hastigheten.
- Ta alltid bort tillbehör som är monterade på mellan-/höghastighetsuttagen innan du lyfter upp mixerhuvudet.

tips

- Koppla av maskinen och skrapa skålen med en spatel om så behövs.
- Ägg går lättast att vispa om de är i rumstemperatur.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att vispen och skålen är helt fria från fett och äggula.
- Använd kalla ingredienser för pajdeg, såvida det inte står något annat i receptet.
- Om du ska röra fett och socker till kakdeg får fettet inte vara kylskåpskallt. Låt det stå framme eller värm det först.
- Din degblandare har en mjukstartsfunktion för att det inte ska stänka när du kopplar på. Du märker kanske att det kan ta ett par sekunder för maskinen att komma upp i den inställda hastighet om du har en tung deg i skålen t.ex. jäsdeg.

att tänka på när du bakar bröd

viktigt

- Överskrid aldrig den maximala kapacitet som anges – du kommer då att överbelasta maskinen.
- Det är normalt att blandarhuvudet rör sig litet vid blandning av tunga laster, t.ex. bröddegar.
- Ingredienserna blandas bäst om du håller i vätskan först.
- Stanna maskinen då och då och skrapa ner blandningen från degkroken.
- Mjöl kan variera mycket beträffande hur stor mängd vätska som behövs. Hur kletig degen är kan göra stor skillnad på hur hårt maskinen belastas. Du bör därför hålla ett öga på maskinen medan degen blandas. Det tar normalt inte längre än 6-8 minuter.

hastighetsreglage

Detta är endast en guide och hastigheten varierar beroende på mängden i skålen och vilka ingredienser som körs.

visp

- vispa fett och socker starta på min och öka gradvis till högre hastighet
- vispa ned ägg i gräddblandningar använd medelhastighet till hög hastighet
- röra i mjöl, frukt etc. använd låg hastighet till medelhastighet
- kakmix starta på låg hastighet och öka sakta
- vispa fett och mjöl använd låg hastighet till medelhastighet

visp

- öka långsamt till maximal hastighet
- degkrok
- använd låg hastighet till medelhastighet

maxmängder

pajdeg	450g mjöl
sockerkaka (mix)	1.6 kg sammanlagt
tung kaka	1.8 kg sammanlagt
deg	500 g mjöl
äggvitor	8

elektronisk hastighetssensor

Degblandaren har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när maskinen anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.

montera stänkskyddet

- 1 Placera skålen på basenheten och tillsätt ingredienserna.
 - 2 Montera redskapet och sänk huvudet.
 - 3 Montera stänkskyddet på skålen genom att föra den avskurna delen kring huvudet ④.
 - 4 Demontera stänkskyddet genom att utföra ovanstående procedur i omvänd ordning.
- Under mixning kan ingredienserna tillsättas direkt i skålen via hålet.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den kraftdelen
- Torka av med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- Använd aldrig skurmedel och doppa inte maskinen i vatten.
- skål, redskap, stänkskydd, löstagbar bricka på degkrok
- Diska för hand och torka noga, eller maskindiska.
- Använd aldrig trådborste, stålull eller blekmedel för att göra ren den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, mikrougn).

Mixer AT282 och AT283 (om sådan medföljer)

Använd mixern till att göra soppor, drycker, patéer, majonnäs, ströbröd, skorpsmulor, hacka nötter och krossa is.

säkerhet

- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Vidrör inte de vassa bladen. Förvara bladenheten utom räckhåll för barn.
- Använd enbart bågaren med den medföljande knivsatsen.
- Försök aldrig att montera knivsatsen på apparaten utan att bågaren är monterad.
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bågaren.
- Kör aldrig mixern tom.
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att bågaren är monterad.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- När du ska dra ut sladden ur nätslutningen:
 - stäng av;
 - vänta tills bladen har stannat helt
 - model AT283 Var försiktig när du avlägsnar bågaren från basdelen.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.

viktigt

Kanten på botten av akrylbågaren AT282 monteras under tillverkningen och den får inte avlägsnas.

- Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för mellanhastighetsuttaget inte har monterats.
- Kör aldrig mixern längre än en minut i taget - då blir den för varm. Stäng av så fort som innehållet fått rätt konsistens.
- Lägg inte torra ingredienser i mixern innan du startar den. Skär dem i fyrkanter, avlägsna sedan påfyllningstratten och släpp ned ingredienserna genom hålet i locket medan maskinen är igång.
- model AT282 Mixa inte kryddor som nejlikor, dill och kummin. De skadar akrylplasten.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Låt den stå tom när du inte använder den.
- Krossa aldrig is enbart. Tillsätt alltid lite vatten.
- model AT282 mixa aldrig mer än 1,5 liter – mindre vid drycker som skummar sig t.ex. milk shake.
- model AT283 mixa aldrig mer än 1,2 liter – mindre vid drycker som skummar sig t.ex. milk shake.
- Smoothie-recept - mixa aldrig frysta ingredienser som har fryst ihop till en enda klump. Bryt upp klumpen innan du lägger ingredienserna i mixern.

förklaring till bilder ⑭

akrylmixer AT282

- ① båglock
- ② lock för påfyllningshål
- ③ bågare
- ④ tättningsring
- ⑤ bladenhet

glasmixer AT283

- ① lock för påfyllningshål
- ② båglock
- ③ bågare
- ④ tättningsring
- ⑤ bladenhet
- ⑥ sockel

så här använder du akrylmixern AT282

- 1 Kontrollera att tättningsringen är korrekt monterad på knivsatsen.
- 2 Fatta tag i knivsatsens undersida och för ned den i botten av mixern. Vrid för att låsa fast den ordentligt.
- 3 Lägg i ingredienserna i behållaren.
- 4 Placera locket på behållaren och vrid det på plats medurs. Kontrollera att fliken på locket passar in i skåran på handtaget. Vid korrekt placering är markeringarna är riktade mot varandra ▼.
- 5 Placera påfyllningstratten på locket.

- 6 Avlägsna locket för höghastighetsuttaget genom att vrida det moturs och lyfta av det ❶.
- 7 Placera mixern på uttaget med handtaget riktat bakåt och fäst den ordentligt genom att vrida medurs.
- 8 Ställ in högsta hastighet.
- 9 När du erhållit önskad konsistens, stäng av och dra ut nätkabeln.
- 10 Lossa mixern.
- 11 Återmontera kåpan på höghastighetsuttaget efter användning.

så här använder du glasmixern AT283

- 1 Kontrollera att tätningringen är korrekt monterad på knivsatsen.
 - 2 Montera knivsatsen inuti basen.
 - 3 Skruva fast glasbägaren på basen.
 - 4 Placera ingredienserna i bägaren.
 - 5 Montera locket genom att trycka det nedåt tills det sitter på plats.
 - 6 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
 - 7 Ta bort kåpan för höghastighetsuttaget genom att vrida den moturs och lyfta av den ❶.
 - 8 Placera mixern på uttaget med handtaget bakåt. Vrid mixern medurs för att låsa den på plats tills de två pilarna är riktade mot varandra ▼.
 - 9 Ställ in maximal hastighet.
 - 10 När önskad konsistens har uppnåtts stänger du av kvarnen och drar ut stickkontakten.
 - 11 Ta bort mixern.
 - 12 Återmontera kåpan på höghastighetsuttaget efter användning.
- tips
- För att förhindra läckage kontrollera att basen är ordentligt fäst i behållaren.
 - För tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåser rekommenderas medelhög hastighet.
 - Tjocka blandningar t.ex. paté, dipsåser: använd låg till medelhög hastighet, och skrapa ner innehållet vid behov. Om blandningen är svårarbetad kan du tillsätta mer vätska. Alternativt kan du använda momentaninställningen för att få ingredienserna att röra sig över bladen.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- Töm behållaren innan du lossar basen.

fast bladenhet

- 1 Ta ut tätningringen och diska den.
- 2 Borsta bladen rena under kran. Håll bladenhetens undersida torr.
- 3 Låt självtorka.

övriga delar

Diska för hand i varmt vatten med diskmedel. Alternativt kan påfyllningstratten, basen och glasmixern diskas i diskmaskinen.

morots- och koriandersoppa

ingredienser

- 25 g smör
- 1 hackad lök
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 750 g morötter, skurna i 1,5 cm kuber (för en lättare soppa kan du använda 600 g morötter skurna i 1,5 cm kuber)
- kall kycklingbuljong
- 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
- salt och peppar

tillagning

- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
- 2 Lägg morotsbitarna i mixern och tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt så mycket buljong att den når upp märket 1.5 på bägaren. Sätt på locket och locket för påfyllningshålet.
- 3 Blanda i pulsläge under 5 sekunder för en grov soppa eller längre för ett lenare resultat.
- 4 Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
- 5 Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

Fler recept finns på Kenwoods webbplats.
www.kenwoodworld.com

Kvarn AT286 (om sådan medföljer)

Använd kvarnen för att mala örter, nötter och kaffeböner.

säkerhet

- Vidrör inte de vassa bladen. Förvara bladenheten utom räckhåll för barn.
- Använd bara burken och bladenheten med den medföljande basen.
- Mixa aldrig varma vätskor i kvarnen.
- Demontera aldrig kvarnen förrän bladen stannat helt.
- Försök aldrig montera bladenheten på maskinen om inte burken är monterad.
- När kvarnen tas bort från drivenheten ska kvarnens behållare inte skruvas loss från basdelen.
- För att garantera längsta möjliga livslängd för kvarnen ska du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av den direkt när du erhållit önskad konsistens.
- Bearbetning av kryddor rekommenderas ej eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Använd endast med torra ingredienser.

förklaring till bilder 15

- 1 bas
- 2 bladenhet
- 3 tätningssringen
- 4 kvarnburk

så här använder du kvarnen

- 1 Lägg ingredienserna i burken.
 - 2 Kontrollera att tätningssringen är korrekt monterad på knivsatsen.
 - 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
 - 4 Skruva på basen på burken så hårt det går för hand.
 - 5 Ta bort kåpan för höghastighetsuttaget genom att vrida den moturs och lyfta av den 1.
 - 6 Placera kvarnen på uttaget med pilen ▼ på kvarnens bas mot maskinens baksida. Vrid kvarnen medurs för att låsa den på plats tills de två pilarna är riktade mot varandra ▲.
 - 7 Vrid upp till maxhastighet.
 - Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för mellanastighetsuttaget inte har monterats.
 - 8 När önskad konsistens har uppnåtts stänger du av kvarnen och drar ut stickkontakten.
 - 9 Ta bort kvarnen.
 - 10 Återmontera kåpan på höghastighetsuttaget efter användning.
- tips
- Örtkryddor går lättast att mala när de är rena och torra.
 - När du mal kaffeböner blir det mer finmalet ju längre du mal.
 - Maximal kapacitet för örter är 10 g och 50 g för nötter och kaffeböner.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen.

behållare, bas

Diska för hand i varmt vatten med diskmedel. Behållaren och basen kan också diskas i diskmaskinen.

bladenhet

- 1 Ta bort och diska tätningssringen.
- 2 Borsta bladen rena under en kran. Håll enhetens undersida torr.
- 3 Låt självtorka.

Matberedare AT284 (om sådan medföljer)

Använd matberedningstillbehöret för att hacka, skiva, strimla och riva. Citruspressen (om sådan medföljer) kan användas för att pressa citrusfrukter och kan enbart användas med matberedaren AT284.

viktigt

Ta bort skyddet av plast från knivbladet när emballaget avlägsnas. Var försiktig! Bladen är mycket vassa. Skyddet ska avlägsnas eftersom det enbart ska skydda bladet under tillverkning och transport.

säkerhet

- Knivsatsen och plattorna är mycket vassa, hantera dem försiktigt. Håll alltid knivbladet i greppet, bort från eggen, vid hantering och rengöring.
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehåller ur skålen.
- För inte ned händer eller redskap i skålen medan apparaten är ansluten till strömförsörjningen.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du avlägsnar locket från skålen eller tillbehöret från motordelen:
 - stänga av;
 - vänta tills bladen/plattorna har stannat helt;
- När du skivar/strimlar eller river ska du inte låta skålen fyllas på upp till skärplattan: Töm den regelbundet.
- Om kraftiga vibrationer inträffar när du använder det här tillbehöret, ska du sänka hastigheten eller stanna maskinen och avlägsna en del av innehållet.
- Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.

förklaring till bilder 16 & 17

matberedare

- 1 pådrivare: stor och liten
- 2 matningsrör
- 3 matberedarlock
- 4 grepp
- 5 knivblad
- 6 matberedarskål
- 7 drivaxel
- 8 platta för tjocka skivor/strimlor
- 9 platta för tunna skivor/strimlor delar från mat
- 10 rivplatta
- skivor, tillval
- 11 tunn (julienne) rivskiva
- 12 rivskiva, standard
- 13 extra grov rivskiva
- citruspress
- 14 kon
- 15 sil

Alla delar som visas medföljer kanske inte i din förpackning. Innehållet beror på modellen.

knivblad

Använd knivbladet för att hacka rått och tillagat kött, tillagade ägg, grönsaker och nötter, för patéer och dipsåser, samt för att smula bröd och kakor.

använda knivbladet

- 1 Avlägsna locket för medelhastighetsuttaget genom att lyfta av 1.
- 2 Placera drivaxeln på uttaget 2.
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid den medurs tills den låser på plats 3.
- 4 Montera knivbladet på drivaxeln och rotera den tills den kommit ända ner. Knivbladet är mycket vasst, hantera det alltid försiktigt.
- 5 Skär maten i bitar och placera den jämnt fördelad i skålen.
- 6 Placera locket, med matningsröret ovanför hastighetsreglaget och vrid medurs. Se till att fliken på locket låser i spåret på skålens handtag 4. Vid korrekt placering ska markeringarna stämma överens 1.
- Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för höghastighetsuttaget inte har monterats.
- 7 Montera pådrivarna.
- 8 Slå på apparaten och kör den tills du nått önskad konsistens. Vi rekommenderar en hög hastighet för de flesta funktioner som omfattar hackning.

- Använd pulsreglaget **P** för att köra i korta stötar. Pulsfunktionen är igång så länge reglaget hålls i detta läge.
- 9 Stäng av apparaten och dra ut nätkabeln.
10 Demontera tillbehöret.
11 Sätt tillbaka locket för mellanhastighetsuttaget efter användning.
- tips
- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen går.
 - Det går enklast att hacka örter när de är rena och torra.
 - Mixa inte flytande ingredienser. De kan läcka kring locket. Du kan använda en mixer för detta. När du puréerar soppor etc. silar du bort fasta delar, mixar och häller sedan tillbaka i vätskan.
 - Kör degen länge än nödvändigt när du använder knivbladet.
 - Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar som bröddeg. Då kan du skada mixern. Använd degkroken i mixerskålen när du ska baka bröd och vispen i skålen när du ska baka tårter och kakor.
 - Använd inte knivbladet för att hacka isbitar eller andra hårda livsmedel, t.ex. kryddor, de kan skada tillbehöret.
 - Om du tillsätter mandelextrakt eller smaksättning ska du undvika att de kommer i kontakt med plasten eftersom det kan leda till permanenta spår.
- maximal kapacitet
- kött400g
- Gör färs genom att skära bort alla stora fettbitar från rått kött och sedan skära det i 2 cm-kuber, lägga dem i skålen och köra i ungefär 20 sekunder eller tills konsistensen är som du vill ha den. Ju längre du kör desto jämnare resultat.
- plattan för skivor/strimlor och plattan för rivning
- Använd plattan för skivor/strimlor för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost, och plattan för rivning för att riva ost och potatis.

använda kniv/strimlare/rivjärn

vad du kan göra med skärskivorna

skiv- och strimlarskivorna

Skivorna **8** och **9** är vändbara: den ena sidan är till för att skiva, den andra för att strimla.

Du kan skiva ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel av liknande konsistens. Den sida du väljer ska vara överst.

rivskivare **10** för att riva parmesanost och potatis till kroppkakor.

skivor, tillval

fin pomes frites-skiva **11**

Med denna skiva skärs potatis till fina pomes frites-bitar och fasta ingredienser till sallader, garnering, grytor och wokning (t ex motor, kålrot, zucchini och gurka).

standard pomes frites-skiva **12** skär potatis till pomes frites och fasta ingredienser för sallader och dipsåser (såsom kålrot, gurka).

extragrov strimlare **13** för att grovstrimla ost och morot.

använda skivorna

- 1 Avlägsna locket för medelhastighetsuttaget genom att lyfta av.
- 2 Placera drivaxeln på uttaget.
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid den medurs tills den låser på plats.
- 4 Placera skärplattan på drivaxeln. Den skärande sida du vill använda måste vara riktad uppåt. Hantera skärplattorna försiktigt – de är mycket vassa. Håll plattorna i mittgreppet.
- 5 Placera locket, med matningsröret ovanför hastighetsreglaget och vrid medurs. Se till att fliken på locket låser i spåret på skålens handtag. Vid korrekt placering ska markeringarna stämma överens **1**.
- Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för höghastighetsuttaget inte har monterats.
- 6 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I stöten finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.

använda det lilla påfyllningsröret

- Sätt först den stora stöten i påfyllningsröret.
använda det stora påfyllningsröret
 - Använd båda stötarna tillsammans.
 - 7 Lägg det som beredas i påfyllningsröret.
 - 8 Slå på apparaten och tryck ned jämnt med pådrivaren – för aldrig ned fingrarna i matningsröret. Vi rekommenderar medelhastighet för bearbetning av mjuka livsmedel som gurka och medel/hög hastighet för bearbetning av fastare livsmedel som morötter och hårdost.
 - 9 Stäng av apparaten och dra ut nätkabeln.
 - 10 Demontera tillbehöret.
 - 11 Sätt tillbaka locket för mellanhastighetsuttaget efter användning.
- tips
- Använd färsk ingredienser.
 - Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativ kan du använda det lilla påfyllningsröret.
 - När du skär eller strimlar blir bitar som står upprätt mer finskurna än om de ligger horisontalt.
 - När du använder en skärskiva blir det alltid lite spill på skivan eller i det skurna.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.

- Demontera tillbehöret helt före rengöring.

skål, lock och tillbehör

- Diska för hand och torka. Var försiktig! Knivbladen och skärplattorna är vassa.
- De kan även diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Du bör då köra ett program med låg temperatur.

Efter användning ska knivbladet förvaras i matberedarens skål.

citruspress

OBS!

Det här tillbehöret kan endast användas tillsammans med matberedaren AT284.

Använd din citruspress för att pressa saft ur citrusfrukter såsom apelsin, citron, lime och grapefrukt.

förklaring till bilder

14 kon

15 sil

hur du använder din citruspress

- 1 Avlägsna locket för mellanhastighetsuttaget genom att lyfta av det **1**.
- 2 Placera drivaxeln på uttaget.
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid medurs tills den låser på plats.
- 4 Placera silen i behållaren och se till att kanten låser fast i motsvarande skåra på behållarens handtag **5**.
- Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för höghastighetsuttaget inte har monterats.
- 5 Placera konen på drivaxeln och rotera den tills den kommit ända ned.
- 6 Halvera frukten. Ställ in hastighet 3 och pressa frukten mot konen.
OBS!
Töm skålen med jämna mellanrum och låt aldrig juicen nå silens undersida.
- 7 Stäng av och dra ut nätkabeln.
- 8 Lyft av konen. Lossa och avlägsna silen.
- 9 Lossa skålen och töm upp juicen.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Diska konen, silen och skålen för hand och torka. Alternativt kan de maskindiskas (endast i övre korgen).

Juicepress AT285 (om sådan medföljer)

Använd råsaftcentrifugen för att pressa juice från frukt och grönsaker.

säkerhet

- Använd inte saftcentrifugen om filtret är skadat.
- Skärbladen på filterfoten är mycket vassa. Var därför försiktig när du använder och rengör filtret.
- Använd bara den medföljande stöten. Stoppa aldrig fingrarna i matarröret. Dra ut kontakten innan du avlägsnar bitar som kört fast i matarröret.
- Koppla av råsaftcentrifugen och vänta tills filtret stannar innan du tar bort locket.
- Apparaten skadas och kan orsaka skada om läsmekanismen utsätts för överdriven kraft.
- Använd inte locket för att stänga av/slå på apparaten. Använd alltid strömbrytaren/ hastighetskontroll.
- Justera hastigheten eller stäng av apparaten, drag ur sladden och avlägsna eventuella blockeringar vid kraftiga vibrationer under användning.

förklaring till bilder ⑱


- ① matare
- ② lock
- ③ lockspärr
- ④ filter
- ⑤ fruktköttsbehållare
- ⑥ juicepip
- ⑦ spak som frigör fruktköttsbehållaren
- ⑧ basenhet
- ⑨ bägare
- ⑩ bägarhållare

använda råsaftcentrifugen

förberedelse

- Ta ur kärnor (plommon, persika, körsbär etc).
- Ta bort grova skal (melon, ananas, gurka, potatis etc.)
- Frukt och grönsaker med mjukt eller inget skal behöver bara tvättas (äpple, morot, rådisa, sallad, kål, persilja, spenat, druvor, jordgubbar, selleri etc).
- Citrusskal – Skala och avlägsna det vita från citronen, annars kan juicen smaka beskt. För bästa resultat rekommenderar vi att du använder citrusjuicetillsatsen, som finns att köpa separat.

montering och användning

- 1 Ta bort kåpan från höghastighetsuttaget innan du monterar enheten ①.
- 2 Placera fruktköttsbehållaren på basenheten och vrid medurs för att låsa fast den. När den är korrekt monterad ska pipen befinna sig över frisläppningsspaken för fruktköttsbehållaren.
- 3 Sätt i filtret och tryck fast det ordentligt.
- 4 Sätt locket på fruktköttsbehållaren med låsdelen bredvid basenhetens arm. Vrid därefter medurs tills låsdelen med locket passar i skåran på basenhetens lodräta arm. Vid korrekt montering ska markeringarna vara avpassade efter varandra .
- 5 Placera bägarhållaren på apparatens undersida (pilen på hållaren ska peka uppåt och vara avpassad efter pipen samt spaken som frigör fruktköttsbehållaren).
- 6 Montera tillsatsen på mixern, samtidigt som du håller bägarhållaren på plats, genom att placera pipen ovanför snabböppningen och därefter vrida medurs för att låsa den i sitt läge.
- 7 Flytta bägarhållaren mot mixerns baksida och sätt därefter i bägaren. Vrid hållaren till sitt läge så att bägaren sitter under juicepipen ②.
- 8 Skär ingredienserna så att de passar i matarröret.
 - Tillbehöret fungerar inte om det inte har monterats korrekt på köksmaskinen eller om locket för mellanhastighetsuttaget inte har monterats.
- 9 Växla till hastighet 3. Lägg därefter ingredienserna i matarröret. Tryck ned ingredienserna i jämn takt med påmataren - stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret!
- 10 Stäng av och drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 11 Sätt tillbaka snabböppningens lock efter användning.

Följ monteringsanvisningarna i omvänd ordning för att demontera råsaftcentrifugen, men tryck på spaken som frigör fruktköttsbehållaren för att avlägsna den från basenheten.

- Om du vill pressa stora mängder frukt eller grönsaker och bara vill tömma bägaren och fruktköttsbehållaren, gör så här:
 - 1 Stäng av och drag ur mixerns kontakt ur vägguttaget.
 - 2 Lossa tillsatsens lock och avlägsna.
 - 3 Avlägsna filtret.
 - 4 Vrid bägarhållaren åt sidan, lyft ur bägaren och töm.
 - 5 Tryck på spaken som frigör fruktköttsbehållaren och vrid fruktköttsbehållaren moturs och lyft ur.
 - 6 Töm fruktköttsbehållaren.
 - 7 Sätt ihop enheten igen.

viktigt

- Om råsaftcentrifugen börjar vibrera, stäng av den och avlägsna fruktköttet från filtret. (Råsaftcentrifugen vibrerar om fruktköttet fördelas ojämnt).
 - Maximal mängd som kan beredas vid ett tillfälle är 500 g frukt eller grönsaker.
 - Vissa mycket hårda ingredienser kan göra tillsatsen långsam eller orsaka stopp. Stäng av apparaten och rengör filtret om detta händer.
 - Stäng av och töm fruktkötts- och juicebehållare regelbundet vid användning.
- ### tips
- Mata mjuk frukt eller grönsaker långsamt för att få ut mest juice.
 - Vitaminer försvinner – ju kortare tid juicen får stå desto mer vitaminer får du.
 - Om juicen måste lagras ett par timmar ska den förvaras i kylskåp. Den håller sig bättre om du tillsätter några droppar citronsaft.
 - Drick inte mer än tre glas (tre kvarts liter) juice per dag om du inte är van vid det.
 - För barn ska juicen spädas med lika stor mängd vatten.
 - Juice från mörkgröna grönsaker (broccoli, spenat etc) eller mörkröda grönsaker (rödbetor, rödkål etc) är mycket starka och bör alltid spädas ut.
 - Fruktjuice är rik på fruktos, så diabetiker eller personer med lågt blodsocker ska undvika att dricka mycket av det.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av och drag ur kontakten ur vägguttaget innan tillsatsen avlägsnas från mixern.
 - Ta isär tillsatsen helt innan rengöring.
 - Rengör alltid delarna direkt efter användningen, då är det enklare att få dem rena.
 - Låt aldrig basenheten bli våt.
 - Vissa livsmedel t.ex. morot missfärgar plast. Missfärgningen kan delvis avlägsnas genom att man gnider med en duk doppad i vegetabilisk olja.
- ### basenhet
- Torka med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- ### filter
- gör rent med mjuk borste.
 - Kontrollera regelbundet att filtret inte är skadat. Använd inte om filtret är skadat. Se service och kundtjänst.
- ### andra delar
- Diska och torka. Alternativt kan delarna diskas på den översta hyllan i diskmaskinen. Ett kort program med låg temperatur rekommenderas.

Multikvarn AT281 (om sådan medföljer)

Använd multikvarnen när du ska bearbeta kött, fisk och nötter i rått eller tillagat tillstånd.

säkerhet

- Se alltid till att ben och svål etc. har avlägsnats innan du mal köttet.
- När du mal nötter ska du släppa ner ett par nötter åt gången och inte släppa i fler förrän matarskruven har fångat upp dem.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning! Kniven är vass. Den ska hanteras försiktigt både vid användning och rengöring.
- Se till att tillsatsen sitter på ordentligt innan du kopplar på.

förklaring till bilder ⑰

- ① ringmutter
- ② multikvarnens skivor: mellan, grov (beroende på modellen kanske enbart 1 skiva medföljer)
- ③ skärkors
- ④ matarskrub
- ⑤ multikvarnens huvuddel
- ⑥ bricka
- ⑦ stöt

montering

- 1 Montera spolen i multikvarnens huvuddel.
- 2 Montera kniven – med den vassa sidan utåt ①. Kontrollera att den sitter ordentligt – annars kan du skada multikvarnen.
- 3 Montera en skiva på multikvarnen ②. Placera uttaget över stiftet.
- 4 Skruva på ringmuttern löst.

så här använder du multikvarnen

- 1 Lyft på matberedarens huvud.
- 2 Med multikvarnen i den position som visas ③ riktar du drivflikarna på spolens ände mot motsvarande öppningar på drivningen.
- 3 Tryck på multikvarnen på uttaget och vrid medurs tills den låser på plats.
- 4 Dra åt ringmuttern med handkraft.
- 5 Montera brickan ④.
- 6 Tina frysta livsmedel ordentligt innan du hackar dem. Köttet ska vara skuret i 2,5 cm breda strimlor.
- 7 Byt till högsta hastighet genom att vrida hastighetsbrytaren medurs. Använd mataren och tryck försiktigt ned maten, en del i taget. Tryck inte hårt – du kan skada multikvarnen.
viktigt
- Låt aldrig multikvarnen gå längre än 10 minuter. Det kan skada mixern.
- Multikvarnen fungerar inte om inte locken för mellan- och höghastighetsuttagen är monterade.
- 8 När all mat har malts stänger du av och drar ut nätkabeln.
- 9 Ta bort multikvarnen.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka dem sedan grundligt. Ingen del kan diskas i diskmaskin. Använd aldrig en sodalösning.
- Torka av hackskivorna med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostas.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
Om du behöver hjälp med:
 - att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du bruker Kenwood-apparatet/-tilbehør

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vask delene: se "stell og rengjøring".
- Dytt overflødig ledning inn i ledningsrommet bak på apparatet.

sikkerhet

- Slå av og trekk ut støpselet før du setter på eller fjerner redskap og tilbehør, etter bruk og før rengjøring
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt redskap/tilbehør. Ikke stikk fingre osv. inn i hengslemekanismen.
- Ikke gå fra apparatet mens det er på.
- Aldri bruk et skadet apparat eller tilbehør. Få det ettersett eller reparert: se "service og kundetjeneste"
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er autorisert, eller mer enn ett tilbehør om gangen.
- Når du bruker tilbehør må du lese sikkerhetsinformasjonen som følger med håndboken til det bestemte produktet.
- Gå aldri over maksimumskapasitetene.
- Vær forsiktig når du løfter denne kjøkkenmaskinen. Sørg for at hodet er låst og at bollen, redskapen og ledningen er sikret før du løfter.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

før du setter i støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

kjøkkenmaskin

- ① uttak for middels hastighet
- ② uttak for høy hastighet
- ③ verktøyskontakt
- ④ utløerspake til hodet
- ⑤ mikserhode
- ⑥ bolle
- ⑦ på/av- og hastighetsbryter
- ⑧ motordel
- ⑨ ledningsrom
- ⑩ rørerredskap
- ⑪ eltekrok med avtakbart deksel
- ⑫ visp
- ⑬ sprutdeksel

tilbehør

Ikke alt ekstrautstyret som vises, følger med kjøkkenmaskinen din. Tilbehør varierer fra modell til modell.

- ⑭ blender (AT282 og AT283)
- ⑮ kvern (AT286)
- ⑯ sitruspresse
- ⑰ matprosessor (AT284)
- ⑱ saftsentrifuge (AT285)
- ⑲ multimatkvern (AT281)

blanderredskapen og noe av det du kan bruke dem til

rørerredskap

- Til å lage kaker, småkaker, paideig, glasur, kakefyll, vannbakkels og potetmos.


visp

- Til egg, fløte, rører, sukkerbrød, marengs, ostekaker, fromasj, suffleer. Ikke bruk vispen til tykke blandinger (for eksempel røre smør og sukker hvitt) – du kan skade den.

eltekrok

- Til gjærdeig.

slik bruker du mikseren

- 1 Trykk ned på hodets utløerspake ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
- 2 Velg redskap og skyv det inn i redskapskontakten ②.
- Sørg alltid for at dekselet er påsatt akselen på eltekroken før du setter den inn i uttaket. Når den er innsatt skal du sette dekselet på mikseruttaket for å hindre at det trenger inn mat.
- 3 Sett bollen på understellet og vri med klokken for å låse på plass ③.
- 4 Trykk ned på hodets utløerspake og senk mikserhodet til det låses på plass.
- 5 Sett støpselet i kontakten og slå på maskinen, og still hastighetsbryteren på ønsket innstilling. Maskinen slås av ved å vri til "0".
- Slå på pulsfunksjonen  for korte støy
- 6 Trekk støpselet ut av kontakten.
- 7 Hev mikserhodet og mens du støtter det, trekker du redskapen ut av uttaket.

viktig

- Det er normalt at mikserhodet beveger seg litt når du kjører tunge blandinger, f.eks. brøddeig.
- Hvis mikserhodet heves når maskinen går, vil maskinen stanse umiddelbart. Mikseren startes igjen ved å senke mikserhodet, slå hastighetsbryteren av, vente noen få sekunder og deretter velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.
- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn avbrytes og maskinen stanser, skal du vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vente noen få sekunder og så velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.
- Mikseren fungerer ikke med mindre alle uttaksdekslene er riktig monterte på maskinen.
- Hvis du hører at maskinen arbeider tungt skal du slå den av og ta ut noe av blandingen, eller øke hastigheten.
- Fjern alltid ekstrautstyr som er satt på utslippene for middels og høy hastighet før du hever mikserhodet.

tips

- Slå av og skrap bollen med slikkepott etter behov.
- Det er best å vispe egg som har romtemperatur.
- Før du visper eggehviter må du passé på at det ikke finnes fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Bruk kalde ingredienser til paideig, med mindre oppskriften sier noe annet.
- Når du rører smør og sukker hvitt til kakedeig, skal du alltid bruke smør med romtemperatur, eller mykne det først.
- Mikseren er utstyrt med 'myk start'-funksjon for å holde søl til et minimum. Men hvis maskinen slås på med en tykk blanding i bollen, for eksempel brøddeig, merker du kanskje at mikseren tar noen få sekunder før den når ønsket hastighet.

tips til brødbaking

viktig

- Du må aldri overgå oppgitte maksimale kapasiteter – du vil overbelaste maskinen.
- Det er normalt at mikserhodet beveger seg litt når du kjører tunge blandinger, f.eks. brøddeig.
- Ingrediensene blandes best dersom du har i væsken først.
- Stans maskinen med jevne mellomrom og skrap blandingen av eltekroken.
- Forskjellige melpartier varierer betraktelig mht. nødvendig væskemengde, og hvor klissete deigen er kan påvirke belastningen på maskinen. Vi anbefaler at du følger med maskinen mens deigen eltes. Operasjonen burde ikke ta lengre enn 6-8 minutter.

hastighetsbryter

Dette er kun til veiledning, og varierer avhengig av mengden i bollen og ingrediensene som mikses.

k-spade

- røre smør og sukker hvitt start på minimum og øk gradvis til høyere hastighet
- vispe egg inn i smør/sukker bruk middels til høy hastighet
- vende i mel, frukt osv bruk lav til middels hastighet
- alt-i-ett-kaker start på lav hastighet og øk gradvis til en høyere hastighet
- smuldre smør i mel bruk lav til middels hastighet visp

visp

- øk gradvis til maksimum
- eltekrok
- bruk lav til middels hastighet

maksimumskapasiteter

butterdeig	450g mel
sukkerbrød (alt-i-ett miksing)	1.6 kg total blanding
deig til fruktkake	1.8 kg total blanding
brøddeig	500g mel
eggehviter	8

elektronisk hastighetskontroll

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – detter er normalt.

feste og bruke sprutdekslet

- 1 Sett bollen på understellet og ha i ingrediensene.
 - 2 Sett på redskapen og senk deretter mikserhodet
 - 3 Sett sprutdekslet på bollen ved å føre den bortskårne delen inn rundt mikserhodet ④.
 - 4 Sprutdekslet fjernes ved å gjøre ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge.
- Når du mikser kan du sette ingrediensene direkte til bollen via trakteren.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
motordel
- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.
- Du må ikke bruke skuremidler, eller legge motordelen i vann.
bolle, redskap, sprutdeksel, avtakbart deksel på eltekroken
- Vaskes for hånd og tørkes godt, eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Du må ikke bruke stålborste, stålull eller klor til å rengjøre stålballen. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
- Hold maskinen unna varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

Blenderne AT282 og AT283 (hvis de medfølger)

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, patéer, majones, brødsmuler, kjøkksmuler, til å hakke nøtter og knuse is.

sikkerhet

- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Ikke berør de skarpe knivene. Hold knivenheten unna barn.
- Bare bruk begeret med bladenheten som følger med.
- Aldri forsøk å sette bladenheten på maskinen uten at begeret er montert.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.
- Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset er påsatt.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Når du tar mikseren av motordelen:
 - slå av;
 - vent til kniven har stanset helt,
 - modell AT283 vær forsiktig så du ikke skrur løs begeret fra basen
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.

viktig

Kanten nederst på akrylbegeret til AT282 er montert under produksjonen og du må ikke forsøke å fjerne den.

- Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis middels utslippsdeksel ikke er montert.
- La aldri mikseren kjøre i mer enn ett minutt av gangen – den kan bli overopphetet. Skru av så snart blandingen har nådd rett konsistens.
- Ikke ha tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på. Skjær dem i terninger, ta deretter av påfyllingslokket og slipp terningene ned gjennom hullet i lokket mens apparatet går.
- modell AT282 ikke ha i krydder som nellik, dill, eller karvefrø – de kan skade akrylen.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Knus aldri is alene, tilsett alltid litt vann.
- modell AT282 ikke bland mer enn 1,5 liter – mindre for skummede væsker, f.eks. milkshake.
- modell AT283 ikke bland mer enn 1,2 liter – mindre for skummede væsker, f.eks. milkshake.
- "Smoothie"-oppskrifter – du må ikke blande frosne ingredienser som har dannet en fast masse i fryseren. Brekk dem opp før du har dem i hurtigmikseren.

deler ⑭



akrylblender AT282

- ① lokk
- ② påfyllingslokk
- ③ mikserglass
- ④ tetningsring
- ⑤ knivenhet



glassblender AT283

- ① påfyllingslokk
- ② lokk
- ③ mikserglass
- ④ tetningsring
- ⑤ knivenhet
- ⑥ understell

slik bruker du akrylblenderen AT282

- 1 Sørg for at tetningsringen er sikkert påsatt knivenheten.
- 2 Hold undersiden av knivenheten og sett kniven inn i hurtigmikserens understell. Vri for å låse den godt på plass.
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett lokket på mikserglasset og vri med klokken, og pass på at fliken på lokket faller ned i rennen på håndtaket. Når det er ordentlig satt på skal merkene være innrettet .
- 5 Sett påfyllingslokket i lokket.
- 6 Ta av dekselet på uttaket for høy hastighet ved å vri mot klokken og løfte det av .
- 7 Sett hurtigmikseren over uttaket med håndtaket mot baksiden, og vri med klokken for å låse den godt på plass.
- 8 Slå på maksimum hastighet.
- 9 Når du har fått ønsket konsistens skal du slå av hurtigmikseren og trekke ut støpselet.
- 10 Ta av hurtigmikseren.
- 11 Sett på det raske utslippsdekslet igjen etter bruk.

slik bruker du glassblenderen AT283

- 1 Sørg for at forseglingsringen er riktig satt på bladenheten.
- 2 Fest bladenheten inni basen.
- 3 Skru glassbegeret på basen.
- 4 Plasser ingrediensene i begeret.
- 5 Fest lokket og dytt ned for å sikre det.
- 6 Plasser fyllheten i lokket og dytt ned for å sikre.
- 7 Fjern det raske utslippsdekslet ved å vri det mot klokken og løfte det av .
- 8 Plasser hurtigmikseren på utslippet med håndtaket mot baksiden. Vri blenderen med klokken for å låse den på plass til de to pilene er på linje .
- 9 Sett på maksimum hastighet.
- 10 Når ønsket konsistens er oppnådd, slår du av og kobler fra.
- 11 Fjern blenderen.
- 12 Sett på det raske utslippsdekslet igjen etter bruk.

tips

- for å hindre lekkasjer sørg for at understellet er låst godt på glasset.
- Når du lager majones, fyll alle ingrediensene unntatt oljen i mikserglasset. Deretter, når mikseren er i gang, fjerner du påfyllingslokket og tilsetter oljen jevnt og sakte.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer, dip: bruk lav til middels hastighet, og skrap ned kantene etter behov. Hvis det er vanskelig å blande skal du sette til mer væske. Du kan også bruke pulsfunksjonen til å sette i gang blandingen.

rengjøring og vedlikehold

- Alltid slå av og koble fra før du fjerner tilbehøret fra kjøkkenmaskinen.
- Demonter tilbehøret helt før rengjøring.
- Tøm mikserglasset før du tar av understellet.

Knivenhet

- 1 Ta den av og vask tetningsringen.
- 2 Børst kniven ren under springen. Hold undersiden av knivenheten tørr.
- 3 La det ligge og tørke.

Andre deler

Vask for hånd i varmt såpevann.

Alternativt kan fyllheten, lokket, basen og glassblenderen vaskes i oppvaskmaskinen.

Gulrot- og koriandersuppe

ingredienser

- 25 g smør
- 1 hakket løk
- 1 knust hvitløksbåt
- 750 g gulrøtter skåret i terninger på 1,5 cm (eller hvis du vil ha en lettere suppe kan du bruke 600 g gulrøtter skåret i terninger på 1,5 cm)
- kald sju fra kyllingen
- 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
- salt og pepper

fremgangsmåte

- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
- 2 Legg gulrøttene i blenderen, ha i løk og hvitløk. Hell i sju opptil nivå 1,5-merket på begeret. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
- 3 Kjør på pulsfunksjonen i 5 sekunder for tykkere suppe eller lengre hvis du vil ha suppen jevnere.
- 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
- 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

Du finner flere oppskrifter på Kenwoods nettside:
www.kenwoodworld.com

Kvern AT286 (hvis den medfølger)

Bruk kvernen til kverning av urter, nøtter og kaffebønner.

sikkerhet

- Ikke berør de skarpe knivene. Hold knivenheten unna barn.
- Glasset og knivenheten skal kun brukes sammen med understellet som følger med.
- Ikke bland varme væsker i kvernen.
- Ikke ta av kvernen før kniven har stanset helt.
- Ikke forsøk å sette knivenheten på maskinen uten at glasset sitter på.
- Når du fjerner kvernen fra strømenheten, må du være forsiktig så du ikke skrur av kvernkrukken fra basen.
- For å sørge for lang levetid for kvernen må du aldri kjøre den lenger enn 30 sekunder. Slå av så snart du har riktig konsistens.
- Behandling av krydder anbefales ikke siden de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis kvernen er plassert feil.
- Bruk kun til tørre ingredienser.

deler 15

- 1 understell
- 2 knivenhet
- 3 forseglingsringen
- 4 kvernglass

slik bruker du kvernen

- 1 Ha ingrediensene i glasset.
- 2 Sørg for at forseglingsringen er riktig satt på bladenheten.
- 3 Snu knivenheten opp ned.
- 4 Skru foten på beholderen til den er helt tett.
- 5 Fjern det raske utslippsdekslet ved å vri mot klokken og løfte det av 1.
- 6 Plasser kvernen på utslippet med pilen ▼ på kvernbasen mot baksiden av maskinen. Vri kvernen med klokken for å låse den på plass til de to pilene er på linje ▲.
- 7 Slå på maksimal hastighet.
- Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis middels utslippsdeksel ikke er montert.
- 8 Når ønsket konsistens er oppnådd, slår du av og kobler fra.
- 9 Fjern kvernen.
- 10 Sett på det raske utslippsdekslet igjen etter bruk.

Tips

- Urter bør være rene og tørre når de males.
- Når du maler kaffebønner blir kaffen mer finmalt jo lengre du kjører kvernen.
- Maksimum kapasitet for urter er 10 g og nøtter og kaffebønner 50 g.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av og koble fra før du fjerner tilleggsutstyret fra kjøkkenmaskinen.
- Demonter tilleggsutstyret helt før rengjøring.
- For enklere rengjøring bør du alltid vaske delene øyeblikkelig etter bruk.

krukke, base

Vask for hånd i varmt såpevann. Krukken og basen kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

knivenhet

- 1 Fjern og vask forseglingsringen.
- 2 Børst knivene rene under vannspringen. Pass på å holde enhetens underside tørr.
- 3 La den lufttørke.

Matprosessor AT284 (hvis den medfølger)

Bruk matprosessortilbehøret til å hakke, skive, rive og raspe.

Sitruspressetilbehøret (hvis det medfølger) kan brukes til å presse sitrusfrukt og kan bare brukes med AT284 matprosessoren.

viktig

Når du tar av emballasjen, må du sørge for å fjerne bladdekslet i plast fra knivbladet. Vær forsiktig da bladene er veldig skarpe. Dekselet skal kastes siden det bare er ment å beskytte bladet under produksjon og transport.

sikkerhet

- Knivene og skivene er svært skarpe. Vær forsiktig når du håndterer dem. Hold alltid kniven etter fingergrepet øverst, bort fra knivseggen, både når du håndterer den og rengjør den.
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- Hold hender og redskap unna prosessorbollen mens den er tilkoplek strømmen.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen, eller tilbehøret av strømenheten:-
 - slå av maskinen,
 - vent til knivene/skivene har stanset helt;
- Når du skjærer/river eller rasper skal du ikke fylle bollen helt opp til skjæreskiven - tøm den regelmessig.
- Dersom det oppstår sterk vibrasjon når du bruker dette tilbehøret, må du enten redusere hastigheten eller stanse apparatet og fjerne noe av innholdet.
- Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.

deler 16 & 17

matprosessor

- 1 stappere: stor og liten
- 2 materør
- 3 matprosessorklokk
- 4 fingergrep
- 5 knivblad
- 6 matprossorbolle
- 7 drivaksel
- 8 tykk skjære/riveskive
- 9 tynn skjære/riveskive
- 10 raspekive
- valgfriske skiver
- 11 tynn (julienne type) pomes-frites skive
- 12 standard pomes-frites skive
- 13 ekstra grov riveskive
- sitruspresse
- 14 presse
- 15 sil

Ikke alle ovennevnte deler er nødvendigvis inkludert i pakken. Innholdet avhenger av modellen.

Kniv

Bruk kniven til å hakke rått og stekt kjøtt, kokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dipp, samt til å male brød og kjeks til smuler.

slik brukes kniven

- 1 Ta av dekslet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av 1.
- 2 Sett drivakselen på uttaket 2.
- 3 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren, og vri det med klokken til det låses på plass 3.
- 4 Sett kniven over drivakselen og vri den til den faller helt ned. Kniven er svært skarp. Vær forsiktig når du håndterer den.
- 5 Skjær opp maten og ha den i bollen mens du passer på at den er jevnt fordelt.
- 6 Sett på lokket med materøret over hastighetsbryteren og vri med klokken mens du passer på at filken på lokket passer i rennen på bollehåndtaket 4. Når det er riktig satt på skal merkene være innrettet med ▼.
- Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis raskt utslippsdeksel ikke er montert.
- 7 Sett på stapperne.
- 8 Slå på og kjør til du har fått ønsket konsistens. Vi anbefaler høy hastighet til de fleste hakkefunksjonene.

- Bruk pulsfunksjonen **P** til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge bryteren holdes på plass.
 - 9 Slå av apparatet og trekk støpselet ut av kontakten.
 - 10 Ta av tilbehøret.
 - 11 Sett dekselet på uttaket for middels hastighet tilbake etter bruk.
- tips
- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.
 - Det er best å hakke urter når de er rene og tørre.
 - Ikke bland flytende ingredienser siden de kan lekke ut rundt lokket. En blender er tilgjengelig for dette formålet. Men når du lager puré til supper osv., tømmer du faste masser, bruker blenderen og returnerer til væsken.
 - Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
 - Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger som brøddeig hvis ikke kan du skade mikseren. Bruk deigkroken i blandebollen til å lage brød og vispen i bollen til å lage kaker og bakverk.
 - Ikke bruk kniven til å hakke isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder. De kan skade utstyret.
 - Hvis du setter mandelessens eller smakstilsetninger til blandinger skal du unngå kontakt med platen da det kan føre til varige flekker.
- maksimum kapasitet
- kjøtt 400 g
- Lag 'kjøttdeig': Skjær bort alt overflødig fett fra det rå kjøttet og skjær kjøttet i 2cm terninger, legg det i bollen og bearbeid det i omlag 20 sekunder eller til du har oppnådd ønsket konsistens. Jo lenger du kjører maskinen, jo finere blir konsistensen.
- skjære/rive og raspekive
- Bruk skjære/riveplaten til å skjære eller rive frukt, grønnsaker og ost, og raspekiven til å raspe parmesanost og poteter til raspeballer/komler.

slik bruker du skjære/rive/raspeplaten

hva skjæreskivene gjør

skjæreskive/riveskiver

Skive **8** og **9** er reversible: en side skjærer, den andre river. Du kan skjære ost, gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk. Du kan rive ost, gulrot, potet og matvarer av lignende konsistens. Den valgte skjæresiden må være øverst.

raspekive **10** rasper parmesanost og potet til tyske potetboller.

valgfrie skiver

fin (julienne-type) pommes frites skive **11**

Denne skiven skjærer poteter til pommes frites av julienne type, og faste ingredienser til salater, pynt, gryteretter og stir fry (f.eks. gulrot, kålrabi, squash og agurk).

standard pommes frites skive **12** skjærer poteter til tynne pommes frites og faste ingredienser til salater og dips (f.eks. kålrabi og agurk)

ekstra grov riveskive **13** river ost og gulrot grovt.

bruke kutteskivene

- 1 Ta av dekselet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av.
- 2 Sett drivakselen på uttaket.
- 3 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren, og vri med klokken til den låses på plass.
- 4 Sett skjæreskiven på drivakselen. Ønsket skjæreside må være øverst. Vær forsiktig når du håndterer skjæreskivene – de er svært skarpe. Hold skivene etter hullet/tappen i midten.
- 5 Sett på lokket med materøret over hastighetsbryteren og vri med klokken mens du passer på at filiken på lokket passer i rennen på bollehåndtaket. Når der er riktig satt på skal merkene være innrettet mot **I**.
- Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis raskt utslippsdeksel ikke er montert.
- 6 Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser. bruke den lille matetrakten
- Sett først den store stapperen inn i matetrakten. bruke den store matetrakten
- Bruk begge stapperne samtidig.
- 7 Ha maten ned i matetrakten.

- 8 Slå prosessoren på og skyv jevnt ned med stapperen – du må ikke ha fingrene ned i materøret. Vi anbefaler middels hastighet når du prosesserer myke matvarer som f.eks. agurk, og middels/høy hastighet når du prosesserer hardere matvarer som f.eks. gulrøtter og hard ost.
- 9 Slå prosessoren av og trekk støpselet ut av kontakten.
- 10 Ta av tilbehøret.
- 11 Sett dekselet på uttaket for middels hastighet tilbake etter bruk.

- tips
- Bruk ferske ingredienser.
 - Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Eller du kan bruke den lille matetrakten.
 - Når du skjærer eller river: matvarer som settes rett opp og ned kommer ut kortere enn matvarer som legges horisontalt.
 - Etter at du har brukt en skjæreskive sitter det alltid litt igjen på skiven eller i maten.

rengjøring og vedlikehold

- Alltid slå av og koble fra før du fjerner tilbehøret fra kjøkkenmaskinen.
 - Demonter tilbehøret helt før rengjøring.
- bolle, lokk og tilbehør
- Vask for hånd, og tørk. Vær forsiktig da knivene og skjæreskivene er skarpe.
 - Eller de kan vaskes i øverste kurv i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler et kort program med lav temperatur.

Etter bruk skal kniven oppbevares i prosessorbollen.

sitruspresse

Merk:

Dette tilbehøret kan kun brukes sammen med matprosessoren AT284.

Bruk sitruspressen til å presse saft fra sitrusfrukt, f.eks. appelsiner, sitroner, lime, grapefrukt.

deler

14 presse

15 sil

bruke sitruspressen

- 1 Ta av dekselet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av **1**.
 - 2 Sett drivakselen på uttaket.
 - 3 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren og vri med klokken til den låses på plass.
 - 4 Sett sikten på bollen mens du passer på at knasten på kanten låses på plass i korresponderende slisse på bollehåndtaket **5**.
 - Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis raskt utslippsdeksel ikke er montert.
 - 5 Sett kjeglen over drivakselen og vri til den faller helt ned.
 - 6 Del frukten i to. Slå på hastighet 3 og trykk frukten ned på kjeglen.
- Merk
- Tøm bollen regelmessig, og la aldri saften nå helt opp til undersiden av silen.
- 7 Slå av pressen og trekk ut støpselet.
 - 8 Løft kjeglen av. Lås opp og ta av silen.
 - 9 Ta av bollen og hell ut saften.

rengjøring og vedlikehold

- Alltid slå av og koble fra før du fjerner tilbehøret fra kjøkkenmaskinen.
- Vask presse, sil og bolle for hånd, og tørk grundig. Eller du kan vaske dem i oppvaskmaskin (kun øverste kurv).

Saftsentrifuge AT285 (hvis den medfølger)

Bruk saftsentrifugen til å presse saft fra frukt og grønnsaker.

før du bruker saftsentrifugen fra Kenwood

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Ikke bruk saftpressen hvis filteret er skadet.
- Skjærekniven på undersiden av filteret er veldig skarp. Vær forsiktig når du håndterer og rengjør filteret.
- Bruk kun stapperen som følger med. Stikk aldri fingrene i påfyllingstrakten. Trekk ut støpselet før du fjerner noe som har satt seg fast.
- Slå av motoren og vent til silen har stoppet før du tar av lokket.
- Dette apparatet skades og kan føre til personskade hvis sperremekanismen utsettes for stor kraft.
- Ikke bruk lokket til å starte saftsentrifugen. Bruk alltid på/av-kontrollen.
- Hvis det oppstår høy vibrasjon når du bruker sentrifugen, skal du enten justere hastigheten eller stanse apparatet, trekke ut støpselet og fjerne eventuell blokkering.

deler ⑱

- ① stapper
- ② lokk
- ③ lokksperreanordning
- ④ filter
- ⑤ mosbeholder
- ⑥ saftuttak
- ⑦ utløserhendel til mosbeholder
- ⑧ understell
- ⑨ beger
- ⑩ begerholder

slik bruker du saftsentrifugen

forberedelser

- Fjern steiner i plummer, ferskener, kirsebær o.l.
- Fjern seigt eller hardt skinn (melon, ananas, agurk, poteter o.l.).
- Frukt og grønnsaker med tynt skinn behøver bare vaskes (epler, pærer, gulrøtter, reddik, salat, kål, persille, spinat, druer, jordbær, selleri o.l.).
- Sitruskall – Skrell og fjern det hvite, ellers kan saften bli bitter. For best resultat anbefaler vi at du bruker den spesielle sitruspressen.

montering og bruk

- 1 Fjern det raske utslippsdekslet før du monterer enhet ①.
- 2 Plasser fruktkjøttssamleren på grunnheten og vri med klokken til den låses på plass. Når den er riktig plassert skal tuten være over fruktkjøttssamlerens utløserspake.
- 3 Sett filteret på og trykk bestemt på plass.
- 4 Sett lokket på mosbeholderen med sperren ved siden av armen på understellet. Drei så med klokken til sperren på lokket passer i rennen på den armen som står rett opp på understellet. Nå det er riktig påsatt skal merkene være på linje ▼.
- 5 Sett begerholderen på undersiden av saftsentrifugen – pilen på begerholderen skal peke oppover og være innrettet med tuten og mosbeholderens utløserhendel.
- 6 Hold begerholderen på plass samtidig som du setter saftsentrifugen på hurtigmikseren ved å plassere tuten over hjørnet på strømuttaket, og så dreie med klokken til det låses på plass.
- 7 Flytt begerholderen mot baksiden av hurtigmikseren, og sett deretter i begeret. Sving holderen på plass, slik at begeret befinner seg under saftuttaket ②.
- 8 Skjær maten i passe store biter.
 - Tilbehøret vil ikke fungere hvis det er feil montert eller feil festet på kjøkkenmaskinen eller hvis middels utslippsdeksel ikke er montert.
- 9 Slå på hastighet 3, og ha maten i trakten. Dytt maten jevnt ned med stapperen - du må aldri stikke fingrene ned i trakten.
- 10 Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- 11 Sett lokket på strømuttaket etter bruk.

Saftsentrifugen tas fra hverandre i motsatt rekkefølge til fremgangsmåten ved montering, men trykk på mosbeholderens utløserhendel for å fjerne mosbeholderen fra understellet.

- Eller hvis du vil presse store mengder frukt eller grønnsaker og bare vil tømme beger- og mosbeholderen, skal du gjøre følgende:-
 - 1 Slå av hurtigmikseren og trekk støpselet ut.
 - 2 Lås opp lokket og løft av.
 - 3 Løft ut filteret.
 - 4 Sving begerholderen til side, løft av begeret og tøm det.
 - 5 Trykk på mosbeholderens utløserhendel, drei mosbeholderen mot klokken og løft av.
 - 6 Tøm mosbeholderen.
 - 7 Sett apparatet sammen igjen.

viktig

- Hvis saftsentrifugen begynner å vibrere skal du slå den av og tømme mosen ut av filteret. (Saftsentrifugen vibrerer hvis mosen fordeler seg ujevnt).
- Maksimal kapasitet som kan presses om gangen er 500 g frukt eller grønnsaker.
- Enkelte svært harde matvarer kan føre til at apparatet går saktere, eller stanser. Hvis dette skjer skal du slå apparatet av og rense filteret.
- Slå av, og tøm mos- og saftbeholderne regelmessig ved bruk.

tips

- Bløt frukt og grønnsaker bør mates langsomt for å få mest mulig saft.
- Vitaminer er flyktige - saften inneholder mest vitaminer når den er nylaget.
- Hvis du må oppbevar saften i noen timer, sett den i kjøleskapet. Den vil holde seg bedre hvis du tilsetter noen dråper sitronsaft.
- Ikke drikk mer enn 230 ml saft per dag hvis du ikke er vant til det.
- Barn bør drikke saften fortynnet med like deler vann.
- Saft av grønnsaker som er mørkegrønne (brokkoli, spinat osv.) eller mørkerøde (rødbeter, rødkål osv.) er veldig sterk, så den bør alltid fortynnes.
- Fruktjuice inneholder mye fruktose (fruktsukker). Hvis man er diabetiker eller har lavt blodsukkernivå, bør man unngå å drikke for mye.

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid apparatet av og trekk ut støpselet før du tar saftsentrifugen av hurtigmikseren.
- Ta saftsentrifugen helt fra hverandre før rengjøring.
- For en mer lettvtvint rengjøring bør alle delene vaskes umiddelbart etter bruk.
- La aldri understellet bli vått.
- Ved bruk kan enkelte plastdeler bli misfarget - av f.eks. gulrøtter. Det lykkes av og til å fjerne flekkene ved å ta litt matolje (vegetabilisk olje) på en klut og gni forsiktig til flekken blir borte.

understell

- Tørkes med fuktig klut, og tørkes.

filter

- Rengjøres med en myk børste.
- Se regelmessig over filteret for tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom filteret er skadet. Se "service og kundetjeneste"

andre deler

- Vask, og tørk. Eller du kan vaske dem i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler et kort program med lav temperatur.

Multimatkværn AT281 (hvis den medfølger)

Bruk multimatkværnen til å behandle rått og kokt kjøtt, fisk og nøtter.

sikkerhet

- Forviss deg om at kjøttet er fritt for bein, fleskesvor o.l. før du maler det.
- Når du maler nøtter, skal du bare male noen få av gangen. Vent til skruen får tak i dem før du fyller på med mer.
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel – kniven er skarp. Håndter med forsiktighet både når du bruker den og når du rengjør den.
- Forviss deg om at tilbehøret sitter godt festet før du slår på motoren.

deler ⑰

- ① ringmutter
- ② multimatkværnfilter: middels, grovt (avhengig av modellen kan det hende at bare 1 filter medfølger)
- ③ kniv
- ④ kvernskrue
- ⑤ multimatkværn hoveddel
- ⑥ matingsbord
- ⑦ stapper

montering

- 1 Fest spiralen inni multimatkværnens hoveddel.
- 2 Fest kutteren med kuttесiden ytterst ①. Sørg for at den er festet riktig, ellers kan du skade multimatkværnen.
- 3 Fest et multimatkværnfilter ②. Plasser tappен over pinnen.
- 4 Skru ringmutteren løst på.

slik bruker du multimatkværnen

- 1 Hev mikserhodet.
- 2 Med multimatkværnen i posisjonen som vises ③, justerer du drivertappene på enden av spiralen med tilsvarende spor i driverutslippet.
- 3 Dytt multimatkværnen inn i utslippet og vri med klokken til den låses på plass
- 4 Skru til ringmutteren for hånd.
- 5 Sett på brettet ④.
- 6 Frossen mat må tines grundig før den kvernes/males. Skjær kjøttet i 2,5 cm brede strimler.
- 7 Bytt til maksimal hastighet ved å vri hastighetsbryteren med klokken. Bruk stapperen og dytt forsiktig maten gjennom, én og én bit. Ikke dytt hardt – du kan skade multimatkværnen.
viktig
- Aldri bruk multimatkværntilbehøret i mer enn 10 minutter da det kan skade mikseren.
- Multimatkværntilbehøret vil ikke fungere med mindre middels og raskt utslippsdeksel er montert.
- 8 Når all maten er kværnet skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.
- 9 Fjern multimatkværnen.

rengjøring og vedlikehold

- Alltid slå av og koble fra før du fjerner tilbehøret fra kjøkkenmaskinen.
- Demonter tilbehøret helt før rengjøring.
- Vask alle delene i varmt såpevann og tørk skikkelig. Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskinen. Aldri bruk en natronløsning.
- Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

ennen Kenwood-lisälaitteen tai varusteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.
- Työnnä ylimääräinen virtajohto säilytystilaan laitteen takaosaan.

turvallisuus

- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen lisälaitteen tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Älä anna virtajohtoa roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteista tai varusteista. Älä työnnä esimerkiksi sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä käytä vaurioitunutta lisälaitetta tai varustetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä anna moottoriosan, virtajohtoa tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä hyväksymättömiä lisälaitteita tai useaa lisälaitetta samanaikaisesti.
- Kun käytät lisälaitetta, lue myös sen käyttöohjeen turvaohjeet.
- Älä koskaan ylitä aineiden enimmäismääriä.
- Ole varovainen nostaessasi laitetta. Tarkista ennen nostamista, että pää on lukittu ja että kulho, työkalut ja johto on kiinnitetty paikoilleen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

selite

keittiökone

- 1 normaalin nopeuden poistoaukko
- 2 suuren nopeuden poistoaukko
- 3 istukka
- 4 pään vapautusvipu
- 5 kiinnitysvarsi
- 6 kulho
- 7 käynnistyskytkin ja nopeudenvälitsin
- 8 moottoriosan
- 9 verkkojohtoa säilytyspaikka
- 10 vatkein
- 11 taikinakoukku ja irrotettava suojus
- 12 vispilä
- 13 roiskesuojaja

lisälaitteet

Keittiökoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan.

- 14 sekoitin (AT282 ja AT283)
- 15 mylly (AT286)
- 16 sitruspuserrin
- 17 yleiskone (AT284)
- 18 mehulinko (AT285)
- 19 monitoimimylly (AT281)

sekoitusvälineet ja niiden käyttö

vatkain

- Kakkujen, pikkuleipien, murotaikinoiden, sokerikuorrutusten, täytteiden, tuulihattujen ja perunasoseen valmistukseen.

vispilä

- Munien, kerman, lettutaikinana, sokerikakkujen, marenkien, juustokakkujen, jälkiruokavaahtojen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää raskaiden taikinoiden valmistukseen (esim. voita ja sokerin vaahdottamiseen) – se voi vaurioitua.

taikinakoukku

- Hiivataikinoiden valmistukseen.

laitteen käyttäminen

- 1 Paina päänvapautusvipua ① ja nosta päätä, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- 2 Valitse työkalu ja paina se paikoilleen ②.
- Varmista aina ennen suojuksen asettamista aukkoon, että taikinakoukun varressa on suojus. Aseta suojus poistoaukkoon, jotta siihen ei pääse ruokaa.
- 3 Kiinnitä kulho alustaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ③.
- 4 Paina päänvapautusvipua ja laske päätä, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- 5 Yhdistä laite virransyöttöön ja käynnistä se. Valitse haluamasi nopeus. Katkaise virta kääntämällä asentoon 0.
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä Ⓟ-valintaa.
- 6 Irota pistoke pistorasiasta.
- 7 Nosta päätä. Pidä päätä paikoillaan ja vedä työkalu irti.

Tärkeää

- Sekoitinpään pieni liikkuminen on normaalia sekoitettaessa raskaita taikinoita, kuten leipätaikinaa.
- Jos pää nostetaan käytön aikana, laite pysähtyy heti. Voit käynnistää laitteen uudelleen laskemalla pään alas, siirtämällä nopeudensäätimen pois-asentoon, odottamalla muutaman sekunnin ja valitsemalla nopeuden uudelleen. Laite käynnistyy heti uudelleen.
- Jos virransyöttö laitteeseen keskeytyy ja laite pysähtyy, siirrä nopeudensäädin pois-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laite käynnistyy heti uudelleen.
- Laite ei toimi, ellei suojakansia ole asetettu paikoilleen.
- Jos kuulet laitteen käyvän raskaasti, sammuta virta ja poista osa seoksesta tai lisää nopeutta.
- Irota aina keskisuuren ja suuren nopeuden poistoaukkoihin kiinnitettyt varusteet ennen sekoituspään nostamista.

vihjeitä

- Kytke tarvittaessa laite pois päältä ja kaavi kulho kaapimella.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vatkaautuvat parhaiten.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista että, kulhossa tai vispilässä ei ole rasvaa tai munankeltuusta.
- Käytä murotaikinaan kylmiä aineksia, ellei ohjeessa mainita toisin.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinaa varten, käytä aina huoneenlämpöistä rasvaa tai pehmitä se ensin.
- Vatkaimessa on 'pehmeä käynnistys' roiskumisen vähentämiseksi. Siksi valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää muutaman sekunnin, jos kulhossa on raskas taikina, kuten leipätaikina.

leipätaikinaa valmistettaessa

tärkeää

- Älä ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
- Sekoitinpään pieni liikkuminen on normaalia sekoitettaessa raskaita taikinoita, kuten leipätaikinaa.
- Ainekset sekoittuvat parhaiten, jos neste laitetaan ensin.
- Pysäytä kone ajoittain ja kaavi taikina pois taikinakoukusta.
- Eri jauhoerien vaatima nestemäärä vaihtelee huomattavasti ja taikinana tahmeus voi vaikuttaa merkittävästi koneen kuormitukseen. Tarkkaile konetta taikinana vaivauksen aikana; toiminnon ei tulisi kestää 6-8 minuuttia kauempaa.

nopeuskytkin

Nämä tiedot ovat vain ohjeellisia. Tarvittava nopeus vaihtelee sekoitettavan määrän ja aineiden mukaan.

