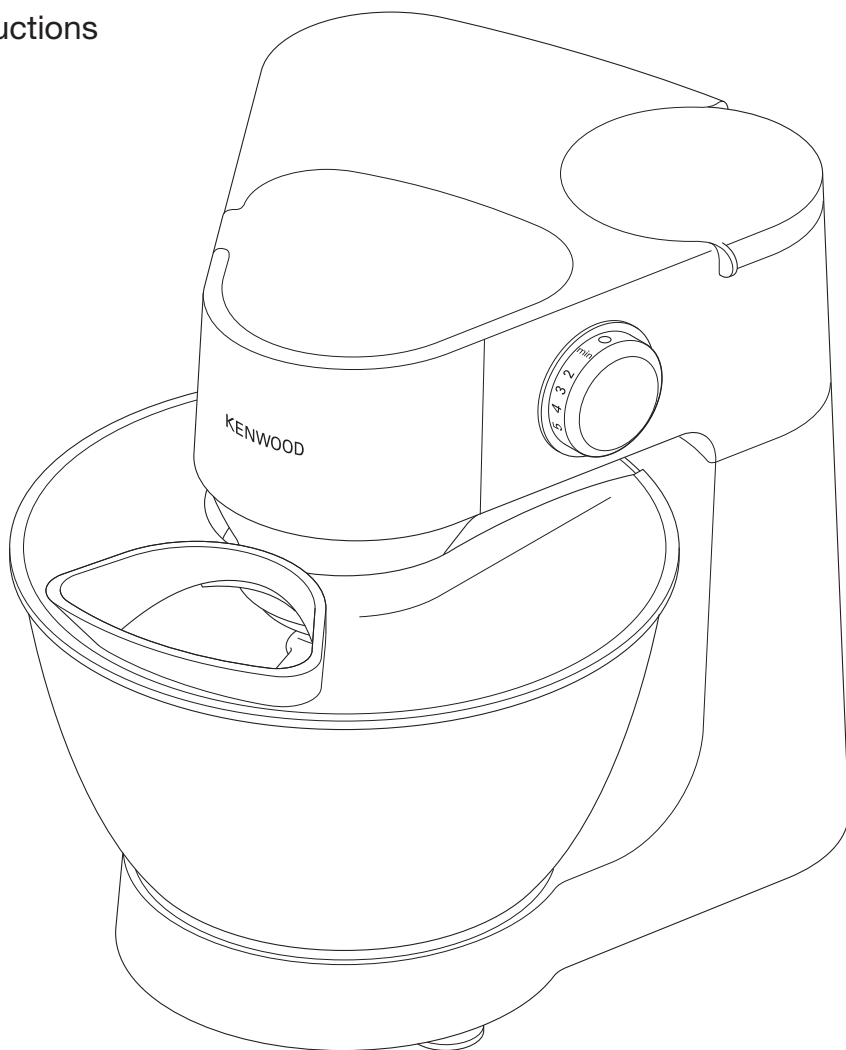


KENWOOD

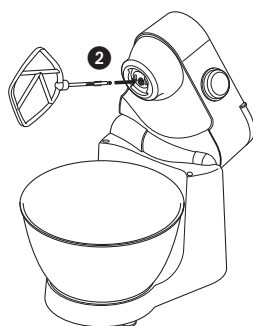
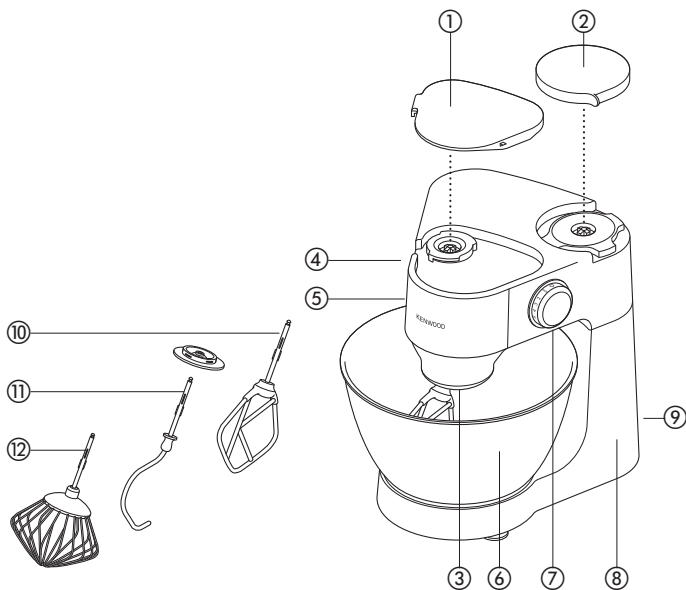
KM240 series KM260 series
KM280 series

instructions



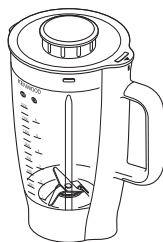
English	3 - 10
Nederlands	11 - 19
Français	20 - 29
Deutsch	30 - 38
Italiano	39 - 47
Português	48 - 56
Español	57 - 65
Dansk	66 - 73
Svenska	74 - 81
Norsk	82 - 89
Suomi	90 - 97
Türkçe	98 - 105
Česky	106 - 113
Magyar	114 - 122
Polski	123 - 132
Русский	133 - 142
Ελληνικά	143 - 152
Slovenčina	153 - 161
Українська	162 - 170
عربي	١٧٨ - ١٧١



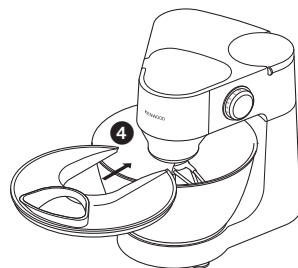
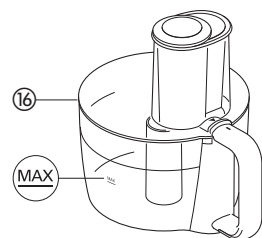
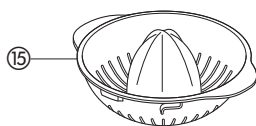
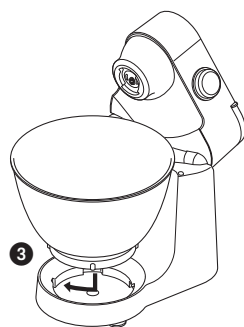