- vatkain
- rasvan ja sokerin vaahdottaminen: aloita pienellä nopeudella ja lisää nopeutta asteittain.
- kananmunien vatkaaminen: käytä normaalia tai suurta nopeutta.
- esimerkiksi jauhojen tai hedelmien käänteleväminen taikinaan: käytä hidasta tai normaalia nopeutta.
- leivostaikina: aloita pienellä nopeudella ja lisää nopeutta asteittain.
- rasvan sekoittaminen jauhoihin: vatkaa hitaasti tai normaalilla nopeudella.
- vatkain
- lisää nopeutta asteittain suurimmaksi nopeudeksi.
- taikinakoukku
- käytä hidasta tai normaalia nopeutta.

enimmäismäärät

murotaikina	450 g jauhoja
lusikkaleivät (sekoittaminen kerralla)	1.6 kg koko taikina
hedelmäkakkutaikina	1.8 kg koko taikina
leipätaikina	500 g jauhoja
munanvalkuaiset	8

elektroninen nopeudentunnistin

Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai muniä lisättäessä kakkutaikinaan. Koneen nopeudessa voi kuulua vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.

roiskesuojan asettaminen paikoilleen ja käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho alustaan ja lisää aineosat.
 - 2 Aseta työväline paikoilleen ja laske sekoitinpäätä.
 - 3 Kiinnitä roiskesuoja kulhoon kääntämällä reuna pois päin sekoituspäätä ④.
 - 4 Voit irrottaa roiskesuojan tekemällä toimet käänteisessä järjestyksessä.
- Sekoittamisen aikana voit lisätä aineosat suoraan kulhoon aukon kautta.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- moottoriosaa
- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan käytä hankaavia välineitä tai upota laitetta veteen.
- kulho, työvälineet, roiskesuoja, taikinakoukun irrotettava suojuus
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistukseen. Poista kalkkikivi etikalla.
- Älä pidä kuumassa paikassa (lieden päällä, uunissa, mikroaaltouunissa).

Sekoittimet AT282 ja AT283 (jos sisältyy toimitukseen)

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa esimerkiksi keittoja, juomia, pateita, majoneesia ja korppujauhoja, jauhaa keksejä tai pähkinöitä ja murskata jäätä.

turvallisuus

- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
 - Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähelle.
 - Käytä kannussa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
 - Älä yritä kiinnittää teräyksikköä laitteeseen, jos kannu ei ole paikallaan.
 - Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
 - Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
 - Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
 - Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.
 - Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamista terien reunoja puhdistuessa niitä.
 - Irrottaessa tehosekoitinta moottoriosasta
 - Katkaise virta.
 - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan
 - malli AT283: Toimi varovaisesti irrottaessasi kannun jalustasta.
 - Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- tärkeää
- Akryylikannun AT282 pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Lisälaite ei toimi, jos se tai keskisuuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.
 - Älä käytä tehosekoitinta kauempaa kuin yhden minuutin ajan, sillä se ylikuumenee. Katkaise virta heti, kun sekoitettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
 - Älä laita kuivia ainesosia tehosekoittimeen ennen sen kytkemistä päälle. Leikkaa ne kuutioihin, irrota sitten täytekorppi ja pudota kuutiot kannen reiästä, kun laite on käynnissä.
 - malli AT282: älä käsittele mausteita, kuten kokonaisia neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä, sillä ne saattavat vaurioittaa akryylimuovin.
 - Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
 - Lisää aina vähän vettä, kun rouhit jääpaloja.
 - malli AT282: Älä ylitä 1,5 litran täyttömäärää – käytä vaahtoavia nesteitä, kuten pirtelö, sitä vähemmän.
 - malli AT283: Älä ylitä 1,2 litran täyttömäärää – käytä vaahtoavia nesteitä, kuten pirtelö, sitä vähemmän.
 - Smoothie-ohjeet – älä koskaan sekoita jäisiä aineksia, jotka ovat jähmettyneet kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana; riko kiinteä massa palasiksi ennen tehosekoittimeen lisäämistä.

selite ⑭



akryylinen kannu AT282

- ① kansi
- ② täyttöaukon korkki
- ③ sekoitusastia
- ④ tiivisterengas
- ⑤ terä



lasikannu AT283

- ① täyttöaukon korkki
- ② kansi
- ③ sekoitusastia
- ④ tiivisterengas
- ⑤ terä
- ⑥ pohja

akryyli-kannun AT282 käyttäminen

- 1 Varmista, että tiivisterengas on oikein sovitettu teräyksikköön.
- 2 Pidä teräyksikön alta kiinni ja aseta terät tehosekoittimen kantaan. Lukitse ne paikalleen kääntämällä.
- 3 Aseta ainesosat kannuun.
- 4 Sovita kannun kansi ja käännä se myötöpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kahvan uraan. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan .
- 5 Aseta täytekorppi kanteen.
- 6 Irrota korkean nopeuden lähdon kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja nostamalla .
- 7 Aseta tehosekoitin lähdon päälle kahva taaksepäin ja lukitse se tiukasti paikalleen kääntämällä myötöpäivään.
- 8 Kytke maksiminopeudelle.
- 9 Kun haluttu koostumus on saatu, kytke virta pois ja irrota virtajohto.
- 10 Irrota tehosekoitin.
- 11 Aseta suuren nopeuden poistoaukon kansi paikalleen käytön jälkeen.

lasikannun AT283 käyttäminen

- 1 Varmista, että tiivisterengas on oikein paikallaan teräyksikössä.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö jalustaan.
- 3 Kiinnitä lasikannu jalustaan kiertämällä.
- 4 Laita ainesosat kannuun.
- 5 Aseta kansi paikalleen ja työnnä sitä alaspäin.
- 6 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
- 7 Irrota suurnopeusaukon suoja kääntämällä vastapäivään ja nostamalla irti .
- 8 Aseta sekoitin aukon päälle kahva taaksepäin. Lukitse sekoitin kääntämällä myötöpäivään, kunnes kaksi nuolta osuu toisiinsa .
- 9 Vaihda suurimmalle nopeudelle.
- 10 Kun haluttu rakenne on saavutettu, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 11 Irrota sekoitin.
- 12 Aseta suuren nopeuden poistoaukon kansi takaisin paikalleen käytön jälkeen.

vihjeitä

- Mahdollisen vuotamisen estämiseksi varmista, että kanta on tiukasti lukittu kannuun.
- Majoneesia valmistettaessa laita kaikki ainekset öljyä lukuunottamatta sekoitusastiaan. Kun kone on toiminnassa, irrota täyttöaukon korkki ja lisää öljy hitaasti tasaisena virtana seokseen.
- Paksut seokset, kuten pateet ja dippikastikkeet: käytä alhaista tai keskinopeaa nopeutta, tarvittaessa kaavi seos reunoilta. Jos käsittely on vaikeaa, lisää nestettä. Vaihtoehtoisesti käytä pitokytkintä, jotta saat ainekset liikkumaan terien päällä.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Tyhjennä kannu ennen kannan vapauttamista.

kiinteä teräosa

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Harjaa terät puhtaiksi juoksevan veden alla. Pidä teräosan alapuoli kuivana.
- 3 Anna kuivua.

muut osat

Pese käsin lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Täyttöaukko, kansi, jalusta ja lasikannu voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

porkkana-korianterikeitto

ainekset

- 25 g voita
- 1 sipuli, hienonnettuna
- 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
- 750 g porkkanoita leikattuna 1,5 cm:n paloiksi (jos haluat ohuempaa keittoa, käytä 600g porkkanoita leikattuina 1,5 cm:n kuutioiksi)
- kylmää kanalientä
- 2–3 rkl jauhettua korianteria
- suolaa ja pippuria
- menetelmä

- 1 Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeiksi.
- 2 Laita porkkanat tehosekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää lientä sekoitusastiaan merkittyyn tasoon 1.5 asti. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen.
- 3 Sekoita sykäysasetuksella 5 sekunnin ajan, jos haluat karkeaa keittoa, tai pidempään, jos haluat sileämmän lopputuloksen.
- 4 Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
- 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

Lisää ruokaohjeita on Kenwoodin sivustossa:
www.kenwoodworld.com

Mylly AT286 (jos sisältyy toimitukseen)

Myllyn avulla voit hienontaa yrtejä tai jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja.

turvallisuus

- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähelle.
- Käytä hienonnusastiaa ja teräosaa vain laitteen mukana toimitetun pohjan kanssa.
- Älä koskaan sekoita kuumia nesteitä myllyssä.
- Älä poista myllyssä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Älä yritä asentaa teräosaa laitteeseen ilman, että hienonnusastia on asennettu paikalleen.
- Toimi varovaisesti irrottaessasi myllyn moottoriyksiköstä, jotta et ruuvaa myllyastiaa irti jalustasta.
- Voit pidentää myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Käytä vain kuivia raaka-aineita.

selite ⑮

- ① pohja
- ② teräosa
- ③ tiivisterengas
- ④ hienonnusastia

myllyn käyttäminen

- 1 Laita sekoitettavat ainekset hienonnusastiaan.
- 2 Varmista, että tiivisterengas on oikein paikallaan teräyksikössä.
- 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se monitoimimyllyn astiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä alusta astiaan kiristäen sitä käsin.
- 5 Irrota suurnopeusaukon suoja kääntämällä vastapäivään ja nostamalla irti ①.
- 6 Kiinnitä mylly aukkoon siten, että myllyn nuoli ▼ osoittaa laitteen takaosaan. Lukitse mylly kääntämällä myötäpäivään, kunnes kaksi nuolta osuu toisiinsa ▼.
- 7 Kytke maksiminopeudelle.
- Lisälaite ei toimi, jos se tai keski-suuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.
- 8 Kun haluttu rakenne on saavutettu, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 9 Irrota mylly.
- 10 Aseta suuren nopeuden poistoaukon kansi paikalleen käytön jälkeen. vihjeitä
- Yrtit käsitellään parhaiten puhtaina ja kuivina.
- Kahvipapuja jauhettaessa pidempi käyttöaika saa aikaan hienomman jauhatustuloksen.
- Suurin kapasiteetti: yrtit 10 g, kahvinpavut 50 g.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen. astia, jalusta
- Pese käsin lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Astia ja jalusta voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- teräosa
- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Harjaa terät puhtaiksi juoksevan veden alla. Pidä teräosan alapuoli kuivana.
- 3 Anna kuivua.

Yleiskone AT284 (jos sisältyy toimitukseen)

Yleiskonelisälaitteen avulla voit pilkkoa, viipaloida, raastaa ja hienontaa. Sitruspuristinlisälaitteen avulla (jos sisältyy toimitukseen) voidaan puristaa mehua sitrushedelmistä. Sitä voi käyttää vain AT284-yleiskoneessa.

tärkeää

Poista kaikki pakkausmateriaali, mukaan lukien terän muovisuojaus. Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti. Hävitä suojuus, sillä sen tarkoitus on ainoastaan suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.

turvallisuus

- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. Tartu veitsiterään käsiteltäessä ja puhdistettaessa ylälaidan sormikahvaan, älä leikkuuterään.
- Irrota hienonnusterä ennen ainesten kaatamista pois kulhosta.
- Pidä kädet ja aterimet pois monitoimikoneen kulhosta kun laite on kytketty virtalähteeseen.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kuin irrotat kannen kulhosta tai lisäosan laitteesta:
 - kytke virta pois;
 - Odota kunnes terät/levyt ovat kokonaan pysähtyneet;
- Kun viipaloit, silppuat tai raastat, älä anna kulhon täyttyä leikkuulevyyn asti. Tyhjennä kulho säännöllisesti.
- Jos tätä lisäosaa käytettäessä syntyy paljon tärinää, vähennä joko nopeutta tai kytke laite pois päältä ja poista osa sisällöstä.
- Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.

selite ⑮ & ⑰

- monitoimikone
- ① pusertimet: suuri ja pieni
 - ② syöttöputki
 - ③ monitoimikoneen kansi
 - ④ tarttumakohta
 - ⑤ veitsiterä
 - ⑥ monitoimikoneen kulho
 - ⑦ käyttöakseli
 - ⑧ paksu viipalointi-/silppurilevy
 - ⑨ ohut viipalointi-/silppurilevy ruoan osat
 - ⑩ raastinlevy
 - valinnaiset levyt
 - ⑪ ohut (juliennettyinen) leikkuulevy
 - ⑫ tavallinen leikkuulevy
 - ⑬ erityisen karkea silppurilevy sitruspuserrin
 - ⑭ puserrin
 - ⑮ siivilä


Kaikkia edellä mainitut varusteet eivät ehkä sisälly toimitukseen. Sisältö vaihtelee mallin mukaan.

veitsiterä

Käytä veitsiterää pilkkomaan raakoja ja keitettyjä lihoja, keitettyjä kananmunia, kasviksia, pähkinöitä, pateita ja dipattavia vihanneksia sekä tekemään murusia leivistä ja kekseistä.

veitsiterän käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla ①.
- 2 Aseta käyttöakseli liitäntään ②.
- 3 Sovita kulho käyttöakselin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen ③.
- 4 Aseta veitsiterä käyttöakselin päälle ja käännä sitä, kunnes se putoaa kokonaan alas. Veitsiterä on erittäin terävä, käsittele sitä aina varoen.
- 5 Leikkaa ruoka ja aseta se kulhoon niin, että se on tasaisesti jakautunut.
- 6 Sovita kansi ja syöttöputki nopeuskytkimen päälle ja käännä se myötäpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kulhon kahvan uraan ④. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan ▼.
- Lisälaite ei toimi, jos se tai suuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.
- 7 Sovita pusertimet.
- 8 Kytke virta päälle ja jatka, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Suosittelemme korkeaa nopeutta useimmille pilkkomistoiminnoille.

- Käytä sykäyspainiketta  lyhyisiin virtasykäyksiin. Sykäys toimii niin pitkään kuin kytkintä pidetään paikallaan.

9 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.

10 Irrota lisäosa.



11 Aseta keskinopeuden lähdön kansi paikalleen käytön jälkeen.

- vihjeitä
 - Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoo palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
 - Yrtit on paras pilkkoa puhtaina ja kuivina.
 - Älä sekoita nestemäisiä aineosia, sillä ne voivat vuotaa kannen vierestä. Käytä tähän tarkoitettua sekoitinta. Esimerkiksi keittoja soseuttaessasi soseuta kiinteät aineosat ja lisää neste joukkoon.
 - Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonusterää.
 - Älä sekoita veitsen avulla raskaita aineksia, kuten leipätaikinaa. Muutoin sekoitin voi vaurioitua. Sekoita leipätaikina kulhossa taikinakoukkujen avulla ja leivonnaistaikina vatkaimen avulla.
 - Älä käytä veitsiterää pilkkomaan jääkuutioita tai muita kovia ruokia, kuten mausteita, sillä ne saattavat vahingoittaa lisälaitetta.
 - Jos lisäät mantellesanssia tai -aromia sekoituksiin, vältä kontaktia muovin kanssa, sillä se saattaa jättää pysyvät jäljet.
- maksimikapasiteetti
- liha 400 g
- Tee 'jauhelihaa' raa'asta lihasta ilman ylimääräistä rasvaa. Leikkaa lihasta 2cm kuutioita, aseta kulhoon ja anna koneen olla päällä noin 20 sekuntia, tai kunnes liha on sopivaa. Mitä kauemmin kone on päällä, sitä tasaisempaa liha on.
- viipalointi/silppurilevy ja raastinlevy
- Käytä viipalointi/silppurilevyä viipaloimaan tai silppuamaan hedelmiä, kasviksia sekä juustoa ja raastinlevyä raastamaan pannesanijuustoa ja perunaa saksalaisiin perunapyöryköihin.


viipalointi-, silppuamis- tai raastamisyksikön käyttäminen

mihin teriä voidaan käyttää


viipalointi/raastinterät

Terät  ja  ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan.


Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuuria ja sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita. Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.

rouhinterä  raastaa pannesanjuustoa ja perunoita.


valinnaiset levyt

ohut suikalointiterä 


Terä suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi, pataruokiin ja vokki-ruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

normaali suikalointiterä 

suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin ja dippaukseen (esim. lanttu, kurkku).

erittäin karkea raastinterä  raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi.

leikkuuterien käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla.
- 2 Aseta käyttöakseli liitäntään.
- 3 Sovita kulho käyttöakselin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- 4 Aseta leikkuulevy käyttöakseliin. Valitun leikkuupuolen tulee olla päällä. Käsittele leikkuulevyjä varovasti, ne ovat erittäin teräviä. Pitele levyjä keskiosan tarttumakohdasta.
- 5 Sovita kansi ja syöttöputki nopeuskytkimen päälle ja käännä se myötäpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kulhon kahvan uraan. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan .
- Lisälaite ei toimi, jos se tai suuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.

6 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

- pienen syöttösuppilon käyttö
- Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.
- suuren syöttösuppilon käyttö

- Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.

7 Syötä ruoka syöttösuppiloon.

8 Kytke virta päälle ja paina tasaisesti puristimella - älä koskaan laita sormiasi syöttöputkeen. Suosittelemme keskinopeutta leikkaamaan pehmeää ruokaa, kuten kurkkua, ja keskinopeutta tai korkeaa nopeutta leikkaamaan kiinteämpiä ruokia, kuten porkkanaa ja kovaa juustoa.

9 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.

10 Irrota lisäosa.

11 Aseta keskinopeuden lähdön kansi paikalleen käytön jälkeen.

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveysuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukumisen vinoon käsittelyn aikana.
- Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetettut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaaka-asentoon asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.
- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsiteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
 - Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- kulho, kansi ja lisäosat
- Pese käsin ja kuivaa. Ole varovainen, sillä terät ja leikkuulevyt ovat teräviä.
 - Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Lyhyttä, matalalämpöistä ohjelmaa suositellaan.

Käytön jälkeen säilytä veitsiterää monitoimikoneen kulhossa.


sitruspuserrin

Huomautus:

Tätä lisäosaa voi käyttää vain monitoimikoneen AT284 kanssa.



Käytä sitruspuserrinta sitrushedelmien (esim. appelsiini, sitruuna, limetti, greippi) mehustamiseen.

selite

 puserrin

 siivilä

sitruspusertimen käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla .
 - 2 Aseta käyttöakseli liitäntään.
 - 3 Sovita kulho käyttöakselin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen.
 - 4 Sovita siivilä kulhoon ja varmista, että reunan liitos lukkiutuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan .
 - Lisälaite ei toimi, jos se tai suuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.
 - 5 Aseta kartio käyttöakselin päälle ja käännä sitä, kunnes se putoaa kokonaan alas.
 - 6 Leikkaa hedelmä puoliksi. Kytke nopeudelle 3 ja paina hedelmää kartiota vasten.
- Huomautus
- Tyhjennä kulho säännöllisesti äläkä koskaan anna mehun päästä siivilän pohjaan asti.
- 7 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.
 - 8 Nosta kartio pois. Vapauta ja irrota siivilä.
 - 9 Vapauta kulho ja kaada mehu.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pese puserrin, siivilä ja kulho käsin ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Vaihtoehtoisesti osat voidaan pestä astianpesukoneessa (vain yläkorissa).

Mehulinko AT285 (jos sisältyy toimitukseen)

Voit lingota mehua hedelmistä ja vihanneksista mehulingon avulla.

turvallisuus

- Mehulinkoa ei saa käyttää, jos suodatin on vaurioitunut.
- Suodatimen pohjassa olevat leikkuuterät ovat hyvin teräviä. Käsittele suodatinta ja puhdista se varovasti..
- Käytä ainoastaan pakkauksen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä koskaan työnnä sormiasi syöttösuppilon. Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin tyhjenät syöttösuppilon.
- Ennen kannen poistamista kytke laite pois päältä ja odota, että suodatin pysähtyy.
- Laite vahingoittuu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.
- Älä käytä laitetta kannen avulla. Käytä aina virtakytkintä ja nopeussäädintä.
- Jos laite tärisee voimakkaasti käytön aikana, säädä nopeus tai pysäytä laite, irrota pistoke pistorasiasta ja avaa tukokset.

selite 18

- ① painin
- ② kansi
- ③ kannen lukitus
- ④ suodatin
- ⑤ hedelmä- ja vihanneksijätteen säiliö
- ⑥ mehun ulostulo
- ⑦ jätessäiliön vapautusvipu
- ⑧ jalusta
- ⑨ mitta-astia
- ⑩ mitta-astian pidin

mehulingon käyttö

ruoka-aineiden valmistelu

- Poista kivet hedelmistä (luumu, persikka, kirsikka jne.).
- Poista kova kuori (meloni, ananas, kurkku, peruna jne.).
- Pehmeäkuoriset hedelmät ja kasvikset tulee vain pestä (omena, päärynä, porkkana, retiisi, salaatti, kaali, persilja, pinaatti, viinirypäle, mansikka, selleri jne.).
- Kuori sitrushedelmät ja poista valkoinen osa. Muutoin mehusta voi tulla kitkerää. On suositeltavaa käyttää sitrushedelmien puristamiseen tarkoitettua erillistä laitetta.

kokoaminen ja käyttäminen

- 1 Irrota suuren nopeuden aukon kansi ennen laitteen kokoamista 1.
- 2 Aseta hedelmälihasäiliö moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään. Kun se on oikein paikallaan, nokan tulee olla hedelmälihasäiliön vapautusvipun yläpuolella.
- 3 Kiinnitä suodatin tiukasti paikoilleen.
- 4 Kiinnitä jätessäiliön kansi jalustan varren viereen. Käännä myötäpäivään, kunnes kannen lukitus osuu jalustan ylöspäin osoittavan varren uraan. Kun osat ovat oikein paikoillaan, merkintöjen tulisi olla kohdakkain 1.
- 5 Kiinnitä mitta-astian pidike laitteen alaosaan. Mitta-astian pidikkeen nuolen tulee osoittaa ylöspäin sekä olla kohdakkain nokan ja jäteastian vapautusvipun kanssa.
- 6 Pidä mitta-astian pidikettä paikoillaan ja kiinnitä osa sekoittimeen asettamalla nokka ulostulon kulman päälle. Lukitse paikoilleen kääntämällä myötäpäivään.
- 7 Työnnä mitta-astian pidikettä laitteen takaosan suuntaan ja aseta mitta-astia paikoilleen. Käännä pidike paikoilleen siten, että mitta-astia on mehun ulostulon alapuolella 2.
- 8 Paloittele syöttöputkeen työnnettävät hedelmät tai vihannekset.
 - Lisälaite ei toimi, jos se tai keski-suuren nopeuden poistoaukon kansi ei ole kunnolla paikallaan.
- 9 Valitse nopeudeksi 3. Työnnä hedelmät tai vihannekset syöttöputkeen. Paina hedelmiä tai vihanneksia tasaisesti painamisvälineen avulla - älä koskaan aseta sormeasi syöttöputkeen.
- 10 Katkaise virta ja irrota virtajohto.
- 11 Aseta ulostulon kansi takaisin paikoilleen käytön jälkeen.

Voit purkaa mehulingon tekemällä kokoamistoimet käänteisessä järjestyksessä. Voit irrottaa jätessäiliön jalustasta painamalla säiliön vapautusvipua.

- Jos haluat lingota suuren määrän hedelmiä tai vihanneksia, voit tyhjentää mitta-astian ja jätessäiliön toimimalla seuraavasti.
 - 1 Katkaise virta ja irrota virtapistoke.
 - 2 Avaa laitteen lukitus ja nosta se irti.
 - 3 Nosta suodatin pois.
 - 4 Kallista mitta-astian pidikettä sivulle, nosta mitta-astia ylös ja tyhjennä se.
 - 5 Paina hedelmä- tai vihanneksijätessäiliön vapautusvipua, käännä säiliötä vastapäivään ja nosta se irti.
 - 6 Tyhjennä jätessäiliö.
 - 7 Kokoa laite uudelleen.

tärkeää

- Jos mehulinko alkaa täriseä voimakkaasti, katkaise virta ja poista suodattimesta hedelmä- tai vihanneksijäte. Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.
 - Yhdellä kerralla voidaan lingota enintään 500 grammaa hedelmiä tai vihanneksia.
 - Jotkut erittäin kovat ruoka-aineet voivat hidastaa laitteen toimintaa tai pysäyttää sen. Jos näin tapahtuu, katkaise virta ja puhdista suodatin.
 - Katkaise virta sekä tyhjennä jäte- ja mehusäiliöt säännöllisesti käytön aikana.
- vihjeitä
- Työnnä pehmeät ruoka-aineet syöttösuppilon hitaasti, jotta kaikki mehu saadaan talteen.
 - Mitä pikemmin mehu juodaan, sitä enemmän saadaan vitamiineja, sillä vitamiinit häviävät säilytettäessä.
 - Mehua voidaan säilyttää jääkaapissa muutamia tunteja. Se säilyy paremmin, jos siihen lisätään muutama tippa sitruunamehua.
 - Älä juo mehua kolme lasillista (230 ml/lasi) enempää päivässä, ellet ole tottunut juomaan sitä.
 - Lapsille annettaessa lisää mehuun puolet vettä.
 - Tumman vihreistä (parsakaali, pinaatti jne.) tai tumman punaisista (punajuuri, punakaali jne.) vihanneksista saatu mehu on erittäin vahvaa. Laimenna niistä saatu mehu aina vedellä.
 - Hedelmämeuhussa on runsaasti fruktoosia (hedelmäsokeeria). Henkilöiden, joilla on sokeritauti tai alhainen verensokeri tulisi juoda mehua kohtuudella.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Katkaise ainata ja irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen irrottamista
 - Pura laite kokonaan ennen puhdistamista.
 - Jotta puhdistaminen olisi helpompaa, pese osat aina heti käytön jälkeen.
 - Älä anna jalustan kastua.
 - Jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana) saattavat värjätä muoviosia. Värin poistamiseksi osia voidaan hangata kasviöljyn kastetulla liinalla.
- jalusta
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- suodatin
- Puhdista pehmeällä harjalla.
 - Tarkista säännöllisesti, onko suodattimessa vaurioiden merkkejä. Älä käytä laitetta, jos suodatin on vaurioitunut. Yhteystiedot "huolto ja asiakaspalvelu".
- muut osat
- Pese ja kuivaa. Voit myös pestä ne astianpesukoneen ylätasolla. On suositeltavaa käyttää lyhyttä matalan lämpötilan pesuohjelmaa.

Monitoimimylly AT281 (jos sisältyy

toimitukseen)

Voit jauhaa monimyllyssä raakaa tai kypsää lihaa, kalaa ja pähkinöitä.

turvallisuus

- Varmista aina ennen jauhamista, että luut ja kamara jne. on irrotettu lihasta.
- Pähkinöitä jauhettaessa syötä vain muutama pähkinä kerrallaan. Älä syötä lisää, ennen kun edellä lisätyt pähkinät ovat syöttöruuvissa.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdistusta se varovasti.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.

selite 19

- 1 kiinnitysrengas
- 2 monitoimimyllyn jauhatusterät: keskikarkea ja karkea (joidenkin mallien toimitukseen sisältyy vain 1 terä)
- 3 terä
- 4 syöttöruuvi
- 5 monitoimimyllyn runko
- 6 syöttölautanen
- 7 syöttöpainin

lihamylyn kokoaminen

- 1 Työnnä pyöreä terä monitoimimyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta leikkuri paikalleen leikkuupuoli ulospäin 1. Varmista, että se on oikein paikallaan. Muutoin monitoimimylly voi vaurioitua.
- 3 Aseta monitoimimyllyn jauhatusterä 2 paikalleen. Uran tulee tulla nastan kohdalle.
- 4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

monitoimimyllyn käyttäminen

- 1 Nosta sekoitinpäätä.
- 2 Kun monitoimimylly on kuvassa 3 näkyvässä paikassa, kohdistu pyöreän terän liuskat niille tarkoitettuihin paikkoihin poistoaukossa.
- 3 Paina monitoimimylly poistoaukkoon. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
- 4 Kiristä kiinnitysrengas käsin.
- 5 Nosta tarjotinta 4.
- 6 Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä. Leikkaa liha 2,5 cm:n suikaleksi.
- 7 Voit ottaa käyttöön suurimman nopeuden kääntämällä nopeudensäädintä myötäpäivään. Työnnä ruokaa työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. Älä työnnä liian kovaa. Muutoin monitoimimylly voi vaurioitua. tärkeää
- Käytä monitoimimyllyä korkeintaan 10 minuuttia kerrallaan. Muutoin sekoitin voi vaurioitua.
- Monitoimimyllyä ei toimi, elleivät suuren ja keskisuuren nopeuden poistoaukkojen kannet ole paikallaan.
- 8 Kun kaikki ruoka on jauhettu, sammuta laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 9 Irrota monitoimimylly.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti. Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa. Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäntyisi.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttämättä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamalta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı/ek parçalarını kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.
- Kablonun fazlasının cihazın arkasındaki kablo saklama bölümüne itin.

güvenlik

- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
 - Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
 - Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve takılı aletlerden/ek parçalardan uzak tutun. Parmaklarınızı vs. asla menteşe mekanizmasına sokmayın.
 - Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
 - Asla hasarlı bir cihaz veya ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
 - Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
 - Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
 - Bir ek parça kullanırken bu kılavuzun içinde o ürünle ilişkili olarak yer alan güvenlik bilgilerini de okuyun.
 - Sayfada belirtilen azami aşmayın.
 - Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablounun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
 - Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
 - Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
 - Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- fişe takmadan önce
- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
 - Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

mutfak makinesi

- ① orta hız çıkışı
- ② yüksek hız çıkışı
- ③ parça takma yuvası
- ④ kafa açma kolu
- ⑤ karıştırıcı kafası
- ⑥ çanak
- ⑦ açma/kapama ve hız düğmesi
- ⑧ güç birimi
- ⑨ kablo depolama kısmı
- ⑩ dövme çarkı
- ⑪ hareket edebilir koruyucu hamur kancası
- ⑫ çırpma çarkı
- ⑬ sıçrama koruyucusu

ek parçalar

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak makinenizde olmayabilir. Ek parçalar model çeşidine göre değişir.

- ⑭ blender (AT282 ve AT283)
- ⑮ öğütücü (AT286)
- ⑯ narenciye sıkacağı
- ⑰ mutfak robotu (AT284)
- ⑱ katı meyve presi (AT285)
- ⑲ multi yemek öğütücü (AT281)

karıştırıcı parçaları ve bazı kullanım alanları

Dövme çarkı

- Kek, bisküvi, çörek, krema dolma içi, pasta ve patates ezmesi yapmak için kullanılır.

Çırpma çarkı

- Yumurta, krema, sulu hamur, yağsız pandispanya, kremalı pasta, peynirli kek, dövme krema ve sufle yapmak için kullanılır. Çırpma çarkında ağır içerikleri çırpamayınız (örneğin yoğun krema ve şeker gibi). Aksi takdirde aygıt hasar verebilirsiniz.

Yoğurma kancası

- Mayalı içerikleri karıştırmak için kullanılır.

mikserin kullanımı

- 1 Kafa açma kolundan ① bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar yükseltin.
- 2 Bir alet seçin ve alet kutusuna itin ②.
- Prize takmadan önce koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun. Takıldığında, yemeklerin içeri kaçışını engellemek için koruyucuyu mikser çıkışına yerleştirin.
- 3 Kaseyi altlığa yerleştirin ve kilitlemek için ③ saat yönünde çevirin
- 4 Kafa açma kolundan bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar alçaltın.
- 5 Fişi takın sonra açın ve hız anahtarını istenilen ayara çevirin. Kapamak için "0" a çevirin.
- Kısa aralıklar için puls ④ çevirin
- 6 Fişi prizden çıkarın.
- 7 Mikser kafasını kaldırın ve bu şekilde tutarken aleti çıkıştan çekin.

önemli

- Ekmek hamuru gibi ağır şeylerin karıştırılması sırasında mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine hemen durur. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını alçaltın, hız anahtarını off pozisyonuna getirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.
- Eğer herhangi bir neden yüzünden mikserin gücü kesildiyse ve makine durduysa hız anahtarını off pozisyonuna çevirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.
- Dış kapaklar makineye doğru yerleştirilmediği sürece mikser çalışmayacaktır.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, ya hemen kapatın ve karışımın bir kısmını boşaltın ya da hızı azaltın.
- Mikser kafasını kaldırmadan önce daima ortama ve yüksek hızlı çıkışlara takılı ek parçaları çıkartın.

yararlı bilgiler

- Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve gerekirse çanağı bir spatula ile kazıyınız.
- Yumurtaların oda ısısında kırılması daha iyi sonuç verir.
- Yumurta akını çırpmadan önce çırpma çarkında ya da çanakta donmuş yağ ya da yumurta sarısı olmadığından emin olunuz.
- Verilen tarife kesin bir kullanım yönergesi yoksa, çörek yapmak için soğuk içerikler kullanınız.
- Kek karışımları için yoğun krema ve şeker kullanılıyorsa, önce yoğun kremayı oda ısısında eritin.
- Bu karıştırıcı, etrafa saçılmayı enaza indirmek için 'yavaş başlatma' düzeneği içerir. Ancak çanakta ekmek hamuru gibi yoğun karışımlar varken aygıt çalıştırılırsa, seçilen hıza ulaşmak birkaç saniye alır.

ekmek yapma

important önemli

- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
- Ekmek hamuru gibi ağır şeylerin karıştırılması sırasında mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Önce sıvı içerikleri karıştırmak daha iyi sonuç verir.
- Aygıtı ara sıra durdurunuz ve yoğurma kancasını kazıyarak temizleyiniz.
- Değişik türdeki unların gereksinim duyduğu sıvı miktarları değişiktir. Hamurun yapışkanlığı aygıtta olan yükü etkiler. Hamur yoğururken aygıtın denetim altında tutulmasını öneririz. Yoğurma işlemi 6-8 dakikadan fazla sürmez.