AT282

AT283

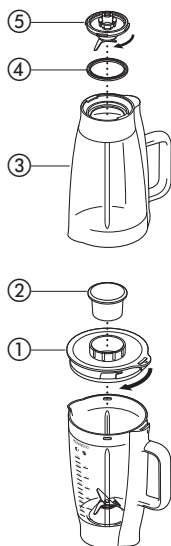


14

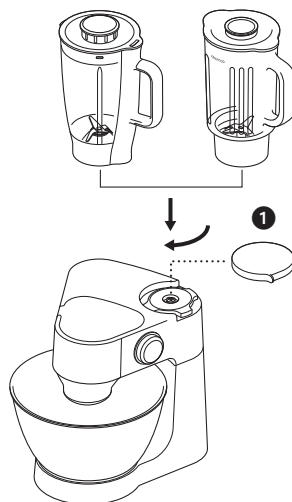
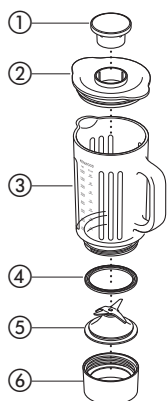


14

AT282

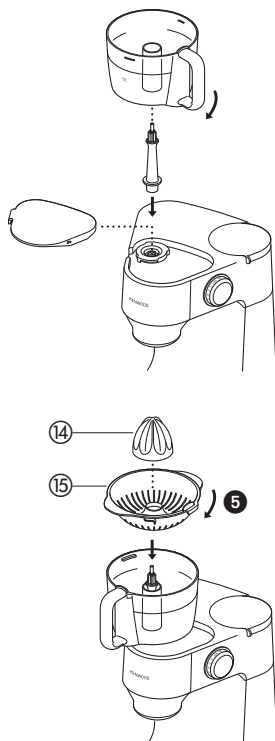
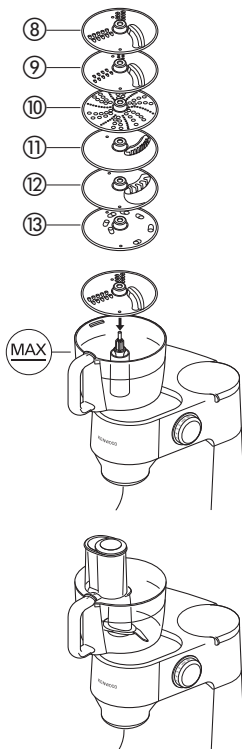
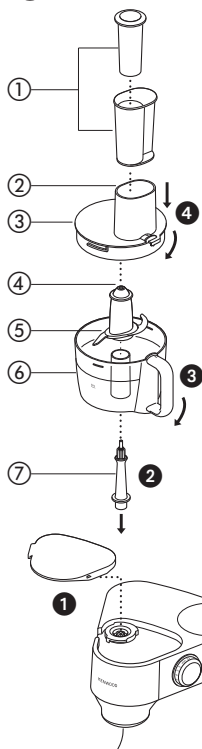


AT283



15 & 16

AT284



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 citrus press
- ⑯ food processor (AT284)

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 **P** 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

- **SCALD RISK:** Hot ingredients 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 ①.
- 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 ①.
- 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

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.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**
- 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 ⑮ & ⑯

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

discs (if supplied)

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

citrus juicer (if supplied)

- 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 ⑥ 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/% 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.

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.

- **When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**

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).

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 citruspers
- ⑯ foodprocessor (AT284)

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 gistmengsels.

het gebruik van uw mixer

- 1 Duw de ontgrendeling van de kop naar beneden ❶ en licht de kop van de mixer op tot hij rechtop vastklikt.
- 2 Selecteer een hulpstuk en duw het in de fitting ❷.
 - 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 ❸.
- 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 snelheidknop naar de gewenste stand. Om het apparaat uit te zetten, draait u de knop naar '0'.
 - Draai naar stand Ⓟ 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 snelheidknop 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.

snelheidknop

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

fruitaartmix

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 snelheidsvariaties 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, beschuikruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs.

veiligheid

- **VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat hete ingrediënten 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 afsluitring 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 uigelijnd .
- 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 ①.
- 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 ❶.
- 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

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 verwijderd:-
 - zet het apparaat uit;
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
- **Vul de kom tijdens het snijden, snipperen of raspen niet tot aan de snijschijf: leeg de kom regelmatig.**
- **Overschrijd het op de kom aangegeven maximumniveau (MAX) niet.**
- 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 ⑮ & ⑯

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

schijven (indien geleverd)

- ⑪ dunne (juliennestijl) frietschijf
- ⑫ standaard frietschijf
- ⑬ extra grove snipperschijf

citruspers (indien geleverd)

- 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-snelheidknop 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 snelheidknop 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  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  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 rasp schijf

Gebruik de snij/snipper schijf om fruit groenten en kaas te snijden of te snipperen en de rasp schijf om Parmezaanse kaas en aardappelen te raspen voor Duitse knoedels.

de snij/snipper/raspschijf gebruiken

wat met de snijschijven kan worden gedaan

Schijven voor plakken snijden/raspen

Schijf  en  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  raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelbolletjes.

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

extragrove rasp schijf  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- snelheidsknop; 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 snelheidsknop 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 uigelind.
- **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 voedsel ingrediënten 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.

- **Vul de kom tijdens het snijden, snipperen of raspen niet tot aan de snijschijf: leeg de kom regelmatig.**

- **Overschrijd het op de kom aangegeven maximumniveau (MAX) niet.**

- 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 glijt.
U kunt als alternatief de kleine vulschacht gebruiken.
- Bij het in plakken snijden of raspen: ingrediënten die rechtop 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).

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.

légende

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 presse-agrumes
- ⑯ accessoire préparatoire culinaire (AT284)

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 ❶ 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 ❷.
- 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 ❸.
- 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 Ⓟ 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

- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
 - 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.

légende 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

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 : -
 - o éteignez l'appareil
 - o 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.**
- **Ne dépassez pas la capacité maximale ("MAX") indiquée sur le bol.**
- 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.**

légende ⑮ & ⑯

préparateur culinaire

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ zone anti-glisse
- 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 (si fourni)

- ⑪ grille à couper fin (pour couper en julienne)
- ⑫ grille à découper standard
- ⑬ grille à hacher extra-gros

presse-agrumes (si fourni)

- 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 1.

● **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 ⑤ 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.

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.
 - **Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz le régulièrement.**
 - **Ne dépassez pas la capacité maximale ("MAX ") indiquée sur le bol.**
- 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.

légende

- 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 Eteignez 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).

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.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

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 Rührelementen/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 Rührelementen/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-Anschlussstück
- ④ Freigabeschalter für Rührarm
- ⑤ Mixerkopf
- ⑥ Schüssel
- ⑦ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
- ⑧ Antriebsaggregat
- ⑨ Kabelfach
- ⑩ Rührwerkzeug
- ⑪ Kneithaken mit abnehmbaren 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 Zitruspresse
- ⑯ Food-Prozessor (AT284)

Die Mischwerkzeuge und ihre Verwendung

Rührwerkzeug

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

Schneebeesen

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

Kneithaken

- Für Hefeteig.