Hız Anahtarı

Bunlar sadece rehberdir ve kasedeki karışımın ve karışan maddelerin miktarına dayanarak farklılık gösterecektir.

Çırpıcı

- yağ ve şeker kremalaştırma en yavaşta başlar gittikçe hızlanır.
- kremalaşmış karışımlara çırpılmış yumurta koyarken ortadan yüksek hıza doğru gidin
- un, meyva, vs eklerken yavaşta orta hıza doğru gidin
- herşey dahil keklerde yavaş hızda başlayın yavaş yavaş yüksek hıza çıkın
- una yağ eklerken yavaşta orta hıza doğru çıkın
- çırpın
- yavaş yavaş maksimum doğru arttırın
- hamur kancasına
- yavaşta orta hıza doğru gidin

Azami İçerik Miktarları

çörek	450gr un
sünger kek (tek aşamalı karışım)	1.6kg toplam içerik
meyveli kek	1.8kg toplam içerik
ekmek hamuru	500gr un
yumurta akı	8

Elektronik Hız Algılama Kumandası

Bu karıştırıcı elektronik algılama kumandası içerir ve içeriklerin miktarına göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, karıştırıcı içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.

Sıçrama Koruyucusunu Yerleştirmek ve Kullanmak İçin

- 1 Kaseyi altlığa yerleştirin ve malzemeleri ekleyin.
 - 2 Aleti yerleştirin sonra mikser kafasını alçaltın
 - 3 sıçrama koruyucusunu kaseğin üzerine mikser kafasının etrafına kesme bölmesini getirerek yerleştirin ④.
 - 4 Sıçrama koruyucusunu kaldırmak için yukarıdaki prosedürün aksini yapın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.

Bakım ve Temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
güç birimi
- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından durulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve güç birimini suya değdirmeyiniz.
kase, aletler, sıçrama koruyucu, koruyucu kaldırılabilir hamur kancası üzerinde
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için hiçbir zaman fırça tel, çelik yün ya da ağırtıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız.
- Sıcak alanlardan (pişirme yapıları yüzeyler, fırınlar, mikrodalga fırınlar) uzakta tutunuz.

Blenderlar AT282 ve AT283 (varsa)

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekme kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kıyılmış buz için kullanın.

Güvenlik

- Karıştırılmadan önce sıvıların oda sıcaklığına gelmesi beklenmelidir.
- Keskin kenarlara dokunmayın. Bıçak kısmını çocuklardan uzak tutun.
- Hazneyi sadece verilen bıçak ünitesi ile birlikte kullanın.
- Bıçak ünitesini hazne takılı değilken asla makineye takmaya çalışmayın.
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Blenderi sadece kapağı kapalıyken çalıştırın.
- Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı öğütücü asla güç ünitesine yerleştirmeyin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçınınız.
- Blenderi güç ünitesinden çıkartırken:
 - kapatın;
 - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - model AT283 haznenin taban tertibatından sökülerek çıkartılmamasına dikkat edilmelidir.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

önemli

AT282 akrilik haznenin altındaki etek üretim sırasında takılmıştır ve çıkartmaya uğraşılmalıdır.

- Yanlış şekilde birleştirilirse veya mutfak makinesine yanlış takılıysa ya da orta hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- Ödütücü/sıvıla .tırıcıyı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt a .arı derecede ısınır. Ödütüdüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.
- Çalıştırmadan önce su ısıtıcısının içine kuru malzemeler koymayın. Küpler halinde kesin sonra filtre kapağını çıkartın ve makine çalışırken kapağın üzerindeki delikten içeri küpleri içeri atın.
- Model AT282 sürahili ödütücü/sıvıla .tırdaki karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatları kullanmayınız. Çünkü, bu tür baharatlar akrilik sürahiye zarar verebilir.
- Ödütücü/sıvıla .tırıcının içinde herhangi bir yiyecek tutmayınız. Kullanımdan önce ya da sonra aygıtın içinde ya da herhangi bir içerik bırakmayınız.
- Aygıtta buz kırmadan önce mutlaka biraz su ekleyiniz.
- Model AT282 asla 1.5 litreyi geçecek şekilde çalıştırmayın, milk shake gibi köpüklü sıvılar için daha azdır.
- Model AT283 asla 1.2 litreyi geçecek şekilde çalıştırmayın, milk shake gibi köpüklü sıvılar için daha azdır.
- Hafif içecekler - Dondurma sırasında katı bir kütle oluşturan donmuş içerikleri hiçbir zaman çalıştırmayınız. Donmuş içerikleri sıvılaştırıcıya koymadan önce küçük parçalama bölünüz.

Parçalar ⑭

akrilik blender AT282

- ① sürahi kapağı
- ② doldurma kapağı
- ③ kavanoz
- ④ conta halkası
- ⑤ bıçak birimi

cam blender AT283

- ① doldurma kapağı
- ② sürahi kapağı
- ③ kavanoz
- ④ conta halkası
- ⑤ bıçak birimi
- ⑥ taban

akrilik blender AT282'yi kullanmak için

- 1 Sızdırmazlık halkasının bıçak ünitesine doğru yerleştirdiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları su ısıtıcısının tabanına yerleştirin. Donanımı yerine sağlam kilitlemek için çevirin.
- 3 Malzemelerinizi haznenin içine koyun.
- 4 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluğun içine yerleştirdiğinden emin olarak saat yönünde çevirin. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hizaya gelmelidir **Y**.
- 5 Doldurma kapağını kapağa yerleştirin.
- 6 Yüksek hız dış kapağını saat yönünün tersine çevirerek ve kaldırarak çıkartın **1**.
- 7 Su ısıtıcısını çıkışın üzerine yerleştirin, arkasından tutun ve yerine sağlam kilitlemek için saat yönünde çalıştırın.
- 8 Maksimum hıza ayarlayın.
- 9 İstenilen kıvam bir kere elde edildiğinde kapatın ve prizden çekin.
- 10 Su ısıtıcısını çıkartın.
- 11 Kullandıktan sonra yüksek hız çıkış kapağını tekrar takın.

cam blender AT283'yi kullanmak için

- 1 Sızdırmazlık halkasının bıçak ünitesine doğru yerleştirdiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini tabanın içine yerleştirin.
- 3 Cam hazneyi tabanın üzerine vidalayın.
- 4 Malzemeleri hazneye koyun.
- 5 Kapağı kapatın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 6 Doldurma kabını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 7 Yüksek hız dış kapağını saat yönünün tersine çevirerek ve kaldırarak çıkartın **1**.
- 8 Blenderi arkasından tutarak çıkışa yerleştirin. Blenderi iki ok hizalanana kadar saat yönünde döndürerek yerine iyice oturtun **Y**.
- 9 Maksimum hıza ayarlayın.
- 10 İstenilen kıvam elde edildiğinde kapatın ve prizden çekin.
- 11 Blenderi çıkartın.
- 12 Kullandıktan sonra yüksek hız çıkış kapağını tekrar takın.

faydalı bilgiler

- Herhangi bir sızıntıyı önlemek için a. a. daki yönerge leri izleyiniz Tabanın haznenin içine sıkıca kilitlendiğinden emin olun.
- Mayonez hazırlarken sıvı ya dı .ındaki tüm içerikleri ö dütücü/sıvıla . tırıcıya koyunuz. Arkasından aygıt çalı .ırken doldurma deli i tıpasını açınız ve sıvı ya dı yava .yava . ve e . aralıklarla içeri akıtınız.
- Koyu karışımlar için, ö rn et, balık: Düşükten orta hıza kadar olan bölümü kullanın, gerektiğinde kazıyın. Çalışmakta zorlanıyorsa, biraz sıvı ekleyin. Ayrıca bıçakların üstünde bulunan içeriği almak için puls ayarını da kullanabilirsiniz.

bakım ve temizlik

- Ek parçayı mutfak makinesinden çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- Ek parçayı temizlemeden önce tümüyle parçalarına ayırın.
- Tabanı açmadan önce hazneyi boşaltın.

sabit bıçak ünitesi

- 1 Conta halkasını yerinden çıkarınız ve yıkayınız.
- 2 Bıçakları musluk altında fırçalayarak temizleyin. Bıçak ünitesinin alt kısmını kuru tutun.
- 3 Daha sonra bıçak birimini kurulum yapınız.

di er parçalar

Sıcak, sabunlu suda elde yıkayın.
Doldurma kabı, kapak, taban ve cam blender alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

havuç ve kişniş çorbası

içerikleri

- 25gr tereyağı
- 1 tane doğrama soğan
- 1 tutam sarımsak ezmesi
- 750 g havucu 1,5 cm'lik küpler halinde kesin
(daha açık bir çorba için 600g havucu 1,5 cm'lik küpler halinde kesebilirsiniz)
- soğuk tavuk suyu
- 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
- tuz ve biber

- 1 Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşayınca kadar kızartınız.
- 2 Havuçları sıvılaştırıcının içine koyunuz ve arkasından soğan ve sarımsak katınız. 1.2 çizgisine kadar yeterli miktarda tavuk suyu doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını kapatınız.
- 3 İri çorba için puls ayarında 5 saniye blenderdan çekin ya da daha iyi sonuç için daha fazla çekin.
- 4 Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
- 5 İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

Kenwood web sitesinde ilave tarifler bulabilirsiniz:
www.kenwoodworld.com

Öğütücü AT286 (varsa)

Değirmeni bitki, fındık ve kahve tanelerini öğütmek için kullanın.

güvenlik

- Keskin kenarlara dokunmayın. Bıçak kısmını çocuklardan uzak tutun.
- Kaseyi ve bıçağı yalnızca verilen taban ile birlikte kullanın.
- Öğütücü içinde asla sıcak sıvı karıştırmayın.
- Bıçaklar tamamen durana kadar mini öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Kase takılmadan önce asla bıçağı cihaza takmaya çalışmayın.
- Öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken öğütme kasesinin taban tertibatından döndürülerek çıkartılmamasına dikkat edilmelidir.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Plastik parçalara zarar verebileceğinden baharatların işlenmesi tavsiye edilmez.
- Değirmen doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Sadece kuru malzemeler için kullanın.

parçalar ⑮

- ① taban
- ② bıçak
- ③ sızdırmaz halka
- ④ öğütücü kase

öğütücünüzü kullanmak için

- 1 Yiyecekleri kaseye yerleştirin.
- 2 Sızdırmazlık halkasının bıçak ünitesine doğru yerleştiğinden emin olun.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar a. adı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Tamamen yerine oturuncaya kadar tabanı çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Yüksek hız dış kapağını saat yönünün tersine çevirerek ve kaldırarak çıkartın ①.
- 6 Öğütücü tabanındaki ok ▼ makinenin arkasına gelecek şekilde öğütücüyü çıkışa yerleştirin. Öğütücüyü iki ok hizalanana ▲ kadar saat yönünde döndürerek yerine iyice oturtun.
- 7 Maksimum hıza geçin.
- Yanlış şekilde birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da orta hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- 8 İstenilen kıvam elde edildiğinde kapatın ve prizden çekin.
- 9 Öğütücüyü çıkartın.
- 10 Kullandıktan sonra yüksek hız çıkış kapağını tekrar takın.

faydalı bilgiler

- Baharatlar kuru ve temiz olarak ödtülmelidir.
- Kahve çekirdeklerini öğütürken, ne kadar uzun süre öğütürseniz o kadar ince kahve elde edersiniz.
- Kapasite taze otlar için 10g, fındık ve kahve çekirdeği için 50g'dır.

bakım ve temizlik

- İlave üniteleri mutfak robotundan çıkarmadan önce robotu daima kapatın ve fişini çekin.
- İlave üniteyi temizlemeden önce tüm parçalarını ayırın.
- Daha kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.

kase, taban

Sıcak, sabunlu suda elde yıkayın. Kase ve taban bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

bıçak ünitesi

- 1 Sızdırmazlık halkasını çıkartın ve yıkayın.
- 2 Bıçakları musluk suyunda fırçalayarak temizleyin. Ünitenin altını kuru tutun.
- 3 Daha sonra bıçak birimini kurumaya bırakınız.

Mutfak Robotu AT284 (varsa)

Gıda işleme eklentisini doğramak, dilimlemek, parçalamak ve rendelemek için kullanın. Narenciye sıkacağı ek parçası (varsa) narenciye meyvelerinin sularını sıkamak için kullanılabilir ve sadece AT284 mutfak robotu ile birlikte kullanılabilir.

önemli

Ambalajı çıkartırken, bıçağın üzerindeki plastik bıçak kapağını çıkartıldığından emin olun. Dikkat edin bıçaklar çok keskindir. Kapak atılabilir, çünkü sadece üretim ve taşıma sırasında bıçakları korumak içindir.

güvenlik

- Bıçaklar ve plakalar çok keskindir, dikkatli tutun. Hem kullanırken hem de temizlerken bıçakları her zaman parmaklarınızla üst kısmından keskin ucundan uzak tutun.
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- Güç sağlayıcıya bağlıyken işlemci çanakta ellerinizi ve aygıtlarınızı çıkarın.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden afaıtırmeyin. Bu ifl için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Kapağı çanakta veya eklentiden güç biriminden kaldırmadan önce:-
 - cihazı kapatın;
 - bıçaklar/plakalar tamamen durana kadar bekleyin;
- Dilimleme/doğrama veya rendeleme sırasında kasesinin doğrama plakasına kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın
- Bu eklenti kullanılırken aşırı vibrasyon olursa, hızı azaltın veya makineyi durdurun ve malzemenin bir kısmını boşaltın.
- Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.

parçalar ⑮ & ⑰

yemek işlemcisi

- ① iticiler: büyük ve küçük
- ② besleme haznesi
- ③ yemek işlemcisi kapağı
- ④ tutma yeri
- ⑤ bıçak
- ⑥ yemek işlemcisi kasesi
- ⑦ tahrik mili
- ⑧ ince dilimleyici/parçalayıcı plaka
- ⑨ ince dilimleyici/parçalayıcı plaka yemek parçalarından yemek parçalarından
- ⑩ rendeleme plakası opsiyonel plakalar
- ⑪ ince (julienne stili) ufalama plakası
- ⑫ standart ufalama plakası
- ⑬ ekstra kalın parçalama plakası narenciye sıkacağı
- ⑭ sıkma konisi
- ⑮ süzgeç

Yukarıdaki parçaların tümü ambalaja dahil olmayabilir. İçindekiler model çeşidine göre değişir.

bıçak

Bıçağı pişmiş ve çiğ et, pişmiş yumurta, sebze, fındık, pate ve dip doğramakta, ekmek ve bisküit kıymakta kullanın.

bıçağı kullanmak için

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın ①.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin ②.
- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarları üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitleyin. Kaseyi saat yönünde çevirin ③.
- 4 Huniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin. Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun
- 5 Gıdaları doğrayın ve kasesinin içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.
- 6 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluğun içine yerleştiğinden emin olarak saat yönünde çevirin ④. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hizaya gelmelidir ⑤.
- Yanlış şekilde birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da yüksek hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- 7 Yoğurucuyu takın.

- 8 Çalıştırın ve istenen kıvama gelene kadar işletin. Doğrama fonksiyonları için yüksek hız öneririz.
- Puls'ı (P) gücün kısa aralıklar için kullanın. Puls, anahtar bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 9 Kapatın ve prizden çekin.
- 10 Eki çıkartın.
- 11 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı tekrar yerleştirin.

faydalı bilgiler

- Çanağa doldurmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm'lik parçalara kesiniz. Aygıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme borusundan doldurabilirsiniz.
 - Baharatlar en iyi temiz ve kuruyken kıyılır.
 - Kapaktan sızıntı olabileceği için sıvı malzemeleri çekmeyin. Bu amaç için uygun bir blender vardır. Bununla birlikte, çorba ve benzeri şeyleri püre haline getirirken, katı malzemeleri boşaltın, çekin sonra tekrar sıvıya dönün.
 - Kesme bıçağını kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
 - Ekmek hamuru gibi karışık ağır yüklerle bıçağı kullanmayın aksi takdirde miksera zarar verebilirsiniz. Ekmek yapmak için karıştırma kasesi içindeki hamur yoğurma makinelerini ve kek ve pasta yapmak için kase içindeki kancaları kullanın.
 - Bıçağı buz küplerini veya baharatlar gibi sert yiyecekleri kıymak için kullanmak eke zarar verebilir.
 - Eđer karışımlara badem özü veya çeşni ekliyorsanız plastikte temas etmesinden kaçının, bu sürekli işaretlemeye neden olabilir.
- maksimum kapasite
- 400g (14oz) et
- Kıyma yapmak için etin fazla yağını alarak eti 2 cm'lik küpler halinde kesin. Et parçalarını kaseye koyarak istediğiniz kıvama gelene kadar ya da yaklaşık 20 saniye çevirin. Cihaz ne kadar uzun çalıştırsanız kıvam o kadar ince olur.

dilimleme/parçalama ve rendeleme plakası

Dilimleyici/parçalayıcıyı meyve, sebze ve peynir dilimlemek ya da parçalamak için ve rendeleme plakasını Parmesan peyniri ve Alman patatesi rendelemek için kullanın.

dilimleyici/parçalayıcı/rendeleyici

kesme disklerinin işlevleri

dilimleme/kıyma diskleri

Dilimleme/kıyma (8) ve (9) disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise kıymak için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri kıyabilirsiniz. İsteddiğiniz yüz yukarıda olmalıdır.

rendeleme diski (10)

Rendeleme diski (10) parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru rendelemek için kullanılır.

opsiyonel plakalar

inceleme (parmak patates) diski (11)

İnce kesme diski (11) ince parmak patates kesmek için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

standart kesme diski (12)

Standart kesme diski (12) ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi sosa bandırılacak yiyecekler için kullanılır.

çok kalın kıyma diski (13)

Çok kalın kıyma diski (13) sert peynir ve havuç kıymak için kullanılır.

kesici bıçakların kullanılması

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin.
- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitlemeye kadar saat yönünde çevirin.
- 4 Kesme plakasını tahrik mili üzerine yerleştirin. Seçtiğiniz kesme yanı en üstte olmalıdır. Kesme plakalarını dikkatli tutun – çok keskindirler. Plakaları orta tutamaklardan tutun.
- 5 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluşun içine yerleştiğinden emin olarak saat yönünde çevirin. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hizaya gelmelidir.
- Yanlış şekilde birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da yüksek hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- 6 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir. küçük besleme borusunun kullanımı
- Önce büyük iticiyi besleme borusuna koyunuz. büyük besleme borusunun kullanımı
- Her iki iticiyi birlikte kullanınız.
- 7 İsteddiğiniz yiyeceği besleme borusuna koyunuz.
- 8 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın. Salatalık gibi yumuşak yiyecekler için orta hızı ve havuç ve sert peynir gibi sıkı yiyecekleri işlemek için orta/yüksek hızı öneriyoruz.
- 9 Kapatın ve prizden çekin.
- 10 Eki çıkartın.
- 11 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı tekrar yerleştirin.

faydalı bilgiler

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.
- Dilimlerken ya da kıyarken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılanlardan daha kısa olarak işlenir.
- Kesme diskini kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

bakım ve temizlik

- Ek parçayı mutfak makinesinden çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- Ek parçayı temizlemeden önce tümüyle parçalarına ayırın. kase, kapak ve eklentiler
- Yıkayın ve kurutun. Bıçaklar ve kesme plakaları çok keskindir dikkat edin.
- Alternatif olarak, bulaşık makinesinin üst sepetinde yıkanabilir. Kısa düşük ısı programı tavsiye edilir.

Kullandıktan sonra bıçağı işlem kasesinde saklayın.

narenciye sıkacağı

Not:

Bu ek yalnızca AT284 yemek işlemci ile birlikte kullanılabilir.

Sert meyve sıkacağınızı portakal, limon, misket limonu ve greylift gibi sert meyveleri sıkma için kullanınız.

parçalar

- ⑭ sıkma konisi
- ⑮ süzgeç

sert meyve sıkacağının kullanımı

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın ①.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin.
- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitlemeye kadar saat yönünde çevirin.
- 4 Kenardaki kulpun kase tutamağında uygun deliğe kilitletiğinden emin olarak süzgeci kaseye yerleştirin ⑤.
- Yanlış şekilde birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da yüksek hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- 5 Huniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
- 6 Meyveyi ikiye bölün. Hız 3'e ayarlayın ve meyveyi huni üzerine bastırın.
Not:
Kaseyi düzenli olarak boşaltın ve meyve suyunun süzgecin altına erişmesine asla izin vermeyin.
- 7 Kapatın ve prizden çekin.
- 8 Huniyi kaldırın. süzgeci açın ve kaldırın.
- 9 Kaseyi açın ve meyve suyunu dökün.

bakım ve temizlik

- Ek parçayı mutfak makinesinden çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- Sıkma konisini, süzgeci ve çanağı elle yıkayınız ve arkasından kurulaştırınız. İsterseniz sıkma konisini, süzgeci ve çanağı bulaşık makinesinin üst rafında da yıkayabilirsiniz.

Katı Meyve Presi AT285 (varsa)

Santrifüjlü meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

güvenlik

- Filtresi hasarlıysa meyve sıkacağının kullanmayınız.
- Filtrenin tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, filtreyi kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Yalnızca aygıtla birlikte verilen yiyecek iticiyi kullanınız. Parmaklarınızı hiçbir zaman besleme borusuna sokmayınız. Besleme borusunu temizlemeden önce aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce aygıtı durdurunuz ve filtrenin durmasını bekleyiniz.
- Eğer kilitleme mekanizmasına aşırı yük binerse bu makine zarar görebilir veya yaralanmalara sebep olabilir.
- Eki çalıştırmak için kapağı kullanmayın, her zaman açma/kapama düğmesini kullanın.
- Bu eklenti kullanılırken aşırı vibrasyon olursa, hızı ayarlayın veya makineyi durdurun ve tıkanıklığa sebep olan malzemeyi temizleyin.

parçalar ⑩

- ① itici
- ② kapak
- ③ kapak kilitleme tırnağı
- ④ filtre
- ⑤ posa haznesi
- ⑥ meyve suyu çıkışı
- ⑦ posa haznesi çıkartma kolu
- ⑧ ana ünite
- ⑨ kap
- ⑩ kap tutucu

santrifüjlü meyve suyu presinizi kullanmak için

meyve ve sebzelerin hazırlanması

- Erik, nefisli, kiraz ve benzeri meyvelerin çekirdeklerini çıkarınız.
- Kavun, ananas, salatalık, patates ve benzeri meyve ve sebzelerin kabuklarını soyunuz.
- Elma, armut, havuç, turp, marul, lahanaya, maydanoz, ıspanak, üzüm, çilek, kereviz gibi yiyecekleri ve yumu. ak kabuklu meyve ve sebzeleri yalnızca yıkayınız.
- Narenciye soyma – Soyun ve beyaz parçacıkları çıkartın, aksi takdirde meyve suyu acı olabilir. En iyi sonuç için ayrı olarak satılan narenciye sıkacağı ekini kullanmanızı tavsiye ederiz.

montaj ve kullanım

- 1 Üniteyi takmadan önce yüksek hız çıkış kapağını çıkartın ①.
- 2 Posa haznesini taban ünitesine yerleştirin ve yerinde kilitlemeye kadar saat yönünde çevirin. Doğru şekilde takıldığında posa haznesi serbest bırakma kolu üzerindeki ağız görülmelidir.
- 3 Filtreyi takın ve yavaşça iterek yerine oturtun.
- 4 Kapağı posa haznesinin üzerine kilitleme tırnağı ana ünitenin kolunun yanında olacak şekilde takın. Daha sonra kilitleme tırnağını saat yönünde çevirerek kapağın ana ünitenin sağ üst kolundaki oluğa yerleştirin. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hizaya gelmelidir ①.
- 5 Kap tutucuyu ekin alt tarafına takın – kap üzerindeki ok yukarıyı göstermeli ve ağız ve posa haznesi çıkartma koluyla hizalanmalıdır.
- 6 Kabı yerinde tutarken eki mikser ağız yüksek hızlı çıkışın köşesine gelecek şekilde yerleştirin ve daha sonra kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 7 Kap tutucuyu mikserin arka tarafına hareket ettirin ve sonra kabı yerleştirin. Tutucuyu pozisyona getirin böylelikle kap meyve suyu çıkışının altında olacaktır ②.
- 8 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
 - Yanlış şekilde birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da orta hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.
- 9 Hız 3'e getirin, daha sonra yiyecekleri tüpe yerleştirin. İtici ile parçaları aşağı doğru düzgün şekilde itirin-besleme tüpünün içine asla parmaklarınızı sokmayın
- 10 Kapatın ve prizden çekin.
- 11 Kullandıktan sonra yüksek hızlı dış kapağı tekrar yerleştirin.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
 - Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
-
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
 - Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

před použitím spotřebiče/nástavců Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“
- Přebytečnou délku napájecího kabelu zasuňte do ukádacího prostoru na zadní straně přístroje.

bezpečnost

- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů a nástavců, po použití a před čištěním vypněte přístroj a vytáhněte kabel ze zásuvky
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým se součástem a nasazeným nástrojům/nástavcům. Nestrkejte prsty apod. do upínacího mechanismu.
- Nenechávejte přístroj, který je v provozu, bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj ani nástavec. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a údržba“
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte schválené příslušenství nebo více než jedno příslušenství najednou.
- Před použitím nástavce si přečtěte také bezpečnostní informace v tomto návodu týkající se daného výrobku.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené.
- Než přístroj zdvihnete, přesvědčte se, že pracovní hlava je zajištěna. Buďte opatrní na nádobu, nástavce a napájecí kabel.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

popis

kuchyňský přístroj

- 1 středně rychlý náhon
- 2 rychlý náhon
- 3 upínadlo nástrojů
- 4 uvolňovací páčka pracovní hlavy
- 5 hlava mixéru
- 6 mísa
- 7 spínač a volič rychlosti
- 8 napájecí jednotka
- 9 prostor pro uložení napájecího kabelu
- 10 míchací nástavec
- 11 hnětací hák se snímatelným krytem
- 12 šlehací nástavec
- 13 víko

nástavce

Váš kuchyňský přístroj nemusí obsahovat všechny nástavce, které jsou zde uvedeny. Nástavce závisí na konkrétní verzi modelu.

- 14 mixér (AT282 a AT283)
- 15 mlýnek (AT286)
- 16 lis na citrusové plody
- 17 kuchyňský robot (AT284)
- 18 odstředivý odšťavovač (AT285)
- 19 multifunkční mlýnek (AT281)

mixovací nástroje a příklady jejich použití

míchací nástavec

- Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, polev, náplní, zákusků z listového těsta a bramborové kaše.

šlehací nástavec

- Na šlehání vajec, krémů, těsta, piškotového těsta bez tuku, pěnového pečiva, tvarohových koláčů, šlehané pěny a soufflé. Tento nástavec nepoužívejte k přípravě těžkých směsí (např. tukových a cukrových krémů) - mohl by se poškodit.

hnětací nástavec

- Na kvasničné směsi.

použití mixéru

- 1 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy ❶ a zdvihněte hlavu do polohy, ve které se zajistí.
- 2 Vyberte vhodný pracovní nástavec a zasuňte jej do objímky ❷.
- Na hnětací hák nejprve nasadte snímatelný kryt. Tento kryt zabraňuje vniknutí potravin do objímky nástavce.
- 3 Na podstavce položte pracovní nádobu o otočením ve směru hodinových ručiček jí zajistíte ❸.
- 4 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy a sklopte ji do pracovní polohy, ve které se zajistí.
- 5 Zapojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte přístroj. Nastavte požadovanou rychlost. Chcete-li jej vypnout, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“.
- Chcete-li přístroj spustit pouze krátce, nastavte ovladač do polohy Ⓟ.
- 6 Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- 7 Zdvihněte pracovní hlavu a zajistíte ji v horní poloze. Pracovní nástavec vytáhněte z objímky.

důležité upozornění

- Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.
- Pokud za provozu zdvihnete pracovní hlavu mixéru, přístroj se okamžitě vypne. Chcete-li pokračovat, vraťte hlavu do pracovní polohy, ovladač rychlosti nastavte do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Pokud se z jakéhokoli důvodu přeruší napájení a motor se přestane otáčet, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Pokud nejsou nasazeny kryty nepoužitých náhonů, přístroj nebude fungovat.
- Slyšíte-li, že přístroj pracuje ztěžka, vypněte jej a buď odeberte určité množství směsi nebo nastavte vyšší rychlost.
- Před zvednutím hlavy mixéru vždy odpojte nástavce připojené na středně rychlý a rychlý náhon.

radý

- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
- Nejlépe se šlehají vejce, která mají pokojovou teplotu.
- Než začnete šlehat vaječné bílky, ujistěte se, že na šlehacím nástavci nebo v míse není žádný tuk ani žloutek.
- Při přípravě pečiva používejte studené přísady, není-li v receptu uvedeno jinak.
- Při míchání tuku a cukru na koláčové směsi vždy použijte tuk s pokojovou teplotou, nebo ho nejprve změkčete.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, která minimalizuje ztráty způsobené vytečením. Pokud se však mixér spustí s těžkou směsí v míse, například s chlebovým těstem, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.

pokyny pro přípravu chleba

důležité upozornění

- Nepokoušejte se zpracovat větší množství surovin než je uvedené maximum – mohli byste stroj přetížit.
- Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacího nástavce.
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během míchání těsta sledovat přístroj; neměl by běžet déle než 6-8 minut.

ovladač rychlosti

Uvedená nastavení jsou pouze informativní a mohou se lišit v závislosti na množství zpracovávaných surovin.

šlehač

- Šlehaní tuku a cukru začněte na minimální rychlost a postupně ji zvyšujte až na maximální
 - Šlehaní vajec na krémovou hmotu nastavte střední až vysokou rychlost
 - vmíchání mouky, ovoce apod. nastavte střední rychlost
 - koláče „vše v jednom“ začněte na nízkou rychlost a postupně ji zvyšujte
 - rozetření tuku do mouky nastavte nízkou až střední rychlost
- metla
- rychlost postupně zvyšujte na maximum
- hnětací hák
- pracujte na nízkou až střední rychlost

maximální kapacity

pečivo s měkkou kůrkou	450 g mouky
piškotový řez (jednorázová směs)	celkem 1.6 kg směsi
směs na ovocný koláč	celkem 1.8 kg směsi
chlebové těsto	500 g mouky
vaječné bílky	8

elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

nasazení a použití víka

- 1 Na podstavec nasadte pracovní nádobu a přidejte suroviny.
 - 2 Nasadte pracovní nástavec a sklopte hlavu mixéru.
 - 3 Podle obrázku nasadte víko nádoby ④.
 - 4 Víko lze stejně snadno i sejmut.
- Při mixování lze další suroviny přidávat otvorem ve víku.

péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
napájecí jednotka
- Otřete vlhkou látkou a potom vysušte.
- Nepoužívejte brusné prostředky ani ji neponořujte do vody.
nádobu, pracovní nástavce, víko a snímatelný kryt hnětacího háku
- Ručně omyjte a potom důkladně vysušte, nebo je myjte v myčce na nádobí.
- K čištění mísy z nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před teplem (ploténkami sporáku, troubou, mikrovlnnou troubou).

Mixéry AT282 a AT283 (pokud jsou součástí balení)

Mixer používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, rozdrobeného chleba nebo piškotů, sekaných ořechů a drceného ledu.

bezpečnost

- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- Nedotýkejte se ostrých nožů. Chrante nože s příslušenstvím před detmi.
- Používejte nádobu pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Nepokoušejte se nasadit nožovou jednotku na přístroj bez nasazené nádoby.
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroj čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Chcete-li mixér sejmut z motoru:
 - vypněte přístroj;
 - počkejte, až se nože zcela zastaví,
 - model AT283 je nutné dbát na to, abyste neodšroubovali nádobu od základny.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.

důležité

Podstavec na spodku akrylové nádoby AT282 je připevněn z výroby; nesnažte se jej sejmut.

- Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu - hrozí přehřátí. Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
- Před spuštěním přístroje do mixéru nevhazujte suché suroviny. Nakrájejte je na kostičky a spusťte mixér. Sejměte víčko plnicího otvoru a vhaďte nakrájené suroviny.
- model AT282 nesmí se v ní zpracovávat některá koření, jako například: hřebíček, kopr a římský kmín, neboť by se mohl pokoušet plast, z něhož je nádoba vyrobena.
- Mixér není vhodný ke skladování. Nádobu nechávejte prázdnou před použitím i po něm.
- Led nedrťte samotný, vždy k němu přidejte trochu vody.
- model AT282 nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny – v případě naplněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly, je vhodné méně.
- model AT283 nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny – v případě naplněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly, je vhodné méně.
- Upravte si recepty - nikdy nemíchejte zmrazené přísady, které po zmrazení vytvoří pevnou hmotu; před vložením do mixéru ji rozbijte.

popis ⑭



akrylový mixér AT282

- ① víko
- ② víko plnicího hrdla
- ③ mixovací nádoba
- ④ těsnění
- ⑤ nožová jednotka



skleněný mixér AT283

- ① víko plnicího hrdla
- ② víko
- ③ mixovací nádoba
- ④ těsnění
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ základna

používání akrylového mixéru AT282

- 1 Zkontrolujte, zda je na nožové jednotce správně nasazené těsnění.
- 2 Uchopte zespona nožovou jednotku a přiložte ji ke dnu nádoby. Otočte a pevně utáhněte.
- 3 Do nádoby nalijte a vhodte suroviny.
- 4 Na nádobu přiložte víko a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby výstupek na jeho okraji zapadl do odpovídajícího otvoru rukojeti. Je-li víko správně nasazeno, šipka na víku ukazuje na čárku na rukojeti .
- 5 Na víko nasadte kryt plnicího otvoru.
- 6 Otočte a nadzvihněte kryt rychlého náhonu a sejměte jej .
- 7 Nasadte mixér na náhon rukojetí směřující k zadní straně přístroje a otočte jím tak, aby se pevně zajistil.
- 8 Nastavte maximální rychlost.
- 9 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, vypněte přístroj a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky..
- 10 Sejměte mixér.
- 11 Po použití znovu nasadte kryt rychlého náhonu.

používání skleněného mixéru AT283

- 1 Zkontrolujte, zda je na nožové jednotce správně nasazené těsnění.
- 2 Upevněte nožovou jednotku do základny.
- 3 Našroubujte skleněnou nádobu na základnu.
- 4 Do nádoby vložte suroviny.
- 5 Nasadte víko a zatlačením zajistěte.
- 6 Do víka vložte plnicí víčko a zatlačením zajistěte.
- 7 Sejměte kryt rychlého náhonu tak, že jej otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete .
- 8 Nasadte mixér na náhon tak, aby rukojeť byla vzadu. Otočte mixérem ve směru hodinových ručiček tak, aby byl pevně zajištěn a obě šipky byly v rovině .
- 9 Přepněte na maximální rychlost.
- 10 Po dosažení potřebné konzistence vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- 11 Sejměte mixér.
- 12 Po použití znovu nasadte kryt rychlého náhonu.

rad y

- Úniku tekutiny zabráníte takto ujistěte se, že dno s nožovou jednotkou je dobře utaženo.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru v• echny pjměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte z víka zátku, a postupně pomalým proudem nalévejte do směsi olej.
- Husté směsi, např. paštiky, krémy: použijte nízkou až střední rychlost, v případě potřeby seškrabujte. Pokud je zpracování obtížné, přidejte více tekutiny. Alternativně použijte nastavení impulsu, aby se ingredience pohybovaly nad noži.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
- Než odšroubujete dno s nožovou jednotkou, vylijte obsah nádoby.

jednotka s pevnými noži

- 1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Vydrhněte nože docista pod tekoucí vodou. Uchovávejte spodek nožu s příslušenstvím suchý.
- 3 Nechte vyschnout.

další součásti

Umývejte ručně v teplé vodě se saponátem. Plnicí víčko, víko, základnu a skleněný mixér lze umývat také v myčce.

mrkvová polévka s koriandrem

ingredience

25 g (1 unce) másla
1 jemně nakrájená cibule
1 rozetřený stroužek česneku
750 g mrkve nakrájené na 1,5cm kostičky
(na řidší polévku stačí 600 g mrkve nakrájené na 1,5 kostičky)
studený kuřecí vývar
10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
sůl a pepř

postup

- 1 Na pánvi rozpustte máslo a do změknutí osmažte cibuli s česnekem.
- 2 Do nádoby mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Do úrovně značky 1.5 přidejte kuřecí vývar. Nádobku přikryjte víkem a víčkem plnicího hrdla.
- 3 Chcete-li zeleninu rozmlít pouze nahrubo, stiskněte na 5 vřein pulzní spínač. Chcete-li jemnější polévku, držte spínač déle.
- 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
- 5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

Další recepty najdete na webových stránkách Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Mlýnek AT286 (pokud je součástí balení)

Mlýnek použijte k mletí koření, ořechů a kávových zrn.

bezpečnost

- Nedotýkejte se ostrých noží. Chrante nože s příslušenstvím před detmi.
- Používejte pouze nádobu a nože s příslušenstvím s dodávanou základnou.
- V mlýnku nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.
- Mlýnek z pohonné jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- Nikdy se nepokoušejte nasadit na stroj nože s příslušenstvím bez nasazené nádoby.
- Při sundávání mlýnku z pohonné jednotky dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mlýnku od základny.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nikdy jej nenechávejte bez přerušení běžet déle než 30 vteřin. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- V případě nesprávného nasazení mlýnku nebude spotřebič fungovat.
- Používejte pouze pro suché suroviny.

popis 15

- 1 základna
- 2 nože s příslušenstvím
- 3 těsnící kroužek
- 4 nádoba mlýnku

používání mlýnku

- 1 Vložte ingredience do nádoby.
- 2 Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno na nožovou jednotku.
- 3 Sekací jednotku otočte a vložte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Patičku na nádobku a pevně rukou utáhněte.
- 5 Odstraňte kryt rychlého náhonu tak, že jej otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete 1.
- 6 Nasadte mlýnek na náhon tak, aby šipka ▼ na základně mlýnku byla vzadu. Otočte mlýnek ve směru hodinových ručiček tak, aby byl pevně zajištěn a obě šipky byly v rovině ▼.
- 7 Prepnete na maximální rychlost.
 - Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- 8 Po dosažení potřebné konzistence vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- 9 Sejměte mlýnek.
- 10 Po použití znovu nasadte kryt rychlého náhonu.

radly

- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepšího výsledku s tímto kořením.
- Při mletí kávy platí, že čím déle kávu melete, tím je káva jemnější.
- Maximální kapacita pro bylinky je 10 g a pro ořechy a zrnkovou kávu 50 g.

péče a čištění

- Před odpojením adaptéru vždy vypněte a odpojte kuchyňský spotřebič od elektrické zásuvky.
- Před čištěním adaptér zcela rozložte.
- Pro snadnější čištění vždy omyjte díly ihned po použití.

nádoba, základna

Mýjte ručně v teplé vodě se saponátem. Nádobu a základnu lze také mýt v myčce.

nože s příslušenstvím

- 1 Sejměte a umyjte těsnění.
- 2 Očistěte nože kartáčem pod tekoucí vodou. Nechte spodek jednotky vyschnout.
- 3 Nechte uschnout.

Kuchyňský robot AT284 (pokud je součástí balení)

Pomocí nástavce kuchyňského robota můžete sekat, krájet, a nahrubo i najemno strouhat. Nástavec odšťavovače citrusových plodů (pokud je součástí balení) můžete používat k odšťavování citrusových plodů a lze jej používat pouze s kuchyňským robotem AT284.

důležité

Při odstraňování balení nezapomeňte z ostří nožové jednotky sundat plastový kryt. Dávejte pozor, protože nože jsou velice ostré. Tento kryt vyhodte, protože je určen pouze k ochraně noží během výroby a přepravy.

bezpečnost

- Nože a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. Při manipulaci s přístrojem i čištění držte nože vždy za držátko na horní část, v bezpečné vzdálenosti od čepelí.
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- Po zapojení přístroje do zásuvky nekládejte prsty ani kuchyňské náčiní do pracovní nádoby přístroje.
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Než sejměte víko z pracovní nádoby nebo příslušenství z motorového bloku:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, dokud se nože/kotouče zcela nezastaví.
- Při krouhání, strouhání nebo škrábání dbejte, aby se nádoba nenaplnila až k řezacímu kotouči. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- Začne-li přístroj nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.

popis 16 & 17

kuchyňský robot

- 1 pěchovátka, malé a velké
- 2 plnicí trubice
- 3 víko přístroje
- 4 úchyt
- 5 nůž
- 6 pracovní nádoba
- 7 hnací hřídel
- 8 kotouč na hrubé krouhání/strouhání
- 9 kotouč na jemné krouhání/strouhání součásti kuchyňského robota
- 10 škrabací kotouč
volitelné kotouče
- 11 kotouč na jemné sekání (stylem Julienne)
- 12 kotouč na standardní sekání
- 13 kotouč na zvlášť hrubé řezání
lis na citrusové plody
- 14 kužel
- 15 cedník


Balení nemusí obsahovat všechny výše uvedené součásti. Obsah závisí na verzi modelu.

nůž

Nůž použijte k sekání syrového a vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů, těstovin a dressingů. Lze použít také k rozdrobení pečiva,

použití nože

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu 1.
- 2 Na náhon nasuňte hřídel 2.
- 3 Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí 3.
- 4 Na hřídel dále nasadte nůž a zasuňte jej zcela dolů. Nůž je velmi ostrý, zacházejte s ním velmi opatrně.
- 5 Nakrájejte suroviny a rozprostřete je rovnoměrně do nádoby.
- 6 Nasadte víko tak, aby plnicí trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazýček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby 4. Víko je správně nasazeno, pokud šipka ukazuje přímo na čárku na rukojeti 5.

- Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- Nasadte pěchovátka.
 - Sepněte přístroj a nechte jej běžet, dokud surovina nedosáhne požadované konzistence. Pro sekání většiny potravin doporučujeme nastavit vysokou rychlost.
 - Chcete-li stroj spustit jen krátce, použijte pulzní spínač . Po uvolnění tohoto spínače se přístroj vypne.
 - Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
 - Odstraňte příslušenství
 - Po použití nasadte zpět kryt středně rychlého náhonu.


pokyny

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
 - Bylinky se nejlépe nasekají, pokud jsou čisté a suché.
 - Nemixujte tekuté suroviny, protože by mohly vytékat kolem víka. Pro tento účel je určen mixér. Pokud však chcete rozmixovat polévku apod., sceďte tekutinu, rozmixujte pevné suroviny a ty pak vraťte do tekutiny.
 - Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
 - Nepoužívejte nožovou jednotku k míchání hutných hmot, jako je chlebové těsto, protože byste mohli přístroj poškodit. Pro přípravu chlebového těsta použijte hák na míchání těsta v míchací nádobě a pro přípravu těsta na koláče a dorty použijte šlehač v nádobě.
 - Nůž nepoužívejte k sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, například koření. Mohlo by dojít k jeho poškození.
 - Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci nebo aromatické přísady, dbejte, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.
- maximální kapacita
- maso 400 g
- Maso bude jako umleté, když nejprve odříznete přebytečný tuk, maso nakrájíte na 2 cm kostičky, dáte do pracovní nádoby a strojek zapnete asi na 20 vteřin, nebo na tak dlouho, než dosáhnete požadované konzistence. Čím déle necháte strojek v chodu, tím bude struktura jemnější.
- krouhací/strouhací a škrabací kotouče
- Krouhací/strouhací kotouč použijte ke zpracování ovoce, zeleniny a sýra. Škrabací kotouč ke zpracování parmezánu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků.

použití kráječe/řezacího kotouče/struhadla

jak pracují krájecí destičky

kráječ na plátky/krouhače


Destičky  a  je možno otáčet: jedna strana krájí na plátky, druhá krouhá.

Na plátky lze krájet sýry, mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli. Krouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury. Krájecí strana, kterou jste zvolili, musí být otočena nahoru.

strouhací destička 

Strouhá parmezán a brambory na německé bramborové knedlíky.


volitelné kotouče

tenký sekač 

Tato destička krájí brambory na tenké hranolky a tuhé potraviny (např. mrkev, brukev, cuketu) na saláty, oblohy, na úpravu dušením a na míchané smažené pokrmy.


standardní sekač 

Krájí brambory na tenké bramborové hranolky a pevné potraviny (např. brukev a okurku) na saláty a krémy

extrahubý krouhač 

Hrubě krouhá sýr a mrkev.

jak používat kotouče

- Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu.
- Na náhon nasuňte hřídel.
- Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
- Na hřídel dále nasadte kotouč a otočte jej požadovanou řezací stranou nahoru. Kotouče jsou velmi ostré. Držte je za střed.
- Nasadte víko tak, aby plnicí trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazýček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby. Víko je správně nasazeno, pokud šipka ukazuje přímo na čárku na rukojeti .
- Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.
jak používat malou dávkovací trubici
- Nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.
jak používat velkou dávkovací trubici
- Použijte obě tlačky současně.
- Vložte potraviny do dávkovací trubice
- Sepněte přístroj a suroviny rovnoměrně přitlačujte pěchovátkem. Do plnicí trubici nikdy nevkládejte prsty. Ke zpracování měkkých potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů, nastavte střední/vyšší rychlost.
- Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- Odstraňte příslušenství
- Po použití nasadte zpět kryt středně rychlého náhonu.

pokyny

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubici naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování. Jinak lze použít malou trubici.
- Při krájení na plátky nebo krouhání: potraviny umístěné nahoře budou nakrájeny na kratší kousky než potraviny umístěné vodorovně.
- Po použití krájecí destičky zbude vždy na destičce nebo v potravinách určité množství odpadu.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
pracovní nádoba, víko a příslušenství
- Umývejte je v ruce a nechte vyschnout. Buďte opatrní, nože a kotouče jsou velmi ostré.
- Můžete je také umývat ve vrchní přihrádce myčky nádobí. Doporučujeme zvolit krátký program s nízkou teplotou.

Po použití uložte nůž do pracovní nádoby.

lis na citrusové plody

Upozornění:

Tento nástavec lze použít pouze jako příslušenství kuchyňského robota AT284.

Odšťavovač citrusových plodů se používá pro vymačkávání šťávy z citrusových plodů, např. z pomerančů, citrónů nebo grapefruitů.

popis

- ⑭ kužel
- ⑮ cedník

jak se odšťavovač citrusů používá

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu ①.
- 2 Na náhon nasuňte hřídel.
- 3 Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
- 4 Na nádobu nasadte sítko tak, aby výstupek na jeho okraji zapadl do odpovídajícího otvoru rukojeti ⑤.
- Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- 5 Na hřídel dále nasadte nůž a otáčivým pohybem jej zasuňte zcela dolů.
- 6 Rozkrojte citrusový plod. Nastavte rychlost 3 a plod přitlačujte na kužel. Upozornění
Nádobu pravidelně vyprazdňujte. Šťáva nesmí dosáhnout až k sítku.
- 7 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- 8 Vyjměte kužel. Uvolněte a vyjměte sítko.
- 9 Uvolněte nádobu a nalijte šťávu.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Umyjte ručně kužel, cedník i nádobu a dobře je osušte. Lze mýt i v myčce (pouze s horním odkapávačem).

Odstředivý odšťavovač AT285 (pokud je součástí balení)

Odstředivý odšťavovač slouží k odšťavování ovoce a zeleniny.

bezpečnost

- Nepoužívejte odšťavňovač, je-li jeho filtr poškozen.
- Řezací kotouče na dně filtru jsou velmi ostré. Při manipulaci a čištění buďte velmi opatrní.
- Používejte pouze dodávaný péchovač. Nikdy nestrkejte prsty do plnicí trubice. Před uvolněním ucpané přívodní trubice odpojte přívodní šňůru ze sítě.
- Před sejmutím víka vypněte a počkejte na zastavení filtru.
- Nadměrný tlak na blokovací mechanismus může poškodit přístroj a způsobit zranění obsluhy.
- Přístroj nespouštějte a nevypínejte pomocí víka. Vždy používejte vypínač a regulátor otáček.
- Začne-li přístroj nadměrně vibrovat, změňte otáčky nebo jej vypněte, odpojte ze zásuvky a vyčistěte.

popis ⑱

- ① péčovátka
- ② víčko
- ③ západková příchytka víčka
- ④ filtr
- ⑤ nádoba na dužinu
- ⑥ odtok šťávy
- ⑦ páčka k uvolnění nádoby na dužinu
- ⑧ spodní díl
- ⑨ pohárek
- ⑩ držák pohárku

jak používat odstředivý odšťavňovač

příprava potravin

- Odstraňte pecky (švestky, broskve, třešně atd.).
- Odstraňte tuhou slupku (melouny, ananasy, okurky, brambory atd.).
- Potravinu s měkkou slupkou a ostatní stačí jen omýt (jablka, hrušky, karkoty, ředkvičky, salát, zelí, petržel, špenát, hrozny, jahody, celer atd.).
- Odstranění citrusové kůry – oloupejte kůru a odstraňte bílou hmotu, která nápoji často dodává hořkou chuť. Nejvyšší kvalitu šťávy získáte pomocí příslušenství na citrusové plody, které lze samostatně zakoupit.

montáž a použití

- 1 Před sestavením jednotky sundejte kryt rychlého náhonu ①.
- 2 Na základnu umístěte zásobník na dužinu a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěn. Při správném sestavení musí být výpust nad uvolňovací páčkou zásobníku na dužinu.
- 3 Nasadte filtr a pevně jej zatlačte.
- 4 Na nádobu na dužinu nasadte víko tak, aby byl výstupek blokovacího mechanismu vedle ramene spodního dílu. Otočte víkem po směru hodinových ručiček tak, aby se výstupek blokovacího mechanismu zasunul do otvoru ramene spodního dílu. Je-li víko správně nasazeno, měly by značky směřovat k sobě ①.
- 5 Na spodní stranu příslušenství nasadte držák pohárku – šipka na držáku pohárku musí směřovat nahoru a být v rovině s hubičkou a páčkou k uvolnění nádoby na dužinu.
- 6 Přidržte držák pohárku a celé příslušenství nasadte na mixér tak, aby hubička směřovala do rohu s otvorem pro připojení příslušenství. Otočte po směru hodinových ručiček, aby se příslušenství zajistilo.
- 7 Držák pohárku otočte dozadu (naproti mixéru) a nasadte pohárek. Poté držák s pohárkem otočte pod hubičku odšťavovače ②.
- 8 Nakrájejte ovoce nebo zeleninu, aby se vešly do plnicí trubice.
- Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.
- 9 Zvolte rychlost 3 a surovinu vložte do plnicí trubice. Pomalu ji posouvajte tlačítkem - do plnicí trubice nikdy nevkládejte prsty.
- 10 Přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
- 11 Nasadte zpět kryt pro připojení vysokotáčkového příslušenství.

Příslušenství sejměte a rozeberte v opačném pořadí. Nejprve však stiskněte páčku k uvolnění nádoby na dužinu.

- Chcete-li získat větší množství šťávy a potřebujete pouze vyprázdnit pohárek a nádobu na dužinu, postupujte podle následujících kroků:-
- 1 Přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
 - 2 Uvolněte a sejměte víko nádoby.
 - 3 Vyjměte filtr.
 - 4 Otočte držák s pohárkem na stranu a pohárek vyjměte a vyprázdněte.
 - 5 Stiskněte páčku k uvolnění nádoby na dužinu a nádobou otočte proti směru hodinových ručiček.
 - 6 Vyprázdněte nádobu na dužinu.
 - 7 Znovu sestavte příslušenství.

důležité

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte jej a odstraňte dužinu z filtru. (Vibraci přístroje způsobuje nerovnoměrné rozmístění dužiny po obvodu filtru.)
 - Najednou lze zpracovat maximálně 500 g ovoce nebo zeleniny.
 - Při odšťavování některých tvrdých surovin se může motor zpomalit či zastavit. Pokud se tak stane, vypněte a vyčistěte filtr.
 - Při práci pravidelně vypínejte přístroj a vyprazdňujte nádobu na dužinu i pohárek se šťávou.
- tipy
- Měkké potraviny vkládejte pomalu, abyste získali co nejvíce šťávy.
 - Vitamíny se ztrácejí – čím dříve čerstvou šťávu vypijete, tím více vitamínů získáte.
 - Potřebujete-li uložit šťávu na několik hodin, uložte ji do ledničky. Uchová se čerstvější, když přidáte několik kapek citrónové šťávy.
 - Nepijte více než tři sklenice (230 ml) šťávy denně.
 - Šťávu pro děti rozředte stejným množstvím vody.
 - Šťáva z tmavě zelené (brokolice, špenát atd.) nebo tmavě červené (řepa, červené zelí) zeleniny, je velmi silná, proto ji vždy ředte.
 - Ovocná šťáva obsahuje mnoho fruktózy (ovocného cukru), proto by ji lidé s cukrovkou nebo s nízkou hladinou krevního cukru neměli pít příliš.

péče a čištění

- Před demontáží příslušenství přístroj vždy vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
- Před čištěním příslušenství zcela rozeberte.
- Čištění přístroje si usnadněte, pokud jeho části umyjete ihned po použití.
- Spodní díl příslušenství se nesmí namočit.
- Některé potraviny, např. mrkev, zbarvují plasty. Otírání hadříkem namočeným v rostlinném oleji pomáhá zbarvení odstranit.

spodní díl

- Otřete vlhkým hadříkem, potom osušte.

filtr

- Čištěte s použitím měkkého kartáče.
- Pravidelně kontrolujte, zda není poškozený filtr. Je-li poškozen, nepoužívejte jej. Viz oddíl „Servis a údržba“

ostatní části

- Umyjte a osušte. Lze umývat též v myčce na nádobí v horní přihrádce. Doporučuje se použít krátký program s nízkou teplotou.

Multifunkční mlýnek AT281 (pokud je součástí balení)

Pomocí multifunkčního mlýnku můžete zpracovávat syrové a tepelně upravené maso, ryby a ořechy.

bezpečnost

- Dbejte na to, aby kosti, které apod. byly z masa před mletím odstraněny.
- Při mletí ořechů hoďte do mlýnku jen několik jader najednou a počkejte až je spirálou vyfoukněte a zachytí. Teprve potom vhoďte další.
- Vždy používejte tlací idlo dodané se strojkem. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty nebo kuchyňské nůžky.
- Upozornění – nože jsou ostré, proto s nimi při práci i čištění zacházejte opatrně.
- Před spuštěním spotřebiče přezkontrolujte, že je mlýnek správně namontován.

popis 19

- 1 kruhová matice
- 2 mlecí kotouč multifunkčního mlýnku: střední, hrubý (podle verze modelu může být součástí balení jen jeden mlecí kotouč)
- 3 nůž
- 4 šnek
- 5 tělo multifunkčního mlýnku
- 6 miska
- 7 pítlačíkový válec

sestavení

- 1 Do těla multifunkčního mlýnku nasadte šnekovou hřídel.
- 2 Nasadte sekáček – sekací stranou směrem ven 1. Dbejte na správné usazení – jinak byste multifunkční mlýnek mohli poškodit.
- 3 Nasadte mlecí kotouč mlýnku 2. Zářez nasadte na výstupu.
- 4 Volně nasaďte kruhovou matici.

používání multifunkčního mlýnku

- 1 Zdvihněte hlavu mixéru.
- 2 Když je multifunkční mlýnek v poloze jako na obrázku 3, srovnajte výstupky na konci šnekové hřídele s odpovídajícími otvory v náhonu.
- 3 Zasuňte multifunkční mlýnek do náhonu a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěn
- 4 Ručičku utáhněte kruhovou maticí.
- 5 Nasadte misku 4.
- 6 Zmražené potraviny před mletím dříve kladně rozmrazte. Maso najezejte na proužky o šířce 2,5 cm (1").
- 7 Otočením voliče rychlosti ve směru hodinových ručiček nastavte maximální rychlost. Pomocí pýchovadla jemně protlačujte potraviny po jednotlivých kouscích. Netlačte silou – mohli byste multifunkční mlýnek poškodit.

důležité

- Multifunkční mlýnek nepoužívejte déle než 10 minut, protože jinak by mohlo dojít k poškození mixéru.
 - Multifunkční mlýnek nebude fungovat, pokud nejsou nasazeny kryty středně rychlého a rychlého náhonu.
- 8 Po ukončení práce přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
 - 9 Odejměte multifunkční mlýnek.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
- Všechny díly umývejte v teplé vodě se saponátem, poté důkladně osušte. Žádné díly nemyjte v myčce nádobí. Nepoužívejte sodný roztok.
- Mlecí vložky potírejte rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.

servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
 - s jeho údržbou nebo s opravami,
 - obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
-
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
 - Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

a Kenwood-készülék/tartozék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.
- A felesleges vezetéket tolja a készülék hátoldalán kiképzett vezetéktároló rekeszbe.

első a biztonság

- Az eszközök és tartozékok fel- és leszerelése, valamint a gép használata után és tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen leelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- A kezét mindig tartsa távol a mozgó alkatrészekről és a csatlakoztatott eszközöktől/tartozékoktól. Soha ne helyezze az ujjait vagy más a csuklószervezetbe.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket vagy tartozékokat. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a „szerviz és ügyfélszolgálat” részt.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Ne használjon olyan kiegészítő tartozékokat, melyet nem a Kenwood gyártott, illetve egyidejűleg ne működtessen több kiegészítő tartozékokat.
- Tartozék használata esetén olvassa el a jelen kézikönyvben található biztonsági tájékoztatót is.
- Soha ne lépje oldalon feltüntetett maximális kapacitás értékeket.
- Legyen óvatos, ha megemeli a készüléket. Ellenőrizze, hogy a fej rögzítve legyen, valamint a tál, a keverőeszközök és a vezeték biztonságosan helyezkedjenek el, mielőtt megemelné a készüléket.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzék szerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a készülék részei

konyhagépek

- ① közepes sebességű kimenet
- ② nagy sebességű kimenet
- ③ tartozék csatlakozó
- ④ fejkilódó kar
- ⑤ keverő fej
- ⑥ tál
- ⑦ be/ki és sebesség kapcsoló
- ⑧ hajtó egység
- ⑨ csatlakozózsínőrtároló
- ⑩ keverő
- ⑪ levehető védőgyűrűvel ellátott tésztakeverő
- ⑫ habverő
- ⑬ fröcskölésgátló

tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a konyhagépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ.

- ⑭ turmixgép (AT282 és AT283)
- ⑮ daráló (AT286)
- ⑯ citrusfacsaró
- ⑰ robotgép (AT284)
- ⑱ gyümölcscentrifuga (AT285)
- ⑲ többfunkciós daráló (AT281)

keverő és egyéb tartozékok

keverő

- Sütemények, kekszek, tésztafélék, cukormáz, töltelék, éclair és krumplicipüré készítéséhez.

habverő

- Tojás, tejszín, felvert híg tészták, zsiradék nélküli kevert tészták, tojásbab, túróslapény, hab, soufflé elkészítéséhez. Ne használja a habverőt sűrű keverékekhez (pl. zsiradékok és cukor habosra veréséhez) – mivel az károsodhat.

tésztakeverő

- Élesztős tésztakeverékekhez.

a robotgép használata

- 1 Nyomja le a fejkilódó kart ❶, és emelje fel a keverőfejet ütközésig. a keverőeszköz
- 2 Tolja be a kiválasztott keverőeszközt a hüvelybe ❷.
- Mielőtt a tésztakeverőt a kimenetre rögzítené, mindig győződjön meg róla, hogy a védőgyűrűt felhúzza a keverőeszköz tengelyére. Ezután rögzítse a védőgyűrűt a robotgép kimenetére, hogy megakadályozza a massa bejutását a géptestbe.
- 3 Helyezze az edényt az aljzatra, és a rögzítéshez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba ❸.
- 4 Nyomja le a fejkilódó kart, és hajtsa vissza a keverőfejet ütközésig.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültségre, majd kapcsolja be, és a sebességkapcsolóval állítsa be a kívánt sebességet. A kikapcsoláshoz állítsa a sebességkapcsolót '0'-ra.
- Rövid impulzusokhoz használja a rezgésszabályozót ❹.
- 6 Áramtalanítsa a készüléket
- 7 Emelje fel a keverőfejet, s miközben stabilan tartja, húzza le a keverőeszközt a robotgép kimenetéről.

figyelem

- A keverőfej bizonyos mozgása normális, amikor nagy terheléssel jár a keverésről, például kenyértésztáról van szó.
- Ha működés közben felemeli a keverőfejet, a készülék leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a keverőfejet, a sebességkapcsolót állítsa '0'-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.
- Ha bármilyen okból megszakadna a robotgép áramellátása, és ezért a készülék leállna, a sebességkapcsolót állítsa '0'-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.
- A robotgép nem működik, amíg nem helyezte vissza megfelelően a kimenetek fedeleit.
- Ha a készülék hallhatóan nehezen működik, kapcsolja ki, és csökkentse a keverendő massa mennyiségét, vagy növelje a sebességet.
- A keverőgép megemlése előtt mindig távolítsa el a tartozékokat a közepes és nagy sebességű csatlakozó kimenetekről.

tipp

- Kapcsolja ki a készüléket és tisztogassa le a tálat egy kanállal, amikor szükséges.
- A szobahőmérsékletű tojásokat a legkönnyebb felverni.
- Ha tojásfehérjét ver fel, ellenőrizze, hogy ne legyen zsiradék vagy tojássárgája a habverőn vagy a tálban.
- A cukrászsüteményekhez használjon hideg összetevőket, ha a recept nem javasol mást.
- Ha zsiradékot és cukrot kever krémmé tortákhoz, mindig szobahőmérsékleten használja a zsiradékot, vagy előbb puhítsa meg.
- Az ön robotgépe fokozatos indítással rendelkezik, hogy a beindításkor ne fröcsköljön. Ha viszont a készüléket úgy kapcsolja be, hogy sűrű keverék van a tálban, pl. kenyértésztát, észreveheti, hogy eltart pár másodpercig, amíg a készülék eléri a megfelelő sebességet.

tanácsok a kenyérbélesztéshez

figyelem

- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást, különben túlterheli a készüléket.
- A keverőfej bizonyos mozgása normális, amikor nagy terheléssel jár a keverésről, például kenyérbélesztésről van szó.
- Az összetevők akkor keverednek legjobban, ha előbb a folyadékot önti be.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 6-8 percig kell tartania.

sebességkapcsoló

Az alábbi leírás csupán útmutató, a keverés sebessége függ az edényben lévő massa mennyiségétől és a hozzávalók minőségétől.

a keverővel

- zsiradék és cukor kikeverése a legalacsonyabb sebességről (min) indulva fokozatosan növelje a sebességet
- tojás bekeverése masszába közepes-nagy sebesség ajánlott
- liszt, gyümölcs stb. hozzáadása a keverékhez alacsony-közepes sebesség ajánlott
- kevert tészták alacsony sebességről indulva fokozatosan növelje a sebességet
- zsiradék összedolgozása liszttel alacsony-közepes sebesség ajánlott a habverővel
- fokozatosan növelje maximálisan a sebességet a tésztakeverővel
- alacsony-közepes sebesség ajánlott

maximális kapacitás

vajas tészta	450 g liszt
piskóta (egy fázisban készre kevert tészta)	1.6 kg teljes keverék
gyümölcstorta keverék	1.8 kg teljes keverék
kenyértészta	500 g liszt
tojásfehérje	8

elektromos sebességérzékelő vezérlővel

Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyérbélesztés dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

a fröcskölésgátló felszerelése és használata

- 1 Helyezze az edényt az aljzatra, és öntse bele a hozzávalókat.
 - 2 Rögzítse a keverőeszközt, majd hajtja le a keverőfejet.
 - 3 Helyezze a fröcskölésgátlót az edényre úgy, hogy a kivágott részt a keverőfej köré csúsztatja ④.
 - 4 A fröcskölésgátló eltávolításakor a fenti eljárást kell visszafelé megismételni.
- Keverés közben a fröcskölésgátló nyílásán keresztül további hozzávalók önthetők közvetlenül az edénybe.

a készülék tisztítása

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a gépet tisztítás előtt.
tápegység
- Törölje meg puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.
edény, keverőeszközök, fröcskölésgátló, a tésztakeverőhöz mellékelt levehető védőgyűrű
- Mossa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mossa el mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkéfé, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél tál tisztításához. Használjon ecetet a vízkő eltávolításához.
- Ne tegye ki hőnek (fűtőlap, sütő, mikrohullámú sütő).

AT282 és AT283 turmixgépek (ha tartozék)

A turmixgép többek között levesek, italok, pástétomok, majonéz kikeverésére, zsemlemorzsa, darált keksz és jégkása készítésére, valamint olajos magvak őrlésére alkalmas.

első a biztonság

- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Ne érjen hozzá a forgókés éleihez. A forgókés egység gyerekektől távol tartandó.
- Kizárólag a késegyeséghez készült keverőpoharat használja.
- Soha ne szerelje a késegyeséget a gépre a keverőpohár nélkül.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- Ne tegye a forgókés-egységet a géptestre, ha nincs a helyén a mixer keverőpohara.
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
 - AT283 esetén ügyelni kell arra, nehogy lecsavarja a keverőpoharat a talprészről.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.

fontos

Az AT282 akril keverőpohár alsó részén levő szegélyt a gyártás során szerelik fel, és nem szabad eltávolítani.