Benutzen Ihres Mixers

- 1 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm ❶ nach unten und heben diesen soweit an, bis es einrastet.
- 2 Wählen Sie ein Zubehörteil und drücken es in die dafür vorgesehene Fassung ❷.
- Achten Sie immer darauf, dass der Sicherheitsschutz des Kneithakens 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 ❸.
- 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 anheben, 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 Schneebeesen 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 Kneithaken 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 Sie 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

- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten 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 ❶.
- 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 ❶.
- 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
- 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

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 angeschlossen 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.**
- Niemals die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.**
- 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 ⑮ & ⑯

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

Platten (wenn im Lieferumfang)

- ⑪ dünne Schneidplatte
- ⑫ standard Schneidplatte
- ⑬ extra grobe Schnitzelplatte

Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)

- 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 Keks.

zum Verwenden der Schneidmesser

- Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl ① heraus.
- Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang ②.
- Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ③.
- 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.**
- Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel grob und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel, die Zufuhrschnecke über den Drehzahlsschalter 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 (P). 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.

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. Reibeisenden

- 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.

- **Achten Sie beim Benutzen von Gemüsehobel/Reibeisen oder Raspelscheibe darauf, dass der Behälter nicht bis zur Schneidscheibe gefüllt wird: regelmäßig leeren.**

- **Niemals die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.**

- 9 Ausschalten und Stecker ziehen.

- 10 Zubehör abnehmen.

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

Tips

- 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 ❶.
- 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 ❷.

- **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).

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 Sondermüll 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.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

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 esperienza 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 paraspuzzi

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 spremiagrumi
- ⑯ accessorio robot (AT284)

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 ❶ e sollevare la testa fino a bloccarla in posizione.
- 2 Scegliere l'utensile desiderato e spingerlo nell'apposito attacco ❷.
- 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 ❸.
- 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 ❸.
- 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 untì 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 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

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).

sensore 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.

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

- **RISCHIO RISCALD:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi 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 surriscalderebbe. 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 immergerli 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 ❶.
- 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 ❶.
- 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

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 trasporto.

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.**
- **Mai eccedere il livello di capacità 'MAX' indicato sul recipiente.**
- 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 & ⑯

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 (se in dotazione)

- ⑪ Disco fine per patatine (a fiammifero)
- ⑫ Disco standard per patatine
- ⑬ Disco per sminuzzare extra-grosso

spremiagrumi (se in dotazione)

- 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 nei recipienti, 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 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.**
- 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 (P) 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 (8) e (9) 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 (10) grattugia parmigiano e patate, per fare gli gnocchi alla tedesca.

disco per patatine a fiammifero (11)

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 (12)

taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

disco per sminuzzare extra-grosso (13)

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.
- **Quando si affetta/taglia o grattugia, non lasciare che il recipiente si riempia fino al disco di taglio: svuotarlo a intervalli regolari.**

- **Mai eccedere il livello di capacità 'MAX' indicato sul recipiente.**

- 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, lime 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 Spegner 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).

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser 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 espremedor de citrinos
- ⑯ processador de alimentos (AT284)

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 ❶ e levante a cabeça da batedeira até esta bloquear.
- 2 Selecione uma ferramenta e introduza-a no encaixe para ferramentas ❷.
- 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 ❸.
- 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 ❹ 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 pasteleria, 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

bolo seco

450 g de farinha

(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

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).

controlo do sensor electrónico de velocidade

A sua máquina está equipa 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.

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

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os 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 .
- 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 .
- 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 o 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

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) calçador(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 rodela/em juliana ou ao ralar, não deixe a taça encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.**
- **Nunca exceda a capacidade “MÁX.” marcada na taça.**
- 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 ⑮ & ⑯

- ① calçadores: 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 (se fornecido)

- ⑪ disco de corte fino, em juliana
- ⑫ disco de corte normal
- ⑬ disco para granulação extra grossa

espremedor de citrinos (se fornecido)

- 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 .

● 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 ⑥ 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 escorrido.
- 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 batidora 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 deseja utilizar deverá ficar voltado para cima.**

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

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



- **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.
- **Ao cortar às rodelas/em juliana ou ao ralar, não deixe a taça encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.**
 - **Nunca exceda a capacidade "MÁX." marcada na taça.**
- 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 ❶.
 - 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 ❷.
- **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).

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.

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

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 la 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 exprimidor de cítricos
- ⑯ procesador de alimentos (AT284)

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 ablandada 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

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la 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

Licuadora acrílica AT282

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

Licuadora 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 ❶.
- 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 ❶.
- 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

Lávelas 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, fríendolos 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

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 embutidor 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.**
- **No exceda el nivel de capacidad "MAX" marcado en el bol.**
- 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 & ⑯

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 (si se incluye)

- ⑪ disco para cortar patatas (estilo juliana) fino
- ⑫ disco para cortar patatas estándar
- ⑬ disco troceador extra grueso

exprimidor de cítricos (si se incluye)

- 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 (P) 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.

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-groeso 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.

● **Al rebanar/trocear o rallar no deje que el bol se llene hasta el disco de corte: vacíelo regularmente.**

● **No exceda el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.**

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).

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 beskadiget maskine eller beskadiget 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, sansemæssige 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 forligelighed 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 skærmlade
- 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 citruspresser
- ⑯ foodprocessor (AT284)

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 skærmpladen er anbragt på dejkrogens håndtag, før det sættes ind i kraftudtaget. Når indført, indbring skærmpladen 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 pulsfunktion 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 æggeghvider, 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 kommes 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	450 g mel
sukkerbrødskegale (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 slisen.

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 skærmlade 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

- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienserr 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 skruer 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 kommer 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 kraftudtags 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 kraftudtags dæksel på igen efter brug.

tips

- For at undgå utætheder kontroller at basen er låst sikkert fast i blenderasset.
- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne undtagen olien komme 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 pulsfunktionen 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

Foodprocessor AT284 (hvis leveret)

Brug foodprocessortilbehøret 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 klinge i fingergrebet på toppen, der drejer væk fra den skærende side, både når den anvendes og rengøres.**
- Fjern altid knivbladet, før skålen 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.**
- **Pas på ikke at fylde skålen over 'MAX' kapacitetsangivelsen.**
- 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 beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**

forklaring ⑮ & ⑯

food processor

- ① stoppepind: stor og lille
- ② tilførselsrør
- ③ foodprocessorslå
- 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

plader (hvis leveret)

- ⑪ tynd (julienne stil) riveplade
- ⑫ standard riveplade
- ⑬ ekstra grov riveplade

citruspresser (hvis leveret)

- 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 ①.
- 2 Anbring den drivende aksel på strømforsyningen ②.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med håndtaget over tænd/sluk og hastighedsknappen, og drej med uret indtil den låses fast i positionen ③.
- 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 ④. Markeringerne skal være lige over hinanden når korrekt anbragt ⑤.
- **Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis high-speed kraftudtags dæksel ikke er sat på.**
- 7 Anbring stoppepindene.

- 8 Tænd og kørs indtil den ønskede konsistens er opnået. Vi anbefaler en høj hastighed til de fleste hakkefunktioner.
- Anvend pulsen ⑥ til korte kørsler. Pulsen er i funktion så længe knappen holdes i position.
- 9 Sluk og tag maskinen ud af 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 blandesålen 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 jævner 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.

fin pommesteges plade (juliennetype) ⑪

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

standard pommesteges plade ⑫ udskærer kartofler til tynde pommesteges 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 .

- **Tilbehøret kan ikke fungere, hvis det er samlet forkert eller forkert sat på køkkenmaskinen, eller hvis high-speed kraftudtags 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 nedstopperer 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.
 - **Når der snittes/rives eller hakkes må skålen ikke blive fyldt op til skæreskiven: tøm den regelmæssigt.**
 - **Pas på ikke at fylde skålen over 'MAX' kapacitetsangivelsen.**
 - 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 kraftudtagsdæksel 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 jævnligt, 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).

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskædiget, 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 känsel. 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 in 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

köksmaskin

- 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 stängskydd

tillbehör

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

- ⑭ mixer (AT282 och AT283)
- ⑮ citruspress
- ⑯ matberedare (AT284)

blandarverktygen och några användningsområden

spade

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

visp

- För ägg, grädde, pannkakssmet, pösing 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 ❶ och lyft upp huvudet tills det låser på plats.
- 2 Välj ett redskap och tryck ned det i redskapsuttaget ❷.
- 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 ❸.
- 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 (P) för stötviss 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-/högshastighetsuttagen 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, skorpsmutor, hacka nötter och krossa is.

säkerhet

- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
 - 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 nätanslutningen:
 - 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 bągarlock
- ② lock f r p fyllningsh l
- ③ b gare
- ④ t tningsring
- ⑤ bladenhet

glasmixer AT283

- ① lock f r p fyllningsh l
- ② b garlock
- ③ b gare
- ④ t tningsring
- ⑤ bladenhet
- ⑥ sockel

s  h r använder du akrylmixern

AT282

- 1 Kontrollera att t tningsringen är korrekt monterad på knvisatsen.
- 2 Fatta tag i knvisatsens undersida och f r ned den i botten av mixern. Vrid för att l sa 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 sk ran på handtaget. Vid korrekt placering är markeringarna  r riktade mot varandra  .
- 5 Placera påfyllningstratten på locket.
- 6 Avlägsna locket f r höghastighetsuttaget genom att vrida det moturs och lyfta av det  .
- 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.

s  här använder du glasmixern

AT283

- 1 Kontrollera att t tningsringen är korrekt monterad på knvisatsen.
- 2 Montera knvisatsen inuti basen.
- 3 Skruva fast glasbägaren på basen.
- 4 Placera ingredienserna i b garen.
- 5 Montera locket genom att trycka det nedåt tills det sitter på plats.
- 6 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att l sa fast den.
- 7 Ta bort kåpan f r höghastighetsuttaget genom att vrida den moturs och lyfta av den  .
- 8 Placera mixern på uttaget med handtaget bakåt. Vrid mixern medurs för att l sa den på plats tills de två pilarna  r riktade mot varandra  .
- 9 Ställ in maximal hastighet.
- 10 N r önskad konsistens har uppnåtts stänger du av kvaren 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. p t , dipsåser: använd låg till medelhög hastighet, och skrapa ner innehållet vid behov. Om blandningen  r svårarbetad kan du tillsätta mer vätska. Alternativt kan du använda momentaninst llningen för att få ingredienserna att röra sig över bladen.

skötsel och reng ring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt f re reng ring.
- T m behållaren innan du lossar basen.

fast bladenhet

- 1 Ta ut t tningsringen och diska den.
- 2 Borsta bladen rena under kran. H ll 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

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.**
- **Fyll aldrig på över "max"-markeringen på skålen.**
- 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 ⑮ & ⑯

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 (om sådan medföljer)

- ⑪ tunn (julienne) rivskiva
- ⑫ rivskiva, standard
- ⑬ extra grov rivskiva

citruspress (om sådan medföljer)

- 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 filken på locket låser i spåret på skålens handtag ④. Vid korrekt placering ska markeringarna stämma överens ▼

- **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 ⑤ 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 mellanastighetsuttaget 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 puréar soppor etc. silar du bort fasta delar, mixar och håller sedan tillbaka i vätskan.
- Kör degen länge än nödvändigt när du använder knivbladet.
- Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar som bröddegg. 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 krockkakor.

fin pommes frites-skiva ⑪

Med denna skiva skärs potatis till fina pommes frites-bitar och fasta ingredienser till sallader, garnering, grytor och wokning (t ex motor, kålrot, zucchini och gurka).

standard pommes frites-skiva ⑫ skär potatis till pommes 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 **!**
- **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.

- **När du skivar/strimlar eller river ska du inte låta skålen fyllas på upp till skärplattan: Töm den regelbundet.**

- **Fyll aldrig på över "max"-markeringen på skålen.**

9 Stäng av apparaten och dra ut nätkabeln.

10 Demontera tillbehöret.

11 Sätt tillbaka locket för mellanastighetsuttaget efter användning.

tips

- Använd färska 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).

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 avfallshantering. 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/-tilbehøret

- 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 ettersatt 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.

delér

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 sitruspresse
- ⑯ matprosessor (AT284)

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 dekelet er påsatt akselen på eltekroken før du setter den inn i uttaket. Når den er innsatt skal du sette dekelet 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 (P) for korte stot
- 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 ekstraustyr 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 sol 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 miks.

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 – dette er normalt.

feste og bruke sprutdekselet

- 1 Sett bollen på understellet og ha i ingrediensene.
 - 2 Sett på redskapen og senk deretter mikserhodet
 - 3 Sett sprutdekselet på bollen ved å føre den bortskårne delen inn rundt mikserhodet ④.
 - 4 Sprutdekselet fjernes ved å gjøre ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge.
- Når du mikser kan du sette ingrediensene direkte til bollen via trakten.