- A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a közepes sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- Ne használja a turmixolót egyhuzamban 1 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A turmixgép bekapcsolása előtt ne helyezzen száraz hozzávalókat a turmixedénybe. A hozzávalókat vágja kockákra, majd emelje ki a már működő készülék töltőpoharát, és a fedél nyílásán át öntse a darabokat a turmixedénybe.
- AT282 egyes fűszerek – pl. szegfűszeg, kapor, köménymag – károsítják az edény anyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- Ha jégkockát turmixol, előzőleg mindig adjon a jéghez egy kevés vizet is.
- AT282 soha ne turmixoljon 1,5 liternél több ételt –habos folyadékokból, pl. tejturmixok esetén ennél is kevesebbet töltsön az edénybe.
- AT283 soha ne turmixoljon 1,2 liternél több ételt –habos folyadékokból, pl. tejturmixok esetén ennél is kevesebbet töltsön az edénybe.
- Gyümölcsurmixok – soha ne tegyen a turmix edénybe olyan fagyott gyümölcsdarabokat, amelyek kemény masszává fagytak össze. Az összefagyott darabokat először törje szét kisebb darabokra, és csak ezután helyezze a turmix edénybe.

a készülék részei ⑭



AT282 akril turmixgép

- ① fedél
- ② a töltőnyílás kupakja
- ③ keverőpohár
- ④ tömítő gyűrű
- ⑤ daráló kés



AT283 üveg turmixgép

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ keverőpohár
- ④ tömítő gyűrű
- ⑤ daráló kés
- ⑥ forgókés alapja

az AT282 akril turmixgép használata

- 1 Győződjön meg róla, hogy a tömítőgyűrűt megfelelően rögzítette a forgókés-egységre.
- 2 Az alsó része felől tartva helyezze a forgókés-egységet a turmixedény aljzatába. A stabil rögzítéshez fordítsa el a forgókés-egységet.
- 3 Helyezze a hozzávalókat a turmixedénybe.
- 4 Helyezze a fedelet a turmixedényre, és az óramutató járásával megegyező irányba fordítva rögzítse, ügyelve arra, hogy a fedélen lévő fül az edény fogórészén lévő részbe illeszkedjen. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: .
- 5 Illessze a fedélbe a töltőpoharat.
- 6 Forgassa a nagy sebességű kimenet fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje le .
- 7 Helyezze a turmixgépet a kimenetre úgy, hogy a fogórész a készülék hátsó része felé nézzen, majd az óramutató járásával megegyező irányba fordítva rögzítse stabilan.
- 8 Állítsa a készüléket maximális sebességre.
- 9 Ha elérte a kívánt állapotot, kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 10 Válassza le a turmixgépet.
- 11 Használat után helyezze vissza a nagy sebességű kimenet fedelét.

az AT283 üveg turmixgép használata

- 1 Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően a helyén van-e a késegeszen.
- 2 Helyezze be a késegeszenet a talprészbe.
- 3 Csavarja az üveg keverőpoharat a talprészre.
- 4 Tegye a nyersanyagokat a keverőpohárba.
- 5 Helyezze fel a fedelet, és lenyomva rögzítse.
- 6 Helyezze fel a töltőnyílás kupakját a fedélre, és lenyomva rögzítse.
- 7 Balra elforgatva és kiemelve távolítsa el a nagysebességű csatlakozó kimenet fedelét .
- 8 Helyezze a turmixgépet a csatlakozó kimenetre úgy, hogy a fogantyúja hátrafelé nézzen. A rögzítéshez fordítsa el a turmixgépet jobbra, amíg a két nyíl egymáshoz nem illeszkedik .
- 9 Kapcsolja a készüléket a maximális sebességfokozatra.
- 10 A megfelelő állag elérése után kapcsolja ki a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból.
- 11 Vegye le a turmixgépet.
- 12 Használat után helyezze vissza a nagy sebességű kimenet fedelét.

megjegyzések

- A szivárgás elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy az aljzatot megfelelően helyezte be a turmixedénybe.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át – folyamatos turmixolás mellett – lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.
- Sűrű keverékek, pl. pástétom, mártások: alkalmazzon alacsonytól közepesig terjedő sebességet, szükség esetén kaparja le az edény falára tapadt ételt. Ha az étel feldolgozása nehezzé válik, adjon hozzá több folyadékot. Alternatív megoldásként alkalmazza a rezgés beállítását, hogy a hozzávalók elmozduljanak a kések fölött.

a készülék tisztítása

- A tartozékok eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a konyhagépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- Ürítse ki a turmixedényt, mielőtt az aljzatot kivenné.

forgókés egység

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 2 Folyó víz alatt kefével tisztítsa meg a késeket. Ügyeljen rá, hogy a késegeszen alja száraz maradjon.
- 3 Hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

Meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg. A töltőnyílás kupakja, a fedél, a talprész és az üveg turmixgép mosogatógépben is elmosható.

répa és koriander leves

hozzávalók

25 g vaj

egy apróra vágott hagyma

egy gerezd átnyomott fokhagyma

75 dkg répát vágjunk 1,5 cm-es kockákra

(kevésbé sűrű levest készíthetünk, ha 60 dkg 1,5 cm-esre vágott

répakockát teszünk bele)

hideg csontlé

10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander

só és bors ízlés szerint

elkészítése

- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vajat, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
- 2 Tegyük a répát a turmixgépbe, és adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát. Adjunk hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje a turmixoló 1,5 literes jelzésénél legyen. Tegyük fel a fedelet, és illesszük bele a töltőnyílás kupakját is.
- 3 Nagyobb zöldségdarabokat tartalmazó leves készítéséhez turmixolja a keveréket 5 másodpercig a kapcsoló állásában, símább állagú leveshez ennél hosszabb ideig.
- 4 Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
- 5 Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

További receptek találhatóak a Kenwood webhelyén:

www.kenwoodworld.com

AT286 daráló (ha tartozék)

A darálót füvek, dió és babkávédarálására használja.

első a biztonság

- Ne érjen hozzá a forgókés éleihez. A forgókés egység gyerekektől távol tartandó.
- Az edény és a késkészlet kizárólag a csomagolásban található géptesttel használható.
- A darálóba ne öntsön forró folyadékot.
- Ne vegye le a darálót, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- Soha ne próbálja a késegyeséget az edény nélkül a géphez csatlakoztatni.
- Ügyeljen arra, hogy amikor a darálót leveszi a meghajtóegységről, nehogy lecsavarja a darálóedényt az talprészről.
- A daráló hosszú élettartamának biztosítása céljából soha ne daráljon vele 30 másodpercnél hosszabb ideig! Kapcsolja ki, amint elérte a szükséges konisztenciát!
- Fűszerek darálását nem ajánljuk, mert sérülhetnek a műanyag alkatrészek.
- A készülék nem működik, ha a daráló rosszul van összeállítva.
- Csak száraz alkotóelemekhez használható.

a készülék részei 15

- 1 géptest
- 2 forgókés egység
- 3 tömítőgyűrű
- 4 daráló edény

a daráló használata

- 1 Helyezze az edénybe a hozzávalókat.
- 2 Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően a helyén van-e a késegyeségen.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az alaplapot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Balra elforgatva és kiemelve távolítsa el a nagysebességű csatlakozó kimenet fedelét 1.
- 6 Illessze a darálót a nagysebességű csatlakozó kimenetére úgy, hogy a daráló talprészén levő nyíl ▼ a gép háta felé mutasson. A rögzítéshez fordítsa el a darálót jobbra, amíg a két nyíl egymáshoz nem illeszkedik ▼.
- 7 Kapcsolja be a gépet maximális sebességgel.
 - A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a közepes sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- 8 A megfelelő állag elérése után kapcsolja ki a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból.
- 9 Távolítsa el a darálót.
- 10 Használat után helyezze vissza a nagy sebességű kimenet fedelét.

megjegyzések

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.
- Babkávédarálásakor minél hosszabb ideig üzemelteti a darálót, annál finomabbra darálja a kávé.
- Fűszernövényekből max. 10 g, dióból és kávébabból max. 50 g az egyszerre darálható mennyiség.

a készülék tisztítása

- Mindig áramtalanítsa a készüléket, és húzza ki a dugóját, mielőtt az eszközt leszereli a konyhagépről!
- Az eszközt teljesen szerelje le tisztítás előtt!
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után mindig azonnal mosogassa el az alkatrészeket!

edény, talprész

Meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg. Az edény és a talprész mosogatógépben is elmosható.

forgókés egység

- 1 A tömítőgyűrűt vegye le, és mossa el.
- 2 A forgókészeket folyó vízben kell megtisztítani. Vigyázzon, hogy a készülék alját ne érje víz.
- 3 Hagyja megszáradni.

AT284 robotgép (ha tartozék)

Az aprító tartozék darabolásra, szeletelésre, aprításra és reszelésre használható. A citrusfacsaró (ha tartozék) a citrusfélék levének kinyerésére szolgál, és kizárólag az AT284 robotgéppel használható.

fontos

A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy a műanyag késvédőket is távolítsa el a vágókésről. A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. A késvédőt dobja ki, mivel az csak a gyártás és szállítás során szolgál a kés védelmére.

első a biztonság

- A késpengék, valamint a aprító- és reszelőtárcsák nagyon élesek, bánjon velük óvatosan. A késpenge ki- és behelyezése, illetve tisztítása során mindig a vágóéltől távol, a tetején lévő fogórészről tartsa a késpengét.
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- Ha a készülék feszültség alatt áll, tartsa távol a kezét és a konyhai eszközöket az edénytől.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelte tömörúddal/tömörúddakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Mielőtt az edény fedelét leveszi vagy a tartozékot a meghajtóegységről leválasztja:-
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a pengék/tárcsák teljesen megállnak;
- Szeletelés/aprítás vagy reszelés közben üritse rendszeresen az edényt, ne hagyja, hogy az aprító-/reszelőtárcsáig megteljen.
- Ha a tartozék használata közben erős rázkódás lép fel, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a készüléket és helyezzen kevesebb ételt az edénybe.
- A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.

a készülék részei 16 & 17

feldolgozó készülék

- 1 nagy és kis tömörúddak
- 2 adagolócső
- 3 fedél
- 4 fogórész
- 5 késpenge
- 6 edény
- 7 hajtótengely
- 8 vastagra szeletelő/aprító tárcsa
- 9 vékonyra szeletelő/aprító tárcsa
- 10 reszelőtárcsa
- opcionális lemezek
- 11 vékony (hosszúkás) szeletelő lemez
- 12 standard szeletelő lemez
- 13 durva aprító lemez
- citrusfacsaró
- 14 prés
- 15 szűrő

Nem biztos, hogy a csomagban megtalálható az összes alábbi tartozék. A tartozékok választéka a típustól függ.

késpenge

A késpenge nyers és főtt hús, főtt tojás darabolására, zöldségek, olajos magvak aprítására, pástétomok és öntetek, valamint zsemlemorzsza és darált keksz készítésére alkalmas.

a késpenge használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét 1.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre 2.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyezően záródásig 3.
- 4 Helyezze a késpengét a hajtótengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem illeszkedik. A késpenge nagyon éles, bánjon vele elővigyázattal.
- 5 Darabolja fel a hozzávalót, és egyenletesen eloszlatovala helyezze az edénybe.

- 6 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagolócső a sebességkapcsoló felett helyezkedjék el, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, ügyelve arra, hogy a fedélen lévő fül az edény fogórészén lévő részbe illeszkedjék **4**. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: **Y**.
- A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a nagy sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- 7 Helyezze be a tömőrudakat az adagolócsőbe.
- 8 Kapcsolja be a készüléket, és aprítsa az ételt, amíg az a kívánt állagot el nem éri. A legtöbb aprító funkcióhoz a nagy sebesség ajánlott.
- Rövid impulzusokhoz használja a rezgésszabályozót **(P)**. A rezgés-funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.
- 9 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 10 Vegye le a kiegészítőt.
- 11 Használat után helyezze vissza a közepes sebességű kimenet fedelét.

néhány jó tanács

- Feldolgozás előtt az ételt vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségfélét és más hasonló állagú ételeket vágja kb. 2cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg törje darabokra, és járó motor mellett, az adagoló tölcserén át tegye az edénybe.
- Gyógynövények és fűszernövények legkönnyebben megtisztítva és szárazon őrlhetők.
- Ne keverjen folyadékokat, mert a folyadék a fedélnél kiszivároghat. Erre a célra turmixgép használható. Levesek stb. pürésítésekor szűrje le a folyadékot, a szilárd részt keverje meg, és utána adja hozzá a folyadékhoz.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.
- A vágókést ne használja sűrű anyagok (pl. kenyértészta) keveréséhez, mert ezzel tönkretetheti a készüléket. Kenyér készítéséhez a keverőedényben használja a dagasztókart, torta és tészta készítéséhez pedig a habverőt.
- Ne használja a késpengét jégkocka vagy más kemény élelmiszer, például fűszerek aprítására, mert ez károsíthatja a kiegészítő egységet.
- Ha a keverékhez mandulaaromát vagy ízesítőanyagot ad, kerülje, hogy ezek a műanyag részekkel érintkezzenek, mert ez tartós elszíneződéshez vezethet.

maximális kapacitás

- 400 g hús
- Távolítsuk el a felesleges zsírt és daraboljuk fel a húst 2 cm nagyságú kockákra, majd helyezzük el a feldarabolt húst a keverőedénybe. Kapcsoljuk be a készüléket kb. 20 másodpercre vagy annyi időre, amennyi elegendő az általunk kívánt állagú anyag előállításához. Minél hosszabb a feldolgozás, annál egyenletesebb lesz a kapott anyag.
- szeletelő/aprító- és reszelőtárcsa
- A szeletelő/aprító tárcsa gyümölcsök, zöldségek és sajt szeletelésére/aprítására alkalmas. A reszelőtárcsa parmezán sajt és burgonya reszelésére használható (utóbbi például burgonyagombóc alapanyagához).

a szeletelő/aprító/daráló használata

a különböző vágólapok

szeletelő/reszelő lap

A **8** és **9** jelű vágólapok megfordíthatók: az egyik oldal szeletelő, a másik reszelő.

A szeletelő/aprító lapok sajt, burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkini, cékla vagy hagyma szeletelésére, illetve (a lapot megfordítva) sajt, répa burgonya és hasonló állagú élelmiszerek reszelésére használhatók. Ügyeljen arra, hogy a lap mindig a kívánt éllel felfelé nézzen.

krumplinyomó **10**

Parmesan sajt reszelésére, illetve krumpliszósz készítésére.

opcionális lemezek

vékony hasábburgonya készítő **11**

Ez a vágólap extra vékony hasábburgonya készítésére, illetve saláták összetevőinek (pl. répa, petrezselyemgyökér, cukkini, uborka) szeletelésére szolgál.

normál hasábburgonya készítő **12**

Hasábburgonya készítéséhez, illetve saláták összetevőinek (pl. petrezselyemgyökér, uborka) hasáb alakú szeleteléséhez.

extra durva reszelőlap **13**

Sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelőkre van szükség.

vágólapok használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyezően záródásig.
- 4 Helyezze az aprító- vagy reszelőtárcsát a hajtótengelyre. A tárcsa kiválasztott vágófelülete legyen felül. Az aprító-/reszelőtárcsák rendkívül élesek, bánjon velük óvatosan. A tárcsákat a középső fogórészükönél tartsa.
- 5 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagolócső a sebességkapcsoló felett helyezkedjék el, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, ügyelve arra, hogy a fedélen lévő fül az edény fogórészén lévő részbe illeszkedjék. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: **Y**.
- A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a nagy sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- 6 Válassza ki, hogy melyik adagoló tölcserét kívánja használni. A nagyméretű tömőrúd egyben kisebb adagoló tölcserként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.
- A kisebb adagoló tölcser használata
- Helyezze a nagyméretű tömőrudat az adagoló tölcserbe.
- A nagy adagoló tölcser használata
- A kisméretű tömőrudat csúsztassa a nagyobb tömőrúdba, és használja őket együtt.
- 7 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölcserbe.
- 8 Kapcsolja be a készüléket és egyenletesen nyomja le a tömőrudat – soha ne nyúljon az ujjával az adagolócsőbe! Puha ételek (pl. uborka) aprításához közepes sebesség ajánlott, keményebb ételekhez (pl. répa vagy kemény sajt) közepes vagy nagy sebességet használjon.
- 9 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 10 Vegye le a kiegészítő tartozékokat.
- 11 Használat után helyezze vissza a közepes sebességű kimenet fedelét.

néhány jó tanács

- Mindig friss alapanyagokat használjon.
- Ne vágja az ételt túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig jól töltsen tele az adagoló tölcserét, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a fedél közé szoruljon.
- Ha ez nem lehetséges, használja a kisebb adagoló tölcserét.
- Szeleteléskor, illetve reszeléskor a függőlegesen elhelyezett ételeket a készülék kisebb darabokra vágja, mint a vízszintesen elhelyezett hozzávalókat.
- A vágólapok használatakor a feldolgozás után mindig marad kevés darabos étel a vágólapon vagy az edényben.

a készülék tisztítása

- A tartozékok eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a konyhagépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.

edény, fedél és tartozékok

- Kézzel mossa el, majd szárítsa meg őket. Ügyeljen rá, hogy a pengék és az aprító-/reszelőtárcsák élesek.
- A fenti alkatrészek a mosogatógép felső rácsán is elmosogathatók. A mosogatáshoz rövid, alacsony hőmérsékletű program ajánlott.

A késpengét használat után tárolja az edényben.

citrusfacsaró

Figyelem!

Ez a kiegészítő tartozék kizárólag az AT284 típusú robotgéphez használható.

A citrusfacsaró citrusfélék – pl. narancs, citrom, grape fruit – levének kinyerésére szolgál.

a készülék részei

- ⑭ prés
- ⑮ szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét ①.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásával megegyezően.
- 4 Helyezze a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a peremén lévő illeszték az edény fogórészének megfelelő nyílásába kerüljön ⑤.
- A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a nagy sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- 5 Helyezze a facsarókúpot a hajtótengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem illeszkedik.
- 6 Vágja félbe a citrusgyümölcsöt. Állítsa be a sebességet 3. fokozatra és nyomja a gyümölcsöt a facsarókúpra.
Figyelmeztetés
Rendszeresen ürítse az edényt, még mielőtt a gyümölcslel elérné a szűrő alját.
- 7 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 8 Emelje le a facsarókúpot. Forgassa az óramutató járásával ellentétesen a szűrőt, majd emelje ki.
- 9 Az óramutató járásával ellentétesen forgatva vegye le az edényt és öntse ki a gyümölcslelét.

a készülék tisztítása

- A tartozékok eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a konyhagépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- Kézzel mosogassa el a prést, a szűrőt és a gyűjtőedényt, majd alaposan törölgesse el. Az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók (de csak a felső polcon).

AT285 gyümölcscentrifuga (ha tartozék)

A gyümölcscentrifuga segítségével kinyerheti a zöldségek és gyümölcsök levét.

első a biztonság

- Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.
- A szűrő alján lévő pengék nagyon élesek, legyen óvatos a szűrő kezelése és tisztítása során.
- Kizárólag a készülékhez mellékelt tömörudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcserbe. Mielőtt kitisztítja az adagoló tölcserét mindig kapcsolja ki a motort, és a csatlakozót is húzza ki a konnektorból.
- A fedél levétele előtt kapcsolja ki a készüléket és mindig várja meg, amíg a szűrő forgása leáll.
- Ez a készülék károsodhat és sérülést okozhat, ha a rögzítő mechanizmust túlzott erőhatásnak teszik ki.
- Ne használja a fedelet a tartozék működtetéséhez, mindig a be/ki sebesség kapcsolót használja.
- Ha túlzott vibráció lép fel a tartozék használata közben, módosítsa a sebességet, vagy állítsa le a készüléket, húzza ki a hálózathoz, és szüntesse meg a dugulást.

a készülék részei ⑱

- ① lenyomó
- ② fedél
- ③ fedélreteszelő fül
- ④ szűrő
- ⑤ pépgyűjtő
- ⑥ lékifolyó
- ⑦ pépgyűjtő kioldó karja
- ⑧ alapegység
- ⑨ pohár
- ⑩ pohártartó

a gyümölcscentrifuga használata

a zöldség és gyümölcs előkészítése

- Távolítsa el a magokat (szilva, barack, meggy stb.).
- Távolítsa el a vastag külső héjat (dinnye, ananász, uborka, burgonya stb.).
- A puha héjú és egyéb zöldségek és gyümölcsök (alma, körte, répa, retek, fejes saláta, káposzta, petrezselyem, spenót, szőlő, eper, zeller stb.) a mosáson kívül más előkészítést nem igényelnek.
- Citrusfélék hámozása – Hámozza meg a gyümölcsöt és távolítsa el a fehér belső részt, különben a lé keserű lehet. A legjobb eredmény érdekében a külön kapható citrusfacsaró tartozék használatát javasoljuk.

összeszerelés és használat

- 1 Az egység összeszerelése előtt távolítsa el a nagy sebességű kimenet fedelét ①.
- 2 Helyezze a pépgyűjtőt az alapegységre, és fordítsa el jobbra, amíg rögzül. Megfelelő felhelyezés esetén a kifolyónak a pépgyűjtő kioldókarja felett kell elhelyezkednie.
- 3 Helyezze fel a szűrőt, és nyomja a helyére.
- 4 Helyezze a fedelet a pépgyűjtőre, úgy, hogy a rögzítőelem az alapegység karja mellett legyen. Ezután fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy a fedélen lévő rögzítőelem az alapegység függőleges karjának rovátkájába illeszkedjen. Megfelelő felszerelés esetén a jelzéseknek egybe kell esniük ②.
- 5 Helyezze a pohártartót a tartozék alsó oldalára – a pohár tartón lévő nyílra felfelé kell néznie, és egy vonalba kell esnie a kifolyóval és a pépgyűjtő kioldó karjával.
- 6 Helyén tartva a pohártartót, illessze a tartozékokat a robotgépre, a nagysebességű kimenet sarka felé helyezve a kifolyót, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy rögzüljön.
- 7 Mozdítsa a robotgép hátsó része felé a pohártartót és illessze helyére a poharat. Forgassa a tartót a helyére úgy, hogy a pohár a lékifolyó alatt helyezkedjen el ③.
- 8 Vágja fel az alapanyagot úgy, hogy beférjen az adagolócsöbe.
 - A tartozék nem működik, ha rosszul van összeszerelve vagy nem megfelelően illeszkedik a konyhagéphez vagy a közepes sebességű kimenet fedele nincs a helyén.
- 9 Kapcsoljon 3. sebességbe, majd helyezze az alapanyagot az adagolócsöbe. Nyomja lefelé egyenletesen az alapanyagot a tolórúddal - soha ne dugja ujját az adagolócsöbe.
- 10 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki.
- 11 Használat után helyezze vissza a nagysebességű kimenet fedelét.

A gyümölcsfacsaró szétszereléséhez fordítsa meg az összeszerelési eljárást, de nyomja le a pépgyűjtő kioldó karját a pépgyűjtő eltávolításához az alapegységről.

- Ha nagyobb mennyiségű gyümölcsöt vagy zöldséget facsar ki, és csak ki akarja üríteni a poharat és a pépgyűjtőt, kövesse az alábbi eljárást:-
 - 1 Kapcsolja ki és húzza ki a robotgépet.
 - 2 Oldja ki a tartozék fedelét és vegye le.
 - 3 Vegye ki a szűrőt,
 - 4 Fordítsa oldalra a pohártartót, emelje ki a poharat és ürítse ki.
 - 5 Nyomja le a pépgyűjtő kioldó karját és forgassa el a pépgyűjtőt az óramutató járásával ellenkező irányban, majd emelje ki.
 - 6 Ürítse ki a hulladékot a pépgyűjtőből.
 - 7 Szerelje össze a készüléket.

fontos

- Ha a gyümölcsfacsaró vibrálni kezd, kapcsolja ki és tisztítsa meg a szűrőt a péptől. (A gyümölcsfacsaró akkor vibrál, ha a pép egyetlenül oszlik el).
- Az egyszerre feldolgozható maximális kapacitás 500 g gyümölcs vagy zöldség.
- Egyes nagyon kemény alapanyagok hatására a tartozék lelassulhat vagy leállhat. Ha ez történne, kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Használat közben rendszeresen kapcsolja ki a készüléket és ürítse ki a pép- és a légyűjtő edényeket.
- néhány jó tanács
- A puha zöldséget és gyümölcsöt lassan nyomja a centrifugába, mert így több lét nyerhet ki.
- Az ivólében lévő vitaminok gyorsan lebomlanak, ezért az elkészült ivólevet minél előbb fogyassza el.
- Ha néhány óráig tárolni kívánja az ivólevet, tegye be a hűtőszekrénybe. Jobban áll az ivólé, ha néhány csepp citromlevet is ad hozzá.
- Ha nincs hozzászokva a friss zöldség- és gyümölcslehez, napi három pohárnál (napi 7 dl) ne igyon többet.
- Kisgyermekek számára azonos mennyiségű vízzel (1:1) hígítsa fel az ivólevet.
- Sötétzöld (brokkoli, spenót stb.) és sötét vörös (cékla, vörös káposzta stb.) zöldségekből rendkívül erős ivólé készül, ezért ezeket mindig hígítsa fel.
- A centrifugával készült gyümölcslevek nagy mennyiségű fruktózt (gyümölcscukrot) tartalmaznak, ezért alacsony vércukor-szintűek vagy cukorbeteg mértékkel fogyasszák.

a készülék tisztítása

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, mielőtt eltávolítaná a tartozékot a robotgépről.
- Tisztítás előtt szerelje szét teljesen a tartozékot.
- A könnyebb tisztítás érdekében a részeket a használat után azonnal mossa el.
- Soha ne hagyja, hogy az alapegységre nedvesség kerüljön.
- Egyes zöldség- és gyümölcsfélések (pl. répa) elszínezhetik a készülék műanyag alkatrészeit. Az elszíneződéseket étolajba mártott ruhával dörzsölheti le.

alapegység

- Nedves ruhával törölje át, és szárítsa meg. szűrő
- A tisztítást a mellékelt kefével végezze.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szűrő. Ne használja a készüléket sérült szűrővel. Lásd: "szerviz és vevőszolgálat"
- egyéb alkatrészek
- Mossa el és szárítsa meg. Az alkatrészeket elmoshatja mosogatógépe felső rekeszében. Javasoljuk, hogy rövid, alacsony hőmérsékletű programot válasszon.

AT281 többfunkciós daráló (ha tartozék)

A többfunkciós daráló nyers és főtt hús, hal és dió feldolgozására használható.

első a biztonság

- A darálás megkezdése előtt mindig gondosan csontozza ki a húst.
- Ha diót darál, egyszerre mindig csak néhány szemet tegyen a darálóba. Az újabb adag feldolgozása előtt várja meg, hogy a dióbél-darabok bekerüljenek a csigába.
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömörúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Vigyázat – a vágóél éles, kezelje óvatosan a használat és a tisztítás során.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység megfelelően rögzült-e a géptestre.

a készülék részei 19

- 1 szorító gyűrű
- 2 többfunkciós daráló tárcsái: közepes, durva (a típustól függően lehet, hogy csak egy tárcsa szerepel tartozékként)
- 3 vágókés
- 4 csiga
- 5 többfunkciós daráló egység
- 6 töltőgarat
- 7 tömörúd

összeszerelés

- 1 Helyezze a csigát a többfunkciós daráló egységbe.
- 2 A vágókést illesse a csiga tengelycsonkjára úgy, hogy az élei kifelé nézzenek 1. Ellenőrizze, hogy a vágókés megfelelően illeszkedik-e a tengelycsonkra, mert a rosszul behelyezett kés károsíthatja a többfunkciós darálót.
- 3 Illesse a helyére a többfunkciós daráló tárcsáját 2 úgy, hogy a horony a darálón levő kiemelkedő elemre kerüljön.
- 4 Csavarja fel a szorító gyűrűt, de még ne húzza meg.

a többfunkciós daráló használata

- 1 Emelje fel a keverőfejet.
 - 2 A többfunkciós daráló 3 pozíciójában illesse a csiga végén található meghajtófüleket a meghajtó kimenet megfelelő nyílásaiba.
 - 3 Tolja be a darálót a meghajtó kimenetbe, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül.
 - 4 Húzza meg a szorító gyűrűt (csak kézzel).
 - 5 Illesse helyére a tálcát 4.
 - 6 A fagyasztott ételeket darálás előtt teljesen fel kell olvasztani. Vágja a húst 1,5-2 cm szélességű csíkokra.
 - 7 A sebességkapcsolót jobbra elforgatva állítsa a készüléket a legnagyobb sebességre. A tömörúd segítségével óvatosan, egyenként nyomja át az ételdarabokat a darálón. A tömörudat ne nyomja erősen, mert ezzel károsíthatja a többfunkciós darálót.
- fontos
- Ne működtesse 10 percnél tovább a többfunkciós darálót, mert az a robotgép meghibásodásához vezethet.
 - A többfunkciós daráló nem működik, ha a közepes és nagy sebességű kimenetek fedelét nem helyezte vissza.
- 8 A darálás befejeztével kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
 - 9 Vegye le a többfunkciós darálót.

a készülék tisztítása

- A tartozékok eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a konyhagépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékot.
- Az összes alkatrészt mossa el meleg mosogatószeres vízzel, majd alaposan szárítsa meg. Egyetlen alkatrészt se mosogasson mosogatógépben. Soha ne használjon mosószódát a tisztításhoz.
- A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
-
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
 - Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ

FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

przed użyciem urządzenia/nasadek Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).
- Niepotrzebną część przewodu wsunąć do schowka, znajdującego się z tyłu urządzenia.

bezpieczeństwo obsługi

- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek/przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
 - Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
 - Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek/przyborów. Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać palców i innych części ciała.
 - Pracującego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
 - Nie używać uszkodzonego urządzenia ani nasadki. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
 - Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
 - Nigdy nie używaj niepolecanych urządzeń lub więcej niż jedno urządzenie naraz.
 - Korzystając z nasadek, należy zapoznać się z znajdującymi się w niniejszej instrukcji informacjami na temat bezpieczeństwa, dotyczącymi danej nasadki.
 - Nie przekraczać maksymalnych pojemności podanych.
 - Uważaj przy podnoszeniu tego sprzętu. Przekonaj się przed podnoszeniem, że głowica jest zamknięta i że miska, narzędzia i przewód są zabezpieczone.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
 - Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- przed podłączeniem do sieci
- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
 - Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

mikser kuchenny

- 1 wyjście średniej szybkości
- 2 wyjście wysokiej szybkości
- 3 gniazdo na narzędzie robocze
- 4 dźwignia wyzwolenia głowicy
- 5 głowica miksera
- 6 naczynie
- 7 wyłącznik i przełącznik regulacji szybkości
- 8 zespół napędowy
- 9 przedział przechowania przewodu
- 10 ubijacz
- 11 hak do ciasta z odejmowaną osłoną
- 12 trzepaczka
- 13 osłona przeciw rozpryskiwaniu

nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej są załączone w zestawie z niniejszym mikserem kuchennym. Rodzaj załączonych w zestawie nasadek zależy od zakupionego modelu.

- 14 blender (AT282 i AT283)
- 15 młynek (AT286)
- 16 wyciskarka do cytrusów
- 17 robot kuchenny (AT284)
- 18 sokowirówka (AT285)
- 19 wielofunkcyjna maszyna do mielenia (AT281)

narzędzia miksujące i ich wybrane zastosowania

ubijacz

- Do przygotowywania ciast, biszkoptów, makaronów, lukru, nadzienia, eklerów i ziemniaków puree.
- trzepaczka
- Do jajek, kremu, panierki, biszkoptów bez tłuszczu, bez, serników, musów, sufletów. Nie stosować trzepaczki do gęstych mieszanek (np. ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę), gdyż może doprowadzić do jej uszkodzenia.

hak do wygniatacia ciasta

- Do wyrobu ciast drożdżowych.

dla użycia miksera

- 1 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy 1 i podnieś głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
 - 2 Wybierz narzędzie i wstaw go do gniazda na narzędzia 2.
 - 1 Koniecznie przekonaj się, że osłona jest nadziana na walek haku do ciasta przed wstawieniem go do wyjścia. Po wstawieniu ustaw osłonę na wyjście miksera dla uniknięcia trafiania jedzenia.
 - 3 Postaw miskę na podstawę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek dla zamknięcia na swoim miejscu 3.
 - 4 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy i nachylaj głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
 - 5 Wstaw wtyczkę do gniazda, potem włącz maszynę i nastaw przełącznik szybkości według życzenia. Dla wyłączenia ustaw na '0'.
 - Przełącz na pulsację (P) dla krótkich serii
 - 6 Wyjmij wtyczkę z gniazda.
 - 7 Podnieś głowicę miksera i trzymając ją pewnie wyjmij narzędzie z wyjścia.
- ważne
- Przemieszczenia głowicy miksera normalny przy wymieszaniu ciężkich produktów, takich jak gęste ciasto.
 - Jeżeli głowica miksera zostanie podniesiona podczas pracy, maszyna natychmiast się zatrzyma. Dla ponownego uruchomienia miksera pochyl głowicę miksera, przełącz przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
 - Jeśli z jakiegoś powodu przerwie się podawanie prądu i maszyna przestanie pracować, obróć przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
 - Mikser nie będzie pracował, jeżeli wszystkie pokrywki wyjść nie są poprawnie wstawione do maszyny.
 - Gdy usłyszysz, że maszyna pracuje z przeciążeniem, wyłącz ją i odejmij trochę mieszanki bądź powiększ szybkość.
 - Przed uniesieniem głowicy miksera należy zawsze najpierw wyjąć nasadki z wyjść obrotów wysokich i średnich.
- wskazówki
- Wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby oczyścić naczynie szpatułką.
 - Do ubijania najlepiej nadają się jaja w temperaturze pokojowej.
 - Przed przystąpieniem do ubijania białek jaj należy sprawdzić, czy na trzepaczce lub naczyniu nie pozostały resztki tłuszczu lub żółtek.
 - Do makaronów stosować schłodzone składniki, chyba że w przepisie podano inaczej.
 - Podczas ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę do ciast należy zawsze używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub najpierw go zmiękczyć.
 - Mikser wyposażony jest w funkcję tzw. miękkiego rozruchu, która minimalizuje rozpryskiwanie się składników. Jednakże po włączeniu miksera z gęstą mieszaniną w naczyniu, taką jak ciasto na chleb, mikser może potrzebować kilku sekund, aby osiągnąć żądaną szybkość.

wskazówki dotyczące wyrobu chleba

- ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych maksymalnych ilości – bo przeciążysz maszynę.
- Przemieszczenia głowicy miksera normalny przy wymieszaniu ciężkich produktów, takich jak gęste ciasto.
- Wszystkie składniki najlepiej miksować po umieszczeniu najpierw składników płynnych.
- Co jakiś czas wyłącz mikser i zeszkrobać mieszaninę z haka do wygniatacia ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie miksera. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta. Miksera nie należy uruchamiać na dłużej niż 6-8 minut.

przełącznik szybkości

To są tylko orientacyjne wskazania, które ulegają wahaniom w zależności od ilości mieszanki w misce oraz przerabianych składników.

ubijanie

- śmietanka z tłuszczu i cukru rozpocznij od min, powoli zwiększając szybkość
 - ubijanie jajek z śmietankowymi mieszankami używaj szybkości od średniej do wysokiej
 - dodanie mąki, owoców itd. używaj szybkości od niskiej do średniej
 - ciasta "wszystko w jednym" rozpocznij od niskiej szybkości, powoli ją zwiększając
 - wcieranie tłuszczu do mąki używaj wieńca przy szybkości od niskiej do średniej
 - powoli powiększaj do maksymalnej
- hak do ciasta
- używaj szybkości od niskiej do średniej

maksymalne pojemności

kruche ciasto	450 g mąki
ciasto gąbkowate (mieszanka jednostopniowa)	1.6 kg mieszanki
mieszanka na ciasto owocowe	1.8 kg mieszanki
ciasto chlebowe	500 g mąki
białka jaj	8

elektroniczny sensoryczny układ sterowania prędkością

Mikser jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygniatacia ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak mikser będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.

dla ustawienia i używania osłony przeciw rozpryskiwaniu

- 1 Postaw miskę na podstawę i dodaj składniki.
 - 2 Ustaw narzędzie, a potem pochyl głowicę miksera.
 - 3 Ustaw osłonę przeciw rozpryskiwaniu na miskę, wsuwając wyciętą sekcję na głowicę miksera ④.
 - 4 Dla usunięcia osłony przeciw rozpryskiwaniu wykonaj powyższe w obróconej kolejności.
- Podczas miksowania można dodawać składniki prosto do miski poprzez dziurę.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
zespół napędowy
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć.
- Nie używać środków szorujących ani nie zanurzać w wodzie.
miska, narzędzia, osłona przeciw rozpryskiwaniu, osłona odejmwana na haku do ciasta
- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie wysuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używać szczotki drucianej, waty stalowej ani wybielacza do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej. Do usuwania kamienia stosować ocet.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (palników kuchenki, piecyków, kuchenek mikrofalowych).