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 stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre stålbollen. 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, kjekssmuler, til å hakke nøtter og knuse is.

sikkerhet

- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser 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.

delar 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 filken 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 støpslet.
- 10 Ta av hurtigmikseren.
- 11 Sett på det raske utslippsdekselet 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 fyllhetten i lokket og dytt ned for å sikre.
- 7 Fjern det raske utslippsdekselet 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 utslippsdekselet 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 fyllhetten, 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 sjø 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 sjø opp til 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

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 tilkoplest 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.**
- **Overgå ikke «MAKS»-kapasitetsnivå til bollen.**
- 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 personskaade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**

delar ⑮ & ⑯

matprosessor

- ① stappere: stor og liten
- ② materør
- ③ matprosessorlokk
- ④ fingergrep
- ⑤ knivblad
- ⑥ matprosessorbolle
- ⑦ drivaksel
- ⑧ tykk skjære/riveskive
- ⑨ tynn skjære/riveskive
- ⑩ raspeskive

skiver (hvis den medfølger)

- ⑪ tynn (julienne type) pommes-frites skive
- ⑫ standard pommes-frites skive
- ⑬ ekstra grov riveskive

sitruspresse (hvis den medfølger)

- 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 dekeleet 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 fliken 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 ⑤ 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 dekeleet 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 blande-bollen 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 plasten 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 raspeskive

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.**

raspeskive ⑩ rasper parmesanost og potet til tyske potetboller.

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 dekeleet 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 fliken på lokket passer i rennen på bollehåndtaket. Når der er riktig satt på skal merkene være innrettet mot **Y**.
- **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. gulrotter og hard ost.
- **Når du skjærer/river eller rasper skal du ikke fylle bollen helt opp til skjæreskiven – tøm den regelmessig.**
- **Overgå ikke «MAKS»-kapasitetsnivå til bollen.**
- 9 Slå prosessoren av og trekk støpset ut av kontakten.

10 Ta av tilbehøret.

11 Sett dekeleet 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 tork. 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.

delér

⑭ presse

⑮ sil

bruke sitruspressen

- 1 Ta av dekeleet 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).

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.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

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 virtajohdon 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, virtajohdon 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 moottorios
- ⑨ verkkojohdon säilytyspaikka
- ⑩ vatkein
- ⑪ taikinakoukku ja irrotettava suojus
- ⑫ vispilä
- ⑬ roiskesuoja

lisälaitteet

Keittiökoneesi mukana ei ehkä ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan.

- ⑭ sekoitin (AT282 ja AT283)
- ⑮ sitruspuserrin
- ⑯ yleiskone (AT284)

sekoitusvälineet ja niiden käyttö

vatkein

- Kakkujen, pikkuleipien, murotaikinoiden, sokerikuorrutusten, täytteiden, tuulihattujen ja perunasoseen valmistukseen.

vispilä

- Munien, kerman, lettutaikin, sokerikakkujen, marenkien, juustokakkujen, jälkiruokavaahtojen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää raskaiden taikinoiden valmistukseen (esim. voin ja sokerin vaahdottamiseen) – se voi vaurioitua.

taikinakoukku

- Hiivataikinoiden valmistukseen.

laitteen käyttäminen

- 1 Paina päänvapautusvipua ❶ ja nosta päättä, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- 2 Valitse työkalu ja paina se paikoilleen ❷.
- 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 ❸.
- 4 Paina päänvapautusvipua ja laske päättä, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- 5 Yhdistä laite virransyöttöön ja käynnistä se. Valitse haluamasi nopeus. Katkaise virta kääntämällä asentoon 0.
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä (P)-valintaa.
- 6 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 7 Nosta päättä. Pidä päättä 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 päään 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.
- Irrota aina keskisuuren ja suuren nopeuden poistoaukkoihin kiinnitetyt 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 munankeltuaista.
- 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 taikinan tahmeus voi vaikuttaa merkittävästi koneen kuormitukseen. Tarkkaile konetta taikinan 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 kääntelevminen 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 sekoitinpäättä.
 - 3 Kiinnitä roiskesuoja kulhoon kääntämällä reuna pois päin sekoituspäästä **4**.
 - 4 Voit irrottaa roiskesujan 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.
- moottoriosa**
- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
 - Älä koskaan käytä hankaavia välineitä tai upota laitetta veteen.

kulho, työvälineet, roiskesuojus, taikinakoukun irrotettava suojus

- 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

- **PALOVAMMAVARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
 - 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 koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
 - Irrotettaessa 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 ⑫

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

akryylikannun 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 myötäpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kahvan uraan. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan .
- 5 Aseta täytekorkki kanteen.
- 6 Irrota korkean nopeuden lähdön kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja nostamalla ①.
- 7 Aseta tehosekoitin lähdön päälle kahva taaksepäin ja lukitse se tiukasti paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 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 aineosat 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 ①.
- 8 Aseta sekoitin aukon päälle kahva taaksepäin. Lukitse sekoitin kääntämällä myötäpäivään, 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 pitokytintä, 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

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 muovisuojus. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Hävitä suojus, 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 puhdistettassa ylälaidan sormikahvaan, älä leikkuuterään.**
- Irrota hienonnusterä ennen ainesten kaatamista pois kulhosta.
- Pidä kädet ja aterimet pois monitoimikoneen kulhosta kun laite on kytkettynä 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.**
- **Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).**
- 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 & ⑯

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

levyt (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑪ ohut (juliennetyylinen) leikkuulevy
- ⑫ tavallinen leikkuulevy
- ⑬ erityisen karkea silppurilevy

sitruspuserrin (jos sisältyy toimitukseen)

- 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 liitännään ②.
- 3 Sovita kulho käyttöakseliin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen ③.
- 4 Aseta veitsiterä käyttöakseliin 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 ①.

● **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 ⑥ 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 rikkoa 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 kiinteitä aineosia ja lisää neste joukkoon.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- 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 lisää manteliesanssia 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 pannesaa-nijuu-stoa ja perunaa saksalaisiin perunapöryköihin.

viipalointi-, silppuamis- tai raastamisyksikön käyttäminen

mihin teriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät

Terät ⑧ ja ⑨ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan.

Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita. **Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.**

rouhintaterä ⑩ raastaa pannesanjuustoa ja perunoita.

ohut suikalointiterä ⑪

Terä suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi, pataruokiin ja vokki-ruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

normaali suikalointiterä ⑫

suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin ja dippaukseen (esim. lanttu, kurkku).

erittäin karkea raastinterä ⑬ raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi.

leikkuuterien käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla.
- 2 Aseta käyttöakseli liitännään.
- 3 Sovita kulho käyttöakseliin 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 syöttösuppilon.
 - 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.
- **Kun viipaloit, silppuat tai raastat, älä anna kulhon täyttyä leikkuulevyn asti. Tyhjennä kulho säännöllisesti.**
 - **Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).**
 - 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 liukuminen vinoon käsittelyn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaakaa 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

14 puserrin

15 siivilä

sitruspusertimen käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla ❶.
 - 2 Aseta käyttöakseli liitäntään.
 - 3 Sovita kulho käyttöakselin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötöpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen.
 - 4 Sovita siivilä kulhoon ja varmista, että reunan liitos lukkiutuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan ❺.
 - **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).