Blendery AT282 i AT283 (jeżeli załączone

w zestawie)

Blendera można używać do przygotowywania zup, napojów, pasztetów, majonezu, bulki tartej, do kruszenia ciastek, a także do siekania orzechów i kruszenia lodu.

bezpieczeństwo obsługi

- Przed miksowaniem, składniki płynne należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie dotykać ostrzy. Trzymać zespół noży tnących z dala od dzieci.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno próbować mocować zespołu ostrzy do urządzenia, jeżeli nie jest na nie założony dzbanek.
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Zdejmując blender z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie,
 - zaczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
 - model AT283: należy zachować ostrożność, aby nie odkręcić dzbanka z podstawy.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
uwaga
Osłonę podstawy akrylowego dzbanka AT282 zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- Nasadka nie będzie działała, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia średniej prędkości.
- Nigdy nie włączaj miksera na dłużej, niż jedną minutę, gdy może się on przegrzać. Wyłącz natychmiast po osiągnięciu żądanej konsystencji przerobu.
- Nie wkładaj suchych składników do rozdrabniacza przed jego włączeniem. Potnij je na kostki, potem usuń wieczko napełniacza i wsyp kostki przez dziurkę w pokrywie podczas pracy maszyny.
- model AT282: nie przerabiaj przypraw takich jak goździki, nasiona kopru lub kminku - mogą one uszkodzić tworzywo akrylowe.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżnij go po użyciu.
- Nigdy nie rozdrabniaj samego lodu - zawsze dodaj trochę wody.
- model AT282: Nigdy nie miksować więcej niż 1,5 litra lub mniejszą objętość w przypadku pieniających się płynów, takich jak koktajle mleczne.
- model AT283: Nigdy nie miksować więcej niż 1,2 litra lub mniejszą objętość w przypadku pieniających się płynów, takich jak koktajle mleczne.
- Przepisy koktajli mlecznych – nigdy nie mieszać zamrożonych składników, które podczas zamrażania utworzyły jednolitą zmrożoną masę. Przed dodaniem do przystawki miksującej zmrożoną masę należy rozdrobnić.

oznaczenia 14

blender akrylowy AT282

- 1 pokrywa
- 2 zakrywka wlewu
- 3 dzbanek
- 4 pierścień uszczelniający
- 5 zespół ostrzy

blender szklany AT283

- 1 zakrywka wlewu
- 2 pokrywa
- 3 dzbanek
- 4 pierścień uszczelniający
- 5 zespół ostrzy
- 6 podstawa

użytkowanie blendera akrylowego AT282

- 1 Przekonaj się, że krążek uszczelniający jest poprawnie osadzony na zespole nożowym.
- 2 Trzymając za dolną część zespołu nożowego, wstaw noże w podstawę rozdrabniacza. Obróć, żeby dokładnie zamknąć zespół na miejscu.
- 3 Umieść składniki w kubku.
- 4 Osadź pokrywę na kubku i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dbając o to, aby wypust pokrywy zapadł do rowka w uchwycie. Przy poprawnym osadzeniu znaki muszą się zgodzić.
- 5 Umieść wieczko napełniacza na pokrywę.
- 6 Usuń pokrywkę wyjścia wysokiej szybkości, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek i podnosząc w górę.
- 7 Umieść rozdrabniacz na wyjściu uchwycem do tyłu i obróć zgodnie z ruchem wskazówek w celu dokładnego zamknięcia na miejscu.
- 8 Włącz na maksymalną szybkość.
- 9 Po osiągnięciu wymaganej konsystencji wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 10 Zdejmij rozdrabniacz.
- 11 Po zakończeniu pracy ponownie założyć osłonę wyjścia wysokiej prędkości.

użytkowanie blendera szklanego AT283

- 1 Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo założony na zespół ostrzy.
- 2 Zespół ostrzy umieścić wewnątrz podstawy.
- 3 Na podstawę nakręcić szklany dzbanek.
- 4 W dzbanku umieścić składniki.
- 5 Zamocować i nacisnąć pokrywę, aby stabilnie ją osadzić na miejscu.
- 6 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć ją, by dobrze wpasować ją na miejsce.
- 7 Zdjąć osłonę wyjścia obrotów wysokich, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmując.
- 8 Na wyjściu umieścić blender, uchwyt skierowawszy ku tyłowi. Zablokować blender we właściwym położeniu – przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, gdy obie strzałki znajdą się naprzeciw siebie.
- 9 Ustawić maksymalną prędkość.
- 10 Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 11 Zdjąć blender.
- 12 Po zakończeniu pracy ponownie założyć osłonę wyjścia wysokiej prędkości.

wskazówki

- Aby zapobiec nieszczelnościom przekonaj się, że kubek jest dokładnie zamknięty w podstawie.
- Robiąc majonez, umieść wszystkie składniki - za wyjątkiem oleju - w dzbanku. Włącz i podczas biegu zdejmij zatyczkę wlewu; następnie wlewaj olej powoli i równomiernie.
- Gęste mieszaniny, np. pasztety, gęste sosy: Wybrać niską lub średnią szybkość, w razie potrzeby zeszkrobując resztki. W przypadku napotkania trudności przy miksowaniu dodać więcej płynu. Alternatywnie można wybrać ustawienie pracy impulsowej, aby składniki przemieszczały się wokół noży tnących.

konserwacja i czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem nasadkę należy całkowicie rozmontować.
- Opróżnij kubek przed odemknięciem podstawy.

zespół stałych noży

- 1 Zdejmij i umyj uszczelkę.
- 2 Oczyszczyć szczoteczką zespół noży tnących pod bieżącą wodą. Należy uważać, aby nie zamoczyć spodu zespołu noży tnących.
- 3 Zostaw do wyschnięcia.

inne części

Umyć ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Zakrywkę wlewu, pokrywkę, podstawę i szklany blender można także myć w zmywarce do naczyń.

zupa z marchewki i kolendry

składniki

25 g masła

1 pokrojona cebula

1 rozgnieciony ząbek czosnku

750g marchwi, pociętej na kostki 1,5 cm (ewentualnie do lżejszej zupy

wziąć 600g marchwi, pociętej na kostki 1,5 cm)

zimny bulion z kurczaka

10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry

sól, pieprz

sposób przyrządzenia

- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażyć aż staną się miękkie.
- 2 Umieścić marchewkę w blenderze, dodać cebulę i czosnek. Dodać odpowiednią ilość bulionu tak, aby osiągnąć poziom 1,5 zaznaczony na pojemniku. Założyć pokrywkę i zakrywkę napelniaczą.
- 3 Rozdrabniaj przy ustawieniu na pulsację przez 5 sekund dla uzyskania grubej zupy lub dłużej dla zupy drobniejszej.
- 4 Przełać mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
- 5 Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

Więcej przepisów znajduje się na stronie internetowej firmy Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Młynek AT286 (jeżeli załączony w zestawie)

Młynek można stosować do mielenia ziół, orzechów i kawy.

bezpieczeństwo obsługi

- Nie dotykać ostrzy. Trzymać zespół noży tnących z dala od dzieci.
- Stosować naczynie i zespół noży tnących wyłącznie z dostarczoną podstawą.
- W młynku nie wolno miksować gorących płynów.
- Młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Nigdy nie podejmować prób montażu zespołu noży tnących w urządzeniu bez założonego naczynia.
- Zdejmując młynek z korpusu z silnikiem należy zachować ostrożność, aby nie odkręcić pojemnika do mielenia od zespołu ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można zapewnić nie używając urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- Stosować wyłącznie do mielenia suchych składników.

oznaczenia 15

- ① podstawa
- ② zespół noży tnących
- ③ pierścień uszczelniający
- ④ naczynie do mielenia

użytkowanie multi-młynka

- 1 Umieścić składniki w naczyniu.
Nie napelnić powyżej maksymalnego poziomu wskazanego na naczyniu.
- 2 Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo założony na zespół ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Wó⁻ go do s^oika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na s^oik, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Zdjąć osłonę wyjścia obrotów wysokich, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmując 1.
- 6 Umieścić młynek na wyjściu, strzałkę ▼ na podstawie młynka kierując w stronę tyłu urządzenia. Zablokować młynek we właściwym położeniu – przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, gdy obie strzałki ▲ znajdują się naprzeciw siebie.
- 7 Ustawić na maksymalną szybkość.
 - Nasadka nie będzie działać, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia średniej prędkości.
- 8 Po uzyskaniu żądanej konsystencji mielonych składników wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 9 Zdjąć młynek.
- 10 Po zakończeniu pracy ponownie założyć osłonę wyjścia wysokiej prędkości.
wskazówki
 - Zi^ota miele się najlepiej, gdy są one czyste i suche.
 - Podczas mielenia ziarenek kawy, im dłuższy czas mielenia, tym bardziej rozdrobnione będą ziarenka.
 - Maksymalna dopuszczalna ilość składników podczas mielenia ziół to 10 g, a przypadku orzechów i kawy – 50 g.

konserwacja i czyszczenie

- Przed zdjęciem przystawki zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania.
- Przed myciem zdemontuj przystawkę.
- Aby mycie było prostsze, myj elementy urządzenia natychmiast po użyciu.
pojemnik młynka, podstawa
Umyć ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Pojemnik i podstawę można także myć w zmywarce do naczyń.
zespół noży tnących
- 1 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
- 2 Wyczyścić noże szczotką pod bieżącą wodą. Nie dopuścić do zamoczenia spodu zespołu.
- 3 Zostaw do wyschnięcia na powietrzu.

Robot kuchenny AT284 (jeżeli załączony w

zestawie)

Robot kuchenny służy do rozdrabniania, szatkowania, rozcierania oraz krojenia składników na plasterki. Do wyciskania soku z owoców cytrusowych służy wyciskarka do cytrusów (jeżeli została załączona w zestawie), której można używać wyłącznie z robotem kuchennym AT284.

uwaga

Wyjmując urządzenie z opakowania i usuwając materiały pakunkowe, należy sprawdzić, czy z zespołu ostrzy została usunięta plastikowa osłona. Zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre. Osłonę ostrzy należy wyrzucić – służy wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.

bezpieczeństwo obsługi

- Krawędzi tnące i płyty są bardzo ostre, zachowaj ostrożność przy pracy z nimi. Zawsze trzymaj ostrze noża za uchwyt dla palca na górze z dala od krawędzi tnącej zarówno przy manipulacjach, jak i przy myciu.
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- Nie trzymaj rąk i narzędzi w misce przerabiarki, kiedy maszynka jest podłączona do prądu.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékeltemördüddal/tömörudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótlöcséren.
- Przed usunięciem pokrywy z miski lub urządzenia z jednostki siłowej:-
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - zaczekaj do zupełnego zatrzymania się noży/płyt;
- Przy krajaniu/rozdrabnianiu lub tarciu nie pozwalaj misce wypełniać się do płyty tnącej: prawidłowo opróżnij ją.
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- A reteszelő szerkezet tülleszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.

oznaczenia ⑩ & ⑪

robot kuchenny

- ① popychacze: duży i mały
- ② rura do wsypywania
- ③ pokrywa przerabiarki jedzenia
- ④ uchwyt
- ⑤ ostrze noża
- ⑥ miska przerabiarki jedzenia
- ⑦ wałek napędowy
- ⑧ gruba płyta do krajania/rozdrabniania
- ⑨ drobna płyta do krajania/rozdrabniania części od jedzenia
- ⑩ płyta tarkowa
- talercze do wyboru
- ⑪ Cienka (w stylu julien) płyta do rozdrabniania
- ⑫ standardowa płyta do rozdrabniania
- ⑬ dodatkowa płyta do przemiału grubego
- wirówka cytrusowa
- ⑭ stożek
- ⑮ sito

Nie wszystkie wyżej wymienione elementy będą znajdować się w zestawie. Zawartość opakowania zależy od zakupionego modelu.

ostrze noża

Używaj ostrza noża do siekania surowego i gotowanego mięsa, gotowanych jajek, warzyw, orzechów i pasztetów, a także do robienia mialu z chleba i herbatników.

dla użycia ostrza noża

- 1 Usuń przez poniesienie przykrywkę wyjścia średniej szybkości ①.
- 2 Wstaw do wyjścia wałek napędowy ②.
- 3 Postaw miskę nad wałkiem napędowym uchwytem do wyłącznika i przełącznika szybkości oraz obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu ③.
- 4 Wstaw ostrze noża na wałek napędowy i obracaj, dopóki nie siędzie całkiem w dół. Zawsze należy uważać, bo ostrze noża jest bardzo ostre.
- 5 Potnij produkt żywnościowy i równomiernie umieść go w misce.
- 6 Umieść pokrywę, rurę do wsypywania nad przełącznikiem szybkości i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, uważając na to, aby wypust pokrywy zapadł do rowku w uchwycie miski ④. Przy poprawnym ustawieniu ryski powinny się zgadzać ⑤.
- Nasadka nie będzie działać, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia wysokiej prędkości.
- 7 Wstaw popychacze.
- 8 Włącz i przerabiaj do uzyskania potrzebnej konsystencji. Dla większości operacji siekania polecamy wysoką szybkość.
- Używaj pulsacji ⑥ dla pracy w krótkich seriach. Pulsacja będzie dokonywana tak długo, jak długo w tej pozycji będzie trzymany przełącznik.
- 9 Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 10 Zdejmij urządzenie.
- 11 Po użyciu przykryj pokrywką wyjścia średniej szybkości.

wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do tuby podającej podczas pracy miksera.
- Ziola najlepiej jest siekać w czystym i suchym stanie.
- Nie miksować składników płynnych, ponieważ mogą one wyciekać przez szczelinę wokół pokrywy. Do tego celu przeznaczony jest blender. Miksując zupy i podobne potrawy, należy najpierw odcedzić warzywa itp. (zachowując wywar), zmiksować je i ponownie połączyć z wywarem.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Do mieszania gęstych składników (np. ciasta na chleb) nie używać ostrza – może to spowodować uszkodzenie miksera. Do zagniatania ciasta na chleb należy użyć końcówki do zagniatania ciasta i miski, a do przygotowywania innego rodzaju ciasta – ubijaka i miski.
- Nie używaj ostrza noża to siekania kostek lodu lub innych twardych produktów żywnościowych, jak substancje aromatyczne, ponieważ one mogą uszkodzić urządzenie.
- Przy dodawaniu do mieszanek esencji migdałowej lub przysmaków unikaj kontaktu z tworzywem sztucznym, ponieważ może to pozostawić trwałe ślady.

maksymalne załadowanie

- mięso 400g (14 uncji)
Aby przygotować mięso mielone, usuń zbędny tłuszcz i pokrój mięso w 2-cm kostki, a następnie włóż do miski i uruchom malakser na ok. 20 sekund lub na tak długo, aż osiągnie pożądaną konsystencję. Im dłużej, tym delikatniejsza konsystencja.

płyty do krajania/rozdrabniania i płyta tarkowa
Używaj płyt do krajania/rozdrabniania do krojenia/rozdrabniania owoców, warzyw i sera, zaś płyty tarkowej do nacierania sera Parmezan i ziemniaków dla niemieckich pierogów ziemniaczanych.

użyć noża/ szatkownicy/ tarki

funkcja tarcz tnących

krajarka/szatkownica

Tarcze ⑧ i ⑨ są odwracalne: jedna strona kroi, a druga szatkuje. Można kroić ser, marchew, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki i cebulę.

Ponadto można szatkować ser, marchew, ziemniaki i produkty żywnościowe o podobnej konsystencji. Wybrana przez użytkownika strona tnąca powinna znajdować się w najwyższym położeniu.

tarcza tnąca ⑩

Ściera parmezan i ziemniaki na kopytka.

talerze do wyboru

drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski) ⑪

Ta tarcza kroi ziemniaki na cienkie paski podobne do frytek oraz twardsze składniki do sałatek, przybrania, zapiekane i potraw smażonych na sposób chiński (np. marchewka, brokuł, cukinia i ogórki).


standardowy siekacz ⑫

Tnie ziemniaki na cienkie frytki i twardsze składniki na sałatki i gęste sosy (np. brokuł, ogórek).

supergruboziarnista szatkownica ⑬

Szatkuje na grubo ser i marchew.

jak używać tarcz tnących

- 1 Usuń przez podniesienie pokrywkę wyjścia średniej szybkości.
- 2 Wstaw do wyjścia wałek napędowy.
- 3 Postaw miskę nad wałkiem napędowym uchwytem do wyłącznika i przełącznika szybkości oraz obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
- 4 Umieść płytę tnącą na wałku napędowym. Tnąca strona musi być obrócona do góry. Płytami tnącymi należy manipulować bardzo ostrożnie – są one nader ostre. Trzymaj płyty za uchwyt środkowy.
- 5 Umieść pokrywę, rurę do wsypywania nad przełącznikiem szybkości i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, uważając na to, aby wypust pokrywy zapadł do rowku w uchwycie miski. Przy poprawnym ustawieniu ryzyki powinny się zgadzać .
 - Nasadka nie będzie działać, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia wysokiej prędkości.
- 6 Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszą tubę podającą do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.
 - korzystanie z małej tuby podającej
 - Najpierw umieścić duży popychacz wewnątrz tuby podającej. korzystanie z dużej tuby podającej
 - Użyć jednocześnie obu popychaczy.
- 7 Umieścić składniki w tubie podającej.
- 8 Włączyć i równomiernie popychaj przy pomocy popychacza – nigdy nie wolno wstawiać do rury palców. Polecamy średnią szybkość dla przerabiania takich miękkich produktów żywnościowych, jak ogórki, oraz średnią/wysoką szybkość dla przeróbki twardszych produktów, jak marchew i sery twarde.
- 9 Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 10 Zdejmij urządzenie.
- 11 Po użyciu przykryj pokrywką wyjście średniej szybkości.

wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napelnić dużą tubę podającą równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania.
 - Alternatywnie można użyć małej rurki podającej.
- Podczas krojenia lub szatkowania składniki umieszczone pionowo stają się krótsze niż umieszczone poziomo.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostanie odrobina resztek na tarczy lub w żywności.

konserwacja i czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem nasadkę należy całkowicie rozmontować.
 - miska, pokrywa i urządzenia
- Zmyj ręcznie, a potem wysusz. Uważaj, ponieważ ostrza i płyty tnące są ostre.
- Jako alternatywa mogą one być myte na górnej półce zmywarki do naczyń. Polecany jest krótki program o niskiej temperaturze.

Po użyciu nóż należy przechowywać w misce przerabiarki.

wirówka cytrusowa

Uwaga:

To urządzenie może być używane tylko w połączeniu z przerabiaczem jedzenia AT284.

Wyciskarka soku z cytrusów służy do przygotowywania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów.

oznaczenia

⑭ stożek

⑮ sito

sposób użycia wyciskarki soku z cytrusów

- 1 Usuń przez podniesienie pokrywkę wyjścia średniej szybkości ①.
- 2 Umieść wałek napędowy w wyjściu.
- 3 Ustaw dzbanek nad wałkiem napędowym z uchwytem nad wyłącznikiem i przełącznikiem szybkości oraz obróć przeciwnie do ruchu wskazówek, dopóki on nie zamknie się na swoim miejscu.
- 4 Umieść sito w dzbanku, dbając o to, aby wypust obwódki wpadł do odpowiedniego rowka w uchwycie dzbanka ⑤.
 - Nasadka nie będzie działać, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia wysokiej prędkości.
- 5 Umieść stożek nad wałkiem napędowym, obracając go, dopóki on całkiem nie siądzie.
- 6 Potnij owoce na połówki. Przełącz na szybkość 3 i przyciśnij owoc do stożka.
 - Uwaga
 - Prawidłowo opróżniaj dzbanek i nigdy nie pozwalaj sokowi sięgać spodu sita.
- 7 Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 8 Podnieś stożek. Odemknij i usuń sito.
- 9 Odemknij dzbanek i wylej sok.

konserwacja i czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Umyć ręcznie stożek, sito i miskę, a następnie dokładnie wysuszyć.
 - Alternatywnie zmywać w zmywarce do naczyń (tylko na górnej półce).

Sokowirówka AT285 (jeżeli załączona w zestawie)

Sokowirówka odśrodkowa przeznaczona jest do wyciskania soku z owoców i warzyw.

bezpieczeństwo obsługi

- Nie należy eksploatować sokowirówki, jeśli filtr jest uszkodzony.
- Ostrza przy podstawie filtra są bardzo ostre, podczas użytkowania i czyszczenia filtra należy zachowywać ostrożność.
- Stosuj wyłącznie popychacz dostarczony w zestawie. Nigdy nie należy wkładać palców do leju wyspowego. Przed przystąpieniem do odblokowania niedrożnego leju wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłącz urządzenie i poczekaj, aż filtr się zatrzyma.
- Mocne naciśnięcie na blokadę może spowodować zepsucie urządzenia oraz urazy.
- Nie wolno używać pokrywy do sterowania urządzeniem, należy zawsze posługiwać się regulatorem szybkości
- Jeśli podczas pracy urządzenia występuje mocna wibracja, należy wyregulować szybkość lub przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i usunąć usterkę.

oznaczenia ⑩

- ① popychacz
- ② pokrywa
- ③ wypust blokady pokrywy
- ④ filtr
- ⑤ zbiornik miazgi
- ⑥ wylot soku
- ⑦ dźwignia zwolnienia zbiornika miazgi
- ⑧ jednostka napędowa
- ⑨ zlewka
- ⑩ uchwyt zlewki

obsługa sokowirówki odśrodkowej

przygotowanie surowca

- Usunąć pestki (śliwki, brzoskwinie, wiśnie itp.).
- Obierać twardą skórkę (melony, ananasy, ogórki, ziemniaki itp.)
- Owoce z miękką skórką i inne surowce wymagają tylko umycia (jabłka, gruszki, marchew, rzodkiewki, sałata, kapusta, pietruszka, szpinak, winogrona, truskawki, seler todygowy itp.).
- Obieranie owoców cytrusowych – Obierać skórkę i wyjmij miąższ, inaczej sok może być gorzki. W celu uzyskania najlepszego wyniku można skorzystać z przystawki do wyciskania owoców cytrusowych, sprzedawanej oddzielnie.

montaż i obsługa

- 1 Przed rozpoczęciem montażu nasadki na urządzeniu zdjąć osłonę wyjścia wysokiej prędkości ❶.
- 2 Zbiornik miąższu umieścić na jednostce napędowej i przekręcać go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu. Dzióbek prawidłowo zamocowanej sokowirówki znajduje się nad dźwignią zwalniania zbiornika miąższu.
- 3 Dobierz filtr i starannie zamontuj go.
- 4 Załóż pokrywę na zbiornik miazgi w ten sposób, aby blokada znajdowała się przy uchwycie jednostki napędowej. Obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby blokada weszła do rowka w górnej części obudowy. Przy prawidłowym ustawieniu znaki się pokrywają ❷.
- 5 Ustaw uchwyt zlewki na dolnej części przystawki. Strzałka na uchwycie zlewki powinna wskazywać w górę i pokrywać się z dzióbkiem i dźwignią zwolnienia zbiornika miazgi.
- 6 Utrzymując zlewkę na miejscu podłącz przystawkę do miksera, umieszczając dzióbek nad otworem wylotu soku i obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 7 Przesuń uchwyt zlewki do górnej części miksera i ustaw zlewkę. Obróć uchwyt we właściwą pozycję w ten sposób, aby zlewka znajdowała się pod wylotem soku ❸.
- 8 Pokrój produkt proporcjonalnie do wielkości wpustu.
 - Nasadka nie będzie działała, jeżeli zostanie zmontowana w niewłaściwy sposób lub niepoprawnie zamocowana na mikserze bądź jeśli nie zostanie zamocowana osłona wyjścia średniej prędkości.

9 Włącz szybkość 3, potem włóż produkt do leju wyspowego. Równomiernie naciskaj na produkt za pomocą popychacza - Nigdy nie wkładaj palców do leju wyspowego.

10 Wyłącz i odłącz urządzenie od sieci.

11 Po wykorzystaniu załóż pokrywę otworu szybkiego wylotu soku

W celu demontażu sokowirówki należy powtórzyć procedurę montażu w odwrotnej kolejności, naciskając dźwignię zwolnienia zbiornika miazgi w celu odłączenia zbiornika od jednostki napędowej.

- Jeśli chcesz wycisnąć sok z większej ilości owoców lub warzyw albo chcesz oczyścić zlewkę oraz zbiornik miazgi, wykonaj następujące czynności:

- 1 Wyłącz mikser i odłącz go od sieci
- 2 Otwórz pokrywę przystawki i podnieś ją.
- 3 Wyjmij filtr,
- 4 Obróć uchwyt zlewki, wyjmij zlewkę i oczyść ją.
- 5 Naciśnij dźwignię zwolnienia zbiornika miazgi, obróć zbiornik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij go.
- 6 Usunąć miążżę ze zbiornika.
- 7 Ponownie zmontuj sokowirówkę.

ważne

- Jeśli sokowirówka wpada w drgania i wibracje, należy wyłączyć ją i oczyścić filtr. (Drgania i wibracje występują w przypadku nierównomiernego umieszczenia miazgi).
- Za 1 raz można obrócić nie więcej niż 500 g owoców lub warzyw.
- Czasem bardzo twarde produkty mogą zahamować lub zatrzymać obracanie się urządzenia. W takim przypadku należy wyłączyć mikser i usunąć usterkę.
- W czasie użytkowania regularnie wyłączaj urządzenie i opróżniaj zbiornik miazgi oraz zlewkę na sok.

wskazówki

- Miękkie surowce należy wprowadzać powoli, aby uzyskać jak największą ilość soku.
- Witaminy ulegają rozkładowi, dlatego im szybciej sok zostanie spożyty, tym większa ilość witamin zostanie dostarczona do organizmu.
- Jeśli zachodzi konieczność przechowania soku przez kilka godzin, należy umieścić go w lodówce. Sok będzie bardziej trwały, jeśli zostanie do niego dodane kilka kropli soku z cytryny.
- Nie należy wypijać więcej niż 3 szklanek (po 230 ml) soku dziennie, chyba że organizm jest przyzwyczajony do większych ilości soku.
- Sok podawany dzieciom należy rozcieńczyć wodą w stosunku 1:1.
- Sok z warzyw ciemnozielonych (brokuły, szpinak itp.) lub ciemnoczerwonych (buraki, czerwona kapusta itp.) ma wyjątkowo intensywny smak, dlatego należy go zawsze rozcieńczyć.
- Soki owocowe są bogate we fruktozę (cukier owocowy), dlatego osoby z cukrzycą lub z niskim poziomem cukru we krwi powinny unikać spożywania zbyt dużych ilości soków.

konserwacja i czyszczenie

- Zanim odłączysz sokowirówkę od miksera, zawsze wyłączaj mikser i odłączaj go od sieci.
- Przed czyszczeniem należy rozmontować przystawkę na części.
- Aby usprawnić czyszczenie, części należy zawsze zmywać bezpośrednio po użyciu.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia jednostki napędowej.
- Niektóre składniki (np. marchewka) przebarwiają tworzywa sztuczne. Wytarcie ściereczką zwilżoną w oleju roślinnym pomaga usunąć przebarwienia.

obudowa

- Wyrzyj wilgotną szmatką, a następnie osusz.

filtr

- Czyść przy użyciu miękkiej szczoteczki.
- Filtr należy regularnie kontrolować pod kątem objawów uszkodzeń. Nie wolno używać uszkodzonego filtra. Patrz rozdział „konserwacja i czyszczenie”

pozostałe części

- Umyj, a następnie osusz. Dopuszcza się również zmywanie na górnej półce zmywarki. Zaleca się krótkotrwały program zmywania w niskiej temperaturze

Wielofunkcyjna maszynka do mielenia AT281

(jeżeli załączona w zestawie)

Wielofunkcyjna maszynka do mielenia służy do mielenia surowego i gotowanego mięsa oraz ryb i orzechów.

bezpieczeństwo obsługi

- Zawsze usuwać skórę itp. przed mieleniem mięsa.
- Mieląc orzechy wrzucaj tylko po kilka na raz i poczekaj, aż wrzuci się; dopiero wtedy wrzucaj następne.
- Zawsze używaj przewidzianego popychacza. Nigdy nie wkładaj palców ani narzędzi kuchennych do rury podającej.
- Ostrzeżenie – ostrza noży są ostre, zachowaj ostrożność przy obsłudze i myciu.
- Upewnij się przed włączeniem, że przystawka jest dobrze zamocowana na miejscu.

oznaczenia 19

- 1 nakrętka pierścieniowa
- 2 sitka wielofunkcyjnej maszynki do mielenia: średnie, grube (w zależności od zakupionego modelu, do zestawu może być załączone tylko jedno sitko)
- 3 nóż
- 4 śruba podająca
- 5 korpus wielofunkcyjnej maszynki do mielenia
- 6 stolik
- 7 popychacz

jak zmontować młynek

- 1 Wewnątrz korpusu maszynki zamocować ślimak.
- 2 Założyć nożyk – powierzchnią tnącą na zewnątrz 1. Sprawdzić, czy nożyk jest dobrze osadzony – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszynki.
- 3 Zamocować sitko 2: wycięcie w sitku umieszczając na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 4 Luźno dokręć nakrętkę pierścieniową.

użytkowanie wielofunkcyjnej maszynki do mielenia

- 1 Podnieść głowicę miksera.
- 2 Ustawivszy maszynkę w pozycji pokazanej na rys. 3, wpusty napędowe na końcu ślimaka wpasować w odpowiadające im rowki w wyjściu napędu.
- 3 Wsunąć maszynkę do wyjścia i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
- 4 Dociągnij w ręku nakrętkę pierścieniową.
- 5 Wypełnij tackę 4.
- 6 Przed mieleniem surowiec musi być dokładnie rozmrożony. Pokraj mięso w paski szerokości 2,5 cm.
- 7 Włączyć urządzenie na najwyższych obrotach – regulator prędkości przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w głąb maszynki, po jednym kawałku na raz. Nie używać zbyt dużej siły – można w ten sposób uszkodzić maszynkę. uwaga
- Nie używać maszynki przez czas dłuższy niż 10 minut ciągłej pracy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie miksera.
- Maszynka nie będzie działać przy zdjętych osłonach wyjść średniej i wysokiej prędkości.
- 8 Po zmieleniu całości wyłącz sprzęt i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 9 Zdjąć wielofunkcyjną maszynkę do mielenia.

konserwacja i czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem nasadkę należy całkowicie rozmontować.
- Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- Przetrzyj sitka olejem roślinnym i zawiąż papier pergaminowy, aby się nie odbarwiały i nie rdzewiały.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
-
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
 - Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

перед использованием инструмента/насадки Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».
- Поместите излишек длины шнура в отделение для хранения шнура на задней панели устройства.