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihutöyön 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 vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta 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 roskaäiliön 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 aşmayınız.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitleti olduğundan ve kasenin, araçların ve kablounun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duysal 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 dövm çarkı
- ⑪ hareket edebilir koruyuculu 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 narenciye sıkacağı
- ⑯ mutfak robotu (AT284)

karıştırıcı parçaları ve bazı kullanım alanları

Dövm 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, dövm krema ve sufle yapmak için kullanılır. Çırpma çarkında ağır içerikleri çırpamayınız (örneğin yoğun krema ve şeker gibi). Aksi takdirde aygıtta hasar verebilirsiniz.

Yoğurma kancası

- Mayalı içerikleri karıştırmak için kullanılır.

mikserin kullanımı

- 1 Kafa açma kolundan ❶ bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitletinceye kadar yükseltin.
- 2 Bir alet seçin ve alet kutusuna itin ❷.
- Prize takmadan önce koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun. Takıldığında, yemeklerin içeri kaçışını engellemek için koruyucuyu mikser çıkışına yerleştirin.
- 3 Kaseyi altına yerleştirin ve kilitlemek için ❸ saat yönünde çevirin
- 4 Kafa açma kolundan bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitletinceye kadar alçaltın.
- 5 Fişi takın sonra açın ve hız anahtarını istenilen ayara çevirin. Kapamak için "0" a çevirin.
- Kısa aralıklar için puls ❹ 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 çırpılması daha iyi sonuç verir.
- Yumurta akını çırpmadan önce çırpma çarkında ya da çanakta donmuş yağ ya da yumurta sarısı olmadığından emin olunuz.
- Verilen tarifte kesin bir kullanım yönergesi yoksa, çörek yapmak için soğuk içerikler kullanınız.

- Kek karışımları için yoğun krema ve şeker kullanılıyorsa, önce yoğun kremayı oda ısısında eritiniz.
- 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 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 yavaştan** orta hıza doğru çıkın

çırpın

- yavaş yavaş maksimum doğru arttırın

hamur kancasına

- yavaştan orta hıza doğru gidin

azami içerik 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 içereceklerin 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 için

- 1 Kaseyi altlığa yerleştirin ve malzemeleri ekleyin.
 - 2 Aleti yerleştirin sonra mikser kafasını alçaltın
 - 3 sıçrama koruyucusunu kaseinin 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

- Temşzlemeye 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 kaldırılabılır 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 ağartıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız.
- Sıcak alanlardan (pişirme yapılan yüzeyler, fırınlar, mikrodalga fırınlar) uzakta tutunuz.

Blenderlar AT282 ve AT283

(varsa)

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın.

güvenlik

- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.
- 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 birleştirildiyse veya mutfak makinesine yanlış takıldıysa ya da orta hız çıkış kapağı takılı değilse ek parça çalışmayacaktır.**
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır. Öğüttüğünüz 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 öğütücü/sıvılaştırıcıda karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatları kullanmayınız. Çünkü, bu tür baharatlar akrilik sürahiye zarar verebilir.

- Öğütücü/sıvılaştırıcının 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 karıştırmayın, milk shake gibi köpüklü sıvılar için daha azdır.
- **model AT283** asla 1.2 litreyi geçecek şekilde karıştırmayın, milk shake gibi köpüklü sıvılar için daha azdır.
- Hafif içecekler - Dondurma sırasında katı bir kütle oluşturan donmuş içerikleri hiçbir zaman karıştırmayınız. 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 ⑦.
- 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 ②.
- 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 aşağıdaki yönergeleri izleyiniz Tabanın haznenin içerisine sıkıca kilitlendiğinden emin olun.
- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücü/sıvılaştırıcıya koyunuz. Arkasından aygıt çalışırken doldurma deliği tıpasını açınız ve sıvı yağı yavaş yavaş ve eş aralıklarla içeri akıttınız.
- Koyu karışımlar için, örn 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.

diğer 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

yapım yöntemi

- 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

Mutfak Robotu AT284 (varsa)

Gıda işleme eklentisini doğramak, dilimlemek, parçalamak ve rendelemek için kullanın. Narenciye sıkacağı ek parçası (varsa) narenciye meyvelerin sularını sıkamak için kullanılabilir ve sadece AT284 mutfak robotu ile birlikte kullanılabilir.

önemli

Ambalajı çıkartırken, bıçağın üzerindeki plastik bıçak kapağının 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 çanaktan ellerinizi ve aygıtlarınızı çıkarın.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Kapağı çanaktan veya eklentiden güç biriminden kaldırmadan önce:-
 - cihazı kapatın;
 - bıçaklar/plakalar tamamen durana kadar bekleyin;
- **Dilimleme/doğrama veya rendeleme sırasında kasenin doğrama plakasına kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın**
- **Kase üzerindeki 'MAX' kapasite seviyesini aşmayın.**
- 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 & ⑯

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
- plakalar (varsa)**
- ⑪ ince (julienne stili) ufalama plakası
- ⑫ standart ufalama plakası
- ⑬ ekstra kalın parçalama plakası
- narenciye sıkacağı (varsa)**
- 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 anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin ③.
- 4 Huniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun**
- 5 Gıdaları doğrayın ve kaseğin içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.
- 6 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluğun içine yerleştikten 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 ⑥ 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 kuruken 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.
- Eğer karışımlara badem özü veya çeşni ekliyorsanız plastikte temas etmesinden kaçının, bu sürekli işaretleme neden olabilir.

maksimum kapasite

- 400g (14oz) et
Kıyma yapmak için etin fazla yağlarını alarak eti 2 cm'lik küpler halinde kesin. Et parçalarını kaseye koyarak istediğiniz kıvama gelene kadar ya da yaklaşık 20 saniye çevirin. Cihazı ne kadar uzun çalıştırırsanız kıvam o kadar ince olur.

dilimleme/parçalama ve rendeleme plakası

Dilimleyici/parçalayıcı 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. **İstediğiniz yüz yukarıda olmalıdır.**

rendeleme disk ⑩

parmezan peyniri ve Alman tarzi patates hamuru rendelemek için kullanılır.

inceleme (parmak patates) disk ⑪

İnce kesme disk 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 disk 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 disk 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 yerleştikten 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 İstediğiniz 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.
- **Dilimleme/doğrama veya rendeleme sırasında kaseyi doğrama plakasına kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın**
 - **Kase üzerindeki 'MAX' kapasite seviyesini aşmayın.**
- 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 ağıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.
- Dilimlenirken 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 işlemleri ile birlikte kullanılabilir.