Меры безопасности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
 - Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
 - Не касайтесь пальцами вращающихся частей и установленных насадок. Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
 - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - Не пользуйтесь неисправными инструментами и насадками. Проверьте и отремонтируйте его: См. раздел 'Ремонт и обслуживание'
 - Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
 - Не используйте неразрешенные насадки, или более одной насадки за раз.
 - При использовании насадок прочтите информацию по технике безопасности, которая содержится в данном руководстве, и относится к данному изделию.
 - Никогда не превышайте максимальные значения загрузки ингредиентов, указанные.
 - При подъеме данного устройства будьте осторожны. Убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, сосуд, инструменты и электрический шнур надежно закреплены.
 - Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
 - Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- перед подключением к сети электропитания
- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
 - Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Основные компоненты

кухонная машина

- ① гнездо средней скорости
- ② гнездо высокой скорости
- ③ гнездо для установки насадок
- ④ рычаг освобождения головной части
- ⑤ головка миксера
- ⑥ чаша
- ⑦ выключатель и переключатель скоростей
- ⑧ блок электродвигателя
- ⑨ отсек для хранения электрического шнура
- ⑩ мешалка
- ⑪ крюк для приготовления теста со съёмным ограждением
- ⑫ взбивалка
- ⑬ щиток для защиты от брызг

насадки

В комплект поставки вашей кухонной машины могут входить не все из перечисленных ниже насадок. Насадки могут различаться в зависимости от модели.

- ⑭ блендер (AT282 и AT283)
- ⑮ мельница (AT286)
- ⑯ пресс для цитрусовых
- ⑰ комбайн (AT284)
- ⑱ соковыжималка с центрифугой (AT285)
- ⑲ универсальный измельчитель (AT281)

Насадки для перемешивания и некоторые их применения

мешалка

- Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

взбивалка

- Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.

насадка-крючок для замешивания теста

- Для дрожжевого теста.

Как использовать миксер

- 1 Надавите на рычаг освобождения головной части ① и поднимите головную часть миксера до фиксации.
- 2 Выберите насадку и вставьте ее в гнездо для насадки ②.
 - Прежде чем вставить крюк для теста в гнездо, убедитесь в том, что на его валу установлено ограждение. После того, как насадка будет вставлена в гнездо, закрепите на гнезде миксера ограждение, предотвращающее попадание продуктов в гнездо.
- 3 Установите сосуд на основание и поверните по часовой стрелке до фиксации ③.
- 4 Надавите на рычаг освобождения головной части и опустите головную часть миксера до фиксации.
- 5 Воткните вилку в розетку, включите устройство и установите регулятор скорости в нужное положение. Для выключения устройства установите регулятор в положение «0».
 - Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим ④.
- 6 Отсоедините устройство от сети питания.
- 7 Поднимите головную часть миксера, и удерживая ее неподвижно, извлеките насадку из гнезда.

Внимание

- Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.
- Если поднять головную часть миксера во время работы, устройство немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головную часть, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Если по каким-либо причинам прекратилась подача питания на миксер, и машина остановила работу, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Миксер не будет работать до тех пор, пока не будут правильно установлены заглушки на все гнезда.
- Если во время работы машины вы слышите натужный шум двигателя, выключите машину, или удалите некоторую часть смеси, или увеличьте скорость.
- Всегда снимайте насадки с гнезд средней и высокой скорости, прежде чем поднимать головку миксера.

советы

- При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.
- Лучше всего взбивать яйца, температура которых соответствует комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
- Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
- При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
- В вашем миксере имеется функция "плавный пуск", которая уменьшает расплескивание смеси. Таким образом, если миксер включается, когда в чаше находится густая смесь (например, тесто), вы можете заметить, что для того, чтобы миксер набрал заданные обороты, требуется несколько секунд.

Указания по приготовлению хлеба

Внимание

- Не превышайте максимальной указанной вместимости миксера – это приведет к перегрузке машины.
- Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
- Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.
- Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 6-8 минут.

Регулятор скорости

Деления на нем играют чисто демонстративную роль, и положение регулятора зависит от количества смеси в сосуде, и от характера смешиваемых ингредиентов.

Взбиватель

- Взбивание масла с сахаром начинается на минимальной скорости, с постепенным ее увеличением.
- Взбивание яиц во взбитых смесях – скорость от средней до высокой.
- Добавление муки, фруктов, и т.д. – скорость от низкой до средней.
- Пирожные «все в одном» - процесс начинается на малой скорости, с постепенным ее увеличением до высокой.
- Смешивание масла с мукой – скорость от низкой до средней.

Венчик

- Постепенно увеличивайте скорость до максимальной

Крюк для теста

- Используйте скорость от низкой до средней

максимальные загрузки ингредиентов

сдобное тесто для песочного печенья	450 г муки
бисквитное пирожное (смешивание в один этап)	общий вес смеси 1.6 кг
смесь для фруктового пирога	общий вес смеси 1.8 кг
тесто	500 г муки
яичные белки	8

электронный датчик и регулятор скорости

В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.

Как установить и использовать щиток для защиты от брызг

- 1 Поставьте сосуд на основание и поместите в него ингредиенты.
 - 2 Установите насадку, и после этого опустите головную часть миксера.
 - 3 Установите на сосуд щиток для защиты от брызг таким образом, чтобы головная часть миксера вошла в вырез на щитке ④.
 - 4 Для того, чтобы снять щиток, выполните описанную выше операцию в обратном порядке.
- В процессе смешивания ингредиенты можно добавить непосредственно в сосуд через подающую трубку.

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
блок электродвигателя
- Протрите влажной тканью, а затем высушите.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и погружать блок электродвигателя в воду.
Сосуд, насадки Щиток для защиты от брызг Съёмное ограждение на крюке для теста
- Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

Блендер AT282 и AT283 (если поставляется)

Пользуйтесь блендером при приготовлении супов, напитков, паштетов, майонеза, панировочных сухарей, бисквитной крошки, измельчения орехов и льда.

Меры безопасности

- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Узел лезвий следует держать в недоступных для детей местах.
- Используйте с чашей только ножевой блок, входящие в комплект поставки.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на устройство без чаши!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания перед тем, как поместить кухонную утварь или руки в чашу блендера.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- При снятии блендера с силового блока:
 - выключить
 - дождитесь полной остановки вращения лезвий;
 - модель AT283 будьте осторожны, чтобы не открутить чашу от основания
- Неправильное использование блендера может привести к травмам. важно
Обоодок на нижней части акриоловой чаши AT282 прикреплен на фабрике, и его нельзя снять!
- Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.
- Запрещается включать измельчитель более чем на одну минуту – это приведет к его перегреву. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите измельчитель.
- Не кладите сухие ингредиенты в соковыжималку, пока она не включена. Нарезьте их кубиками, после этого извлеките пробку загрузочного отверстия. Через отверстие в крышке поместите кубики в сосуд при работающем электроприводе.
- модель AT282 не рекомендуется использовать электроприбор для измельчения таких специй, как гвоздика, укроп и семена тмина.
- Запрещается использовать измельчитель в качестве контейнера для хранения продуктов. Опорожняйте его перед использованием и после использования.
- При измельчении льда обязательно добавьте в чашу немного воды.
- модель AT282 Никогда не смешивайте более 1,5 литров – или меньше в случае густых пенистых жидкостей типа молочного коктейля.
- модель AT283 Никогда не смешивайте более 1,2 литров – или меньше в случае густых пенистых жидкостей типа молочного коктейля.
- Рецепты фруктовых напитков – при смешивании напитков никогда не используйте замороженные ингредиенты, которые при заморозке превратились в твердую массу, – до закладки в измельчитель разделите их на части.

Основные компоненты 14

акриловый блендер AT282

- 1 крышка
- 2 колпачок заливного отверстия
- 3 чаша
- 4 уплотнительное кольцо
- 5 нож

стеклянный блендер AT283

- 1 колпачок заливного отверстия
- 2 крышка
- 3 чаша
- 4 уплотнительное кольцо
- 5 нож
- 6 основание

использование акрилового блендера AT282

- 1 Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено на блоке ножей.
- 2 Удерживая блок ножей за нижнюю часть, вставьте ножи в основание соковыжималки. Поверните узел для того, чтобы надежно закрепить его на месте.
- 3 Поместите ингредиенты в сосуд.
- 4 Установите на сосуд крышку и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке входит в канавку на рукоятке. При правильной установке метки должны совпадать 1.
- 5 Вставьте в крышку пробку загрузочного отверстия.
- 6 Извлеките заглушку гнезда высокой скорости, повернув ее против часовой стрелки 2.
- 7 Поставьте соковыжималку на гнездо таким образом, чтобы рукоятка была обращена в сторону задней части, затем поверните по часовой стрелке для надежной фиксации на месте.
- 8 Включите максимальную скорость.
- 9 После получения нужной консистенции выключите устройство и отсоедините его от штепсельной розетки.
- 10 Снимите соковыжималку.
- 11 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

использование стеклянного блендера AT283

- 1 Надежно установите уплотнитель на ножевой блок.
- 2 Установите ножевой блок внутрь чаши на основание.
- 3 Накрутите стеклянную чашу на основание.
- 4 Положите ингредиенты в чашу.
- 5 Наденьте и прижмите крышку.
- 6 Установите и прижмите пробку заливного отверстия.
- 7 Снимите заглушку гнезда высокой скорости, повернув ее против часовой стрелки и подтянув 1.
- 8 Поместите блендер в гнездо ручкой назад. Поверните его по часовой стрелке, чтобы заблокировать на месте (стрелки должны встать одна напротив другой) 2.
- 9 Включите максимальную скорость.
- 10 После достижения желаемой консистенции выключите и отсоедините от сети питания.
- 11 Снимите блендер.
- 12 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

Советы

- Для предотвращения утечки Убедитесь в том, что основание надежно закреплено в сосуде.
- При приготовлении майонеза в измельчитель закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, удалите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно залейте масло.
- Густые смеси, например, паштеты, соусы: установите скорость от низкой до средней, при необходимости уменьшите ее. При затрудненной работе добавьте больше жидкости. Периодически используйте импульсный режим для очистки лезвий от ингредиентов.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Перед отсоединением основания опорожните сосуд.

нож-крыльчатка

1. Снимите и промойте уплотнительное кольцо.
2. Начисто вымойте лезвия под струей воды из крана. Нижнюю часть лезвий поддерживайте в сухом состоянии.
3. Просушите блок на воздухе.

Прочие детали

Мыть руками в теплой мыльной воде. Пробку заливного отверстия, крышку основание и стеклянный блендер можно мыть в посудомоечной машине.

морковный суп с кориандром

ингредиенты

- 25 г сливочного масла
 - 1 мелко нарезанная луковица
 - 1 зубчик мелко измельченного чеснока
 - 750 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см (для более легкого супа используйте 600 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см)
 - холодный куриный бульон
 - 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
 - соль и перец
- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
 - 2 Засыпать морковь в блендер, добавить лук и чеснок. Добавить холодный куриный бульон в таком количестве, чтобы количество продукта в чаше соответствовало метке «1.5». Установить крышку и заглушку на заливочное отверстие.
 - 3 Смешивайте 5 секунд в импульсном режиме для получения густого супа, или дольше для получения жидкого супа.
 - 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
 - 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

Другие рецепты можно найти на сайте Kenwood по адресу:
www.kenwoodworld.com

Мельница AT286 (если поставляется)

Используйте измельчитель для измельчения трав, орехов и кофейных зерен.

Меры безопасности

- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Узел лезвий следует держать в недоступных для детей местах.
- Используйте емкость и узел лезвий с поставляемым основанием.
- Запрещается смешивать горячие жидкости в мельнице.
- Не снимайте мельницу до полной остановки ножей.
- Никогда не пытайтесь устанавливать узел лезвий на машину, не установив емкость.
- Когда вы снимаете миксер с блока электродвигателя следует действовать осторожно, чтобы не открутить чашу миксера от основания.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы измельчителя, никогда не включайте его более чем на 30 секунд. Выключайте сразу же после получения необходимой консистенции.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, т. к. они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать в случае, если измельчитель собран неправильно.
- Использовать только для сухих ингредиентов.

Основные компоненты 15

- ① основание
- ② узел лезвий
- ③ уплотнительное кольцо
- ④ емкость для измельчения

Использование измельчителя

- 1 Поместите все ингредиенты в емкость.
Не наполняйте выше максимального уровня, указанного на емкости.
- 2 Проверьте правильность положения прокладки на ножевом блоке.
- 3 Переверните ножевой блок верхней стороной вниз. Опустите его в банку ножами вниз.
- 4 Плотно наверхите рукой основание на банку.
- 5 Снимите заглушку гнезда высокой скорости, повернув его против часовой стрелки и подняв вверх ①.
- 6 Установите мясорубку на гнездо стрелкой ▼ на основании мясорубки к задней поверхности устройства. Поверните мясорубку по часовой стрелке, чтобы заблокировать на месте пока обе стрелки не соединятся ▼.
- 7 Переключите в режим максимальной частоты вращения.
 - Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.
- 8 Когда вы получите смесь нужной консистенции, выключите устройство и отключите от сети питания.
- 9 Снимите разберите мясорубку.
- 10 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

Советы

- Лучше всего молоть чистые и сухие травы.
- При размалывании кофейных зерен более мелкий помол достигается в результате более длительного времени работы.
- Максимальное количество трав – 10 гр, орехов и кофе – 50 гр.

Уход и очистка

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чистой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.

чаша, основание

Мойте руками в теплой мыльной воде. Чашу и основание можно мыть в посудомоечной машине.

узел лезвий

- 1 Снимите и помойте прокладку.
- 2 Мойте лезвия ножа под струей воды с помощью щетки, стараясь не намочить нижнюю сторону ножа-крыльчатки (в случае необходимости вытрите ее).
- 3 Просушите блок на воздухе.

Комбайн АТ284 (если поставляется)

Насадки комбайна используются для измельчения, нарезки, рубки и натирания. Пресс для цитрусовых (если поставляется) можно использоваться для получения соков из цитрусовых только с комбайном АТ284.

внимание

При извлечении из упаковки не забудьте снять пластиковый чехол для ножей с ножевого блока. Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые. Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.

Меры безопасности

- Лезвия и пластины имеют очень острые кромки и обращаться с ними нужно, соблюдая осторожность. Во время перемещения и мытья, удерживайте режущие ножи пальцами за утолщение в верхней части, подальше от режущей кромки.
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- Когда кухонный комбайн подключен к источнику питания, следите за тем, чтобы руки не оказались в сосуде, и в него не попали кухонные принадлежности.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Прежде чем снять крышку с сосуда, или насадку с узла привода:
 - выключите прибор;
 - Дождитесь полной остановки ножей/пластин;
- Во время тонкой нарезки/шинковки или измельчения не допускайте наполнения сосуда до режущей пластины: регулярно опорожняйте сосуд.
- Если во время работы насадки ощущается чрезмерная вибрация, нужно или уменьшить скорость, или остановить машину и извлечь некоторую часть содержимого.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.

Основные компоненты 16 & 17

Кухонный комбайн

- 1 толкатели: большой и малый
- 2 подающая трубка
- 3 крышка кухонного комбайна
- 4 ручка
- 5 режущие ножи
- 6 сосуд кухонного комбайна
- 7 приводной вал
- 8 пластины для толстой нарезки/шинковки
- 9 пластина для тонкой нарезки/шинковки продуктов
- 10 пластина для измельчения
- Дополнительные пластины
- 11 пластина для тонкой нарезки (в манере жульен)
- 12 пластина для стандартной нарезки
- 13 дополнительная пластина для крупной шинковки
- дополнительная насадка
- 14 конус
- 15 сетчатый фильтр

В комплект поставки вашей кухонной машины могут входить не все из перечисленных выше деталей. Насадки могут различаться в зависимости от модели.

Режущие ножи

Режущие ножи используются для рубки сырого и приготовленного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, паштета, а также для приготовления панировочных сухарей.

Как использовать режущие ножи

- 1 Потяните за заглушку гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда 1.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо 2.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации 3.
- 4 Установите режущие ножи на приводной вал и поверните, пока они до конца не опустятся вниз. Режущие ножи имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью.
- 5 Нарезайте продукт и поместите куски в сосуд, распределяя их равномерно.
- 6 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда 4. При правильной установке частей метки должны совпасть 1.
- Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.
- 7 Вставьте толкатели.
- 8 Включите устройство и ведите обработку продукта до получения нужной консистенции. Для большинства применений, связанных с рубкой, мы рекомендуем высокую скорость.
- Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим 4. Устройство будет работать в этом режиме, пока переключатель будет находиться в этом положении.
- 9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.
- 10 Снимите насадку.
- 11 После работы установите на место заглушку гнезда высокой скорости.

советы

- Порезьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- Зелень лучше всего измельчать, когда она чистая и сухая.
- Не смешивать жидкие ингредиенты, поскольку они могут протечь из-под крышки. Для этих целей используйте блендер. При приготовлении супов-пюре и т.п. отделите твердую массу, перетрите ее с помощью устройства, а затем смешайте опять в жидкости.
- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Не используйте лезвия ножа для смешивания тяжелых ингредиентов, таких как тесто – вы можете повредить миксер. Используйте крюк или взбивалку для приготовления соответствующего теста в соответствующей чаше.
- Не используйте режущие ножи для дробления кубиков льда или других твердых субстанций, таких как пряности, так как это может привести к выходу насадки из строя.
- Если для приготовления смесей необходимо использовать миндальную эссенцию или ароматизирующие вещества, не допускайте их попадания на пластмассовые поверхности, так как они могут оставить неудаляемые следы.

Максимальная вместимость

- Мясо 400 г (14 унций)
Для приготовления фарша обрежьте с мяса избыточный жир и нарежьте его двухсантиметровыми кубиками. Положите мясо в чашу и включите комбайн примерно на 20 сек. или до получения необходимой консистенции. Чем дольше работает машина, тем нежнее будет консистенция фарша.

Ломтерезка/шинковка и измельчительная пластина
Используйте ломтерезку/шинковку для нарезания или шинковки фруктов, овощей и сыра, а измельчительную пластину – для измельчения сыра пармезан и картофеля при приготовлении картофельных клецок по-немецки.

использовать слайсер/шредер/распатор

какие функции выполняют режущие пластины

ломтерезка/шинковка

Пластины ⑧ и ⑨ являются двусторонними: одна сторона пластины режет продукты на ломтики, а вторая сторона пластины шинкует продукты.

Вы можете порезать сыр, морковь, картофель, капусту, огурец, кабачок, свеклу, лук. Вы можете нашинковать сыр, морковь, картофель и другие продукты, имеющие аналогичную консистенцию. Нужная вам режущая сторона должна находиться сверху.

терка ⑩ используется для шинкования сыра пармезан и картофеля для приготовления картофельных клецек.

Дополнительные пластины


Мелкая ломтерезка (для приготовления жюльена) ⑪

Эта пластина используется для резки картофеля, для приготовления французского жаркого типа жюльена и для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов, гарниров, запеканок из овощей и мяса и запеканок из протертых продуктов (например, морковь, кабачок и огурец).

стандартная тонкая ломтерезка ⑫ используется для резки картофеля для приготовления тонкого картофеля фри, а также для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов и соусов (например, брюква, огурец).

очень крупная шинковка ⑬ используется для крупного шинкования сыра и моркови.

Применение пластин овощерезки и шинковки

- 1 Извлеките заглушку из гнезда средней скорости.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации.
- 4 Установите режущую пластину на приводной вал. Режущая сторона выбранной пластины должна быть обращена вверх. Режущие пластины имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью. Держите пластины за выступ в центре.
- 5 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда. При правильной установке частей метки должны совпадать .
- Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.
- 6 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.
использование малой подающей трубки
- Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку.
использование большой подающей трубки
- Используйте оба толкателя.
- 7 Поместите продукты в подающую трубку.
- 8 Включите привод, и равномерно нажимайте на толкатель – не допускайте попадания пальцев в подающую трубку. Мы рекомендуем среднюю скорость для обработки мягких продуктов, таких как огурцы, и среднюю/высокую скорость для обработки более твердых продуктов, таких как морковь и твердый сыр.
- 9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.
- 10 Снимите насадку.
- 11 После работы установите на место заглушку гнезда средней скорости.

советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. вариант – используйте малую подающую трубку.
- При нарезке ломтиками или шинковании: ломтики продуктов, которые закладываются вертикально, имеют меньшую длину, чем при горизонтальной закладке.
- После использования режущей пластины, на пластине и на продуктах всегда будет небольшое количество отходов.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
Сосуд, крышка и насадки
- Вымойте вручную, затем просушите. Будьте аккуратны, так как ножи и режущие пластины очень острые.
- Эти детали можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

После использования храните режущие ножи в сосуде кухонного комбайна.

дополнительная насадка

Примечание:

Данное приспособление может использоваться только вместе с кухонным комбайном АТ284.

Данный прибор предназначен для выжимания сока из цитрусовых, например, из апельсинов, лимонов, грейпфрутов.

Обозначения

- ⑭ конус
- ⑮ сетчатый фильтр

Как пользоваться соковыжималкой для цитрусовых

- 1 Потяните за заглушку из гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда ①.
 - 2 Поставьте вал привода на гнездо.
 - 3 Установите поверх приводного вала сосуд, так, чтобы рукоятка располагалась над выключателем вкл/выкл и переключателем скорости, и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксируется в определенном положении.
 - 4 Вставьте в сосуд сетчатый фильтр, убедившись в том, что выступ на ободке вошел в соответствующий паз на рукоятке сосуда ⑤.
 - Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.
 - 5 Установите конус поверх приводного вала, повернув его таким образом, чтобы он полностью опустился вниз.
 - 6 Разрежьте плод пополам. Включите устройство на скорости 3 и прижмите плод к конусу.
- Примечание
- Регулярно опорожняйте сосуд, и не допускайте попадания сока на нижнюю сторону сетчатого фильтра.
- 7 Выключите устройство и отсоедините его от штепсельной розетки.
 - 8 Поднимите конус. Освободите и снимите сетчатый фильтр.
 - 9 Освободите сосуд и вылейте из него сок.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Вымойте вручную конус, сетчатый фильтр и чашу, а затем тщательно высушите эти детали. Можно также вымыть эти детали в посудомоечной машине (только на верхней полке).

Соковыжималка с центрифугой АТ285

(если поставляется)

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из фруктов и овощей.

Меры безопасности

- Использовать соковыжималку с поврежденным фильтром запрещается.
- Режущие лезвия, находящиеся внизу фильтра, остро заточены. Во время использования и очистки фильтра соблюдайте осторожность.
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.
- Чрезмерные усилия при использовании механизма блокировки могут привести к повреждению прибора и травмам.
- Запрещается включать и выключать приспособление с помощью крышки. Всегда пользуйтесь выключателем/регулятором скорости.
- Если при использовании данного приспособления ощущается чрезмерная вибрация, отрегулируйте скорость или выключите прибор, отсоедините вилку от розетки и удалите засор.

Основные компоненты ⑱

- ① Толкатель
- ② Крышка
- ③ Скоба фиксации крышки
- ④ фильтр
- ⑤ емкость для мякоти
- ⑥ сток для сока
- ⑦ рычаг закрепления емкости для мякоти
- ⑧ основание
- ⑨ стакан
- ⑩ держатель стакана

Использование центробежной соковыжималки

Подготовка продуктов

- Удалите косточки (из слив, персиков, вишен и т. п.).
- Удалите жесткую кожуру (с дынь, ананасов, огурцов, картофеля и т.р.).
- Продукты с мягкой кожицей и другие продукты нужно только вымыть (яблоки, груши, морковь, редиска, листья салата, капуста, петрушка, шпинат, виноград, клубника, сельдерей и т. п.).
- Кожура цитрусовых – Очистите плоды от кожуры и снимите белую пленку, иначе сок может получиться горьким. Для получения лучшего результата используйте приспособление для отжима сока из цитрусовых, которое продается отдельно.

Сборка и использование

- 1 Снимите крышку с привода высокой скорости перед сборкой блока ①.
- 2 Поместите контейнер для кожуры на основание и поверните по часовой стрелке до блокировки. Если контейнер установлен правильно, носик должен находиться над ручкой разблокировки контейнера для кожуры.
- 3 Установите фильтр и энергичным нажатием зафиксируйте его на месте.
- 4 Закройте емкость для мякоти крышкой, защелкнув язычок блокиратора рядом с ручкой основания. Поворачивайте по часовой стрелке, пока язычок блокиратора крышки не попадет в желобок вертикальной ручки основания. При правильной установке отметки должны совпадать ▼.
- 5 Поместите держатель стакана на нижнюю часть насадки – стрелка на держателе должна показывать вверх и находиться на одной линии с носиком и рычагом закрепления емкости для мякоти.
- 6 Удерживая держатель стакана на месте, прикрепите насадку к миксеру, поместив носик над углом гнезда высокой скорости и поворачивая по часовой стрелке до фиксации в рабочем положении.
- 7 Переместите держатель стакана к задней части миксера и установите стакан. Поверните держатель так, чтобы стакан оказался под отверстием для выпуска сока ②.
- 8 Нарезьте фрукты/овощи, чтобы они проходили через подающую трубку.

- Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.
- 9 Включите скорость 3, поместите нарезанные куски в трубку. Постепенно проталкивайте кусочки толкателем. Вводить пальцы в подающую трубку запрещается.
 - 10 Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
 - 11 После использования наденьте крышку отсека высокой скорости.

Чтобы разобрать соковыжималку, выполните процедуру сборки в обратном порядке. Для того, чтобы снять с основания емкость для мякоти, нажмите рычаг закрепления емкости.

- В случае необходимости опорожнения стакана и емкости для мякоти перед выжиманием сока из больших объемов овощей или фруктов, выполните следующую процедуру:

- 1 Выключите миксер и выньте вилку из розетки.
- 2 Освободите крышку насадки и снимите ее.
- 3 Выньте фильтр.
- 4 Наклоните держатель стакана в сторону, снимите стакан и вылейте содержимое.
- 5 Нажмите на рычаг закрепления емкости для мякоти, поверните ее против часовой стрелки и снимите.
- 6 Опорожните емкость от отходов
- 7 Соберите прибор снова.

Важно

- Если соковыжималка начинает вибрировать, выключите ее и очистите фильтр от мякоти. (соковыжималка вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Максимальное количество фруктов или овощей, которое можно переработать за один раз, составляет 500 г.
- Некоторые очень твердые плоды могут привести к замедлению работы прибора или к его остановке. Если это произошло, выключите прибор и разблокируйте фильтр.
- Во время использования регулярно выключайте прибор и опорожняйте емкость для мякоти и сока.

Советы

- Чтобы получить максимальное количество сока, подачу мягких продуктов производите медленно.
- Витамины быстро исчезают - чем скорее вы выпьете сок, тем больше витаминов вы получите.
- Если сок необходимо хранить в течение нескольких часов, поместите его в холодильник. Сок сохранится лучше, если в него добавить несколько капель лимонного сока.
- Не пейте больше трех стаканов (по 230 мл) сока в день, если только это вам не рекомендовано.
- Для детей сок следует разбавлять равным количеством воды.
- Сок из темнозеленых (брокколи, шпинат) или темнокрасных (свекла, красная капуста) овощей является чрезвычайно концентрированным, поэтому обязательно разбавляйте его.
- Фруктовые соки богаты фруктозой (фруктовым сахаром), поэтому люди, больные диабетом или с пониженным содержанием сахара в крови, не должны употреблять слишком много сока.

Уход и очистка

- Перед тем, как снять приспособление с миксера, всегда выключайте его и вынимайте вилку из розетки.
 - Полностью разбирайте приспособление перед чисткой.
 - Для облегчения процесса чистки, части прибора необходимо промывать сразу после использования.
 - Основание всегда должно быть сухим.
 - Некоторые продукты, например морковь, вызывают появление пятен на пластмассе. Для удаления пятен протирайте детали тряпочкой, смоченной в растительном масле.
- основание
- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Фильтр

- Прочищайте фильтр только мягкой щеткой.
- Регулярно проверяйте, не поврежден ли фильтр. Не пользуйтесь поврежденным фильтром. См. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».

Другие детали

- Вымойте и высушите. Их можно также мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать программу быстрой мойки с низкой температурой.

Универсальный измельчитель AT281 (если поставляется)

Универсальный измельчитель используют для переработки сырых или приготовленных продуктов: мяса, рыбы и орехов.

Меры безопасности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание! Режущие лезвия остро заточены. При обращении с ними и при очистке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.

Основные компоненты 19

- ① Кольцевая гайка
- ② решетки универсального измельчителя: для средней рубки и для грубой рубки (из-за различных вариантов моделей поставляется только одна решетка 1)
- ③ Нож
- ④ Шнек
- ⑤ корпус универсального измельчителя:
- ⑥ Лоток
- ⑦ Толкатель

Сборка

- 1 Установите шнек в корпус измельчителя.
- 2 Установите нож – острой стороной наружу ①. Неправильно установленный нож может повредить измельчитель.
- 3 Установите решетку измельчителя ②. Выступ должен войти в паз.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

использование универсального измельчителя

- 1 Поднимите головку миксера.
 - 2 Установите измельчитель в указанную позицию ③, сопоставьте выступы на конце шнека с пазами на приводе.
 - 3 Вставьте измельчитель в отверстие и поверните по часовой стрелке для блокировки.
 - 4 Заверните рукой кольцевую гайку.
 - 5 Установите поддон ④.
 - 6 Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены. Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.
 - 7 Включите максимальную скорость, повернув переключатель скорости по часовой стрелке. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в трубку по одному. Излишние усилия могут стать причиной повреждения измельчителя.
- внимание
- Не включайте измельчитель с любой насадкой на время дольше 10 минут, поскольку вы можете повредить миксер.
 - Универсальный измельчитель не будет работать, если отверстия средней и высокой скорости не будут закрыты крышками.
- 8 После того, как будут переработаны все продукты, выключите электроприбор и отсоедините его от сети питания.
 - 9 Снимите измельчитель.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Помойте все детали в горячей мыльной воде, затем тщательно просушите. Не мойте детали в посудомоечной машине. Не используйте для мойки раствор соды.
- Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ
СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή/ τα εξαρτήματα Kenwood

- **Αναγνώστε** προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τις προειδοποιήσεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στην παρούσα εγχειρίδια.
- **Αναγνώστε** προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τις προειδοποιήσεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στην παρούσα εγχειρίδια.
- Τοποθετήστε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.



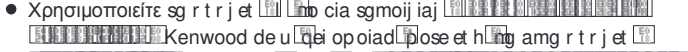
• Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία και εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.



- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εργαλεία/εξαρτήματα. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας κ.λπ. στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή ή εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τα για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».



• Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις σχετικές οδηγίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.



πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

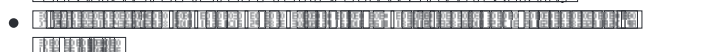
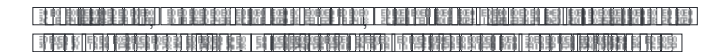


- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

**κουζίνομηχανή
εξαρτήματα**

Δεν συμπεριλαμβάνονται στην κουζίνομηχανή σας όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων.

- ⑭ μπλέντερ (AT282 και AT283)
- ⑮ μύλος (AT286)
- ⑯ λεμονοστείφτης
- ⑰ πολυμίξερ (AT284)
- ⑱ αποχυμωτής (AT285)
- ⑲ μηχανήμα άλεσης πολλαπλών χρήσεων (AT281)





- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Μπορείτε να βρείτε κι άλλες συνταγές στη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Μύλος AT286 (εάν παρέχεται)



-
-
- Ποτέ μην αναμειγνύετε καυτά υγρά μέσα στο μύλο πολλαπλών χρήσεων.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το μύλο πολλαπλών χρήσεων πριν σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
-
- Όταν αφαιρείτε το μύλο από την κεντρική μονάδα, θα πρέπει να προσέξετε ώστε να μην ξεβιδώσετε το δοχείο μύλου από το συγκρότημα της βάσης.
-
-
-
-
-



- ①
- ②
- ③
- ④



- 1
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ασφάλισης έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κοπής.
- 3
- 4
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα στομίου υψηλής ταχύτητας, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και ανασκλώνοντάς το ①.
- 6 Τοποθετήστε το μύλο στο στόμιο, με το βέλος ▼ στη βάση του μύλου στραμμένο προς το πίσω μέρος του μηχανήματος. Περιστρέψτε το μύλο δεξιόστροφα ωστόσο ευθυγραμμιστούν τα δύο βέλη ▲, ώστε να ασφαλίσει σωστά στη θέση του.
- 7
- Το εξάρτημα δεν λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά ή εάν δεν έχει ασφαλίσει στην κουζίνομηχανή ή εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κάλυμμα της υποδοχής μέσης ταχύτητας.
- 8 Αφού επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 9 Αφαιρέστε το μύλο.
- 10 Μετά τη χρήση, τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.

-
-
-

- Η μέγιστη χωρητικότητα για βότανα είναι 10 g, ενώ για ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ 50 g.