Sert meyve sıkacağınızı portakal, limon, misket limonu ve greyfurt 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 kurulayınız. İsterseniz sıkma konisini, süzgeci ve çanağı bulaşık makinesinin üst rafında da yıkayabilirsiniz.

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

- Přečtete 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 ukládacího 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 zatahnout děti.
 - Nepřibližujte prsty k pohybujícím 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 nenamáchejte.
 - Nikdy nepoužívejte schválené příslušenství nebo více než jedno příslušenství najednou.
 - Před použitím nástavce si přečtete 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 lis na citrusové plody
- ⑯ kuchyňský robot (AT284)

mixovací nástroje a příklady jejich použití

míchací nástavec

- Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, plev, 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 Vybte vhodný pracovní nástavec a zasuňte jej do objímky ❷.
- Na hnětací hák nejprve nasadte snímatelný kryt. Tento kryt zabráňuje vniknutí potravin do objímky nástavce.
- 3 Na podstavec položte pracovní nádobu o otočením ve směru hodinových ručiček ji 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 vytáhnete 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 nástavec připojený na středně rychlý a rychlý náhon.
- radý**
- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
 - Nejlépe se šlehaají 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 používejte 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 přetížít.
- 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

- **Šlehání tuku a cukru** začněte na minimální rychlost a postupně ji zvyšujte až na maximální
 - **Šlehání 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 nasadíte pracovní nádobu a přidejte suroviny.
 - 2 Nasadíte pracovní nástavec a sklopte hlavu mixéru.
 - 3 Podle obrázku nasadíte víko nádoby ④.
 - 4 Víko lze stejně snadno i sejmut.
- Při míchání 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.

nádoba, 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

- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nedotýkejte se ostrých nožů. Chraňte 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 jediňe, 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 nástroje 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 nevazujte 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 např. hřebíček, kopr a římský kmín, neboť by se mohl poškodit plast, z něhož je nádoba vyrobená.
- 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 napeněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly, je vhodné méně.
- **model AT283** nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny – v případě napeněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly, je vhodné méně.
- Upravte si recepty - nikdy nemíchejte zmražené přísady, které po zmrazení vytvořily pevnou hmotu; před vložením do mixéru ji rozbijte.

popis ①④

akrylový mixér AT282

- ① víko
- ② víčko plnicího hrdla
- ③ mixovací nádoba
- ④ těsnění
- ⑤ nožová jednotka

skleněný mixér AT283

- ① víčko 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 zespoda 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 ①.
- 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 ①.
- 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.

rady

- Úniku tekutiny zabráníte takto ujistěte se, že dno s nožovou jednotkou je dobře utaženo.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny přísady 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 Vydrhnete 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) máslo
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 rozpustíte máslo a do změknutí osmažíte 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 vteřin pulzní spínač. Chcete-li jemnější polévku, držte spínač déle.
- 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a vařte 30 až 35 minut.
- 5 V případě potřeby dochutíte a přidejte tekutinu.

Další recepty najdete na webových stránkách Kenwood:

www.kenwoodworld.com

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 nožů 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 sejmete 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.**
- **Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.**
- 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 ⑮ & ⑯

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 součástí kuchyňského robota
- ⑩ škrabací kotouč
- kotouče (pokud je součástí balení)**
- ⑪ kotouč na jemné sekání (stylem Julienne)
- ⑫ kotouč na standardní sekání
- ⑬ kotouč na zvlášť hrubé řezání
- lis na citrusové plody (pokud je součástí balení)**
- 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 jazyček 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.**
- 7 Nasadte pěchovátka.

8 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 ⑥. Po uvolnění tohoto spínače se přístroj vypne.

9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

10 Odstraňte příslušenství

11 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 stroj zapnete asi na 20 vteřin, nebo na tak dlouho, než dosáhnete požadované konzistence. Čím déle necháte stroj v chodu, tím bude struktura jemnější.

krouhací/strouhací a škrabací kotouč

Krouhací/strouhací kotouč použijte ke zpracování ovoce, zeleniny a sýra. Škrabací kotouč ke zpracování parmezanu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků.

použití kráječe/řezacího kotouče/struhadla

jak pracují krájecí destičky

kráječ na plátky/krouhače

Destičky ⑧ a ⑨ 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 ⑩

Strouhá parmazán a brambory na německé bramborové knedlíky.

tenký sekač ⑪

Tato destička krájí brambory na tenké hranolky a tuhé potraviny (např. mrkev, brukev, cuketu a okurku) na saláty, oblohy, na úpravu dušením a na míchané smažené pokrmy.

standardní sekač ⑫

Krájí brambory na tenké bramborové hranolky a pevné potraviny (např. brukev a okurku) na saláty a krémy

extrahrubý krouhač ⑬

Hrubě krouhá sýr a mrkev.

jak používat kotouče

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu.
- 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 hřídel dále nasadte kotouč a otočte jej požadovanou řezací stranou nahoru. **Kotouče jsou velmi ostré. Držte je za střed.**
- 5 Nasadte víko tak, aby plnicí trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazyček 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.**

- 6 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.
- 7 Vložte potraviny do dávkovací trubice
 - 8 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.
 - **Při krouhání, strouhání nebo škrábání dbejte, aby se nádoba nenaplnila až k řezacímu kotouči. Pravidelně ji vyprazdňujte.**
 - **Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.**
 - 9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
 - 10 Odstraňte příslušenství
 - 11 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).

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 označen symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Magyar

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

a Kenwood-készülék/tartozék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa 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 lelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- A kezét mindig tartsa távol a mozgó alkatrészektől és a csatlakoztatott eszközöktől/tartozékoktól. Soha ne helyezze az ujjait vagy más tárgyat a csuklószerszerezetbe.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket vagy tartozékokat. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a „szervíz 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 vezetékek biztonságosan helyezkedjenek el, mielőtt megemelné a készüléket.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik 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 rendeltetésszerűen használják, 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 rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a készülék részei

konyhágepek

- 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 csatlakozózsín-tároló
- ⑩ keverő
- ⑪ levehető védőgyűrűvel ellátott tésztakeverő
- ⑫ habverő
- ⑬ fröcskölésgátló

tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a konyhágepe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ.

- ⑭ turmixgép (AT282 és AT283)
- ⑮ citrusfacsaró
- ⑯ robotgép (AT284)

keverő és egyéb tartozékok

keverő

- Sütémények, kekszek, tésztafélék, cukormáz, töltelék, éclair és krumplicipőre készítéséhez.

habverő

- Tojás, tejszín, felvert híg tészták, zsiradék nélküli kevert tészták, tojásdob, 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 fejkialdó kart **1**, és emelje fel a keverőfejet ütközésig.
a keverőeszköz
- 2 Tolja be a kiválasztott keverőeszközt a hüvelybe **2**.
 - Mielőtt a tésztakeverőt a kimenetre rögzítené, mindig győződjön meg róla, hogy a védőgyűrűt felhúzta 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 **3**.
- 4 Nyomja le a fejkialdó 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 **P**.
- 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 járó 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 keverőgém megemelése előtt mindig távolítsa el a tartozékokat a közepes és nagy sebességű csatlakozó kimenetekről.

tippek

- 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 táliban.
- A cukrászsütéményekhez használjon hideg összetevőket, ha a recept nem javasol mást.
- Ha zsiradékok és cukrot kever krémmé tortákhoz, mindig szobahőmérsékleten használja a zsiradékok, 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 táliban, pl. kenyértészta, észreveheti, hogy eltart pár másodpercig, amíg a készülék eléri a megfelelő sebességet.

tanácsok a kenyérfélesztéshez

figyelem

- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást, különben túlterheli a készüléket.
- A keverőfej bizonyos mozgása normális, amikor nagy terheléssel járó keverésről, például kenyértésztáról 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 maximálisra 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 kenyértészta 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 hajtsa 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 mellékelte levehető védőgyűrű

- Mossa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mossa el mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkefét, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél tá 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, zsemlemorzsra, darált keksz és jégkása készítésére, valamint olajos magvak őrlésére alkalmas.

első a biztonság

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Ne érjen hozzá a forgókés éleihez. A forgókés egység gyerekektől távol tartandó.
- Kizárólag a késégységhez készült keverőpoharat használja.
- Soha ne szerelje a késégységet 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 bányon 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 állagot, 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.
- Gyümölcs-turmixok – 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 ①

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 fedélben lévő fül az edény fogórészén lévő résbe illeszkedjék. 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 ❶.
- 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 késégységen.
- 2 Helyezze be a késégységet 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 ❶.
- 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 állapot 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 szívdágás 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 fölé.

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.
- Üritse 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 késégység 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 folyadékokat.

További receptek találhatóak a Kenwood webhelyén:

www.kenwoodworld.com

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 fogórésznél tartsa a késpengét.**
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- Ha a készülék feszültség alatt áll, tartsa távol a kezeit és a konyhai eszközöket az edénytől.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal 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.**
- **Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.**
- 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 ⑮ & ⑯

feldolgozó készülék

- ① nagy és kis tömörudak
- ② adagolócső
- ③ fedél
- ④ fogórész
- ⑤ késpenge
- ⑥ edény
- ⑦ hajtótengely
- ⑧ vastagra szeletelő/aprító tárcsa
- ⑨ vékonyra szeletelő/aprító tárcsa
- ⑩ reszelőtárcsa

lemezek (ha tartozék)

- ⑪ vékony (hosszúskás) szeletelő lemez
- ⑫ standard szeletelő lemez
- ⑬ durva aprító lemez

citrusfacsaró (ha tartozék)

- 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 zsemlemorzsa 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 eloszlatva 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 résbe illeszkedjék ④. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: ▼
- **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 tömörudakat 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 ⑥. 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, zöldségfélákat 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 őrölhetők.
- 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. kenyértésztá) 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-/aprítótárcsa 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 szeletel, a másik reszel.

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 krumpliszeszta készítésére.

vékony hasáburgonya készítő ⑪

Ez a vágólap extra vékony hasáburgonya készítésére, illetve saláták összetevőinek (pl. répa, petrezselyemgyökér, cukkini, uborka) szeletelésére szolgál.

normál hasáburgonya készítő ⑫

Hasáburgonya készítéséhez, illetve saláták összetevőinek (pl. petrezselyemgyökér, uborka) hasáb alakú szeleteléséhez.

extra durva reszelőlap ⑬

Sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelékre 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 résbe illeszkedjék. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: 

- 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 tölcstért kívánja használni. A nagyméretű tömörűd egyben kisebb adagoló tölcserként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.

A kisebb adagoló tölcser használata

- Helyezze a nagyméretű tömörűdat az adagoló tölcserbe.

A nagy adagoló tölcser használata

- A kisméretű tömörűdat csúsztassa a nagyobb tömörűdba, és használja őket együtt.
- 7 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölcserbe.
 - 8 Kapcsolja be a készüléket és egyenletesen nyomja le a tömörűdat – **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.
- Szeletelés/aprítás vagy reszelés közben **üritse rendszeresen az edényt, ne hagyja, hogy az aprító-/reszelőtárcsáig megteljen.**
 - **Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.**
- 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 tölcstért, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a fedél közé szoruljon. Ha ez nem lehetséges, használja a kisebb adagoló tölcstért.
- 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 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 ❶.
 - 2 Illesse 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 ❺.
- **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 gyümölcslé 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 gyümölcslét.

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).

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 ÉRTELMEBEN

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 przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

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 wyciskarka do cytrusów
- ⑯ robot kuchenny (AT284)

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 to do jej uszkodzenia.

hak do wygniatacia ciasta

- Do wyrobu ciast drożdżowych.

dla użycia miksera

- 1 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy ❶ i podnieś głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
- 2 Wybierz narzędzie i wstaw go do gniazda na narzędzia ❷.
- 3 Koniecznie przekonaj się, że osłona jest nadziana na wałek haku do ciasta przed wstawieniem go do wyjścia. Po wstawieniu ustaw osłonę na wyjście miksera dla uniknięcia trafilowania.
- 4 Postaw miskę na podstawę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek dla zamknięcia na swoim miejscu ❸.
- 5 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy i nachylaj głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
- 6 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 wyłączyć mikser i zeszkrobać mieszaninę z haka do wygniatacia ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganej 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

krucho 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 wygniatania 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 odejmowana 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, bułki tartej, do kruszenia ciastek, a także do siekania orzechów i kruszenia lodu.

bezpieczeństwo obsługi

- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki 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,
 - poczekać, 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 działać, 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, gdyż 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 wysyp kostki przez dziurkę w pokrywce 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 opróżniony 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 pokrywki zapadł do rowka w uchwycie. Przy poprawnym osadzeniu znaki muszą się zgodzić .
- 5 Umieść wieczko napełniacza na pokrywę.

- 6 Usunąć pokrywę wyjścia wysokiej szybkości, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek i podnosząc w górę ❶.
- 7 Umieścić rozdrabniacz na wyjściu uchwytem do tyłu i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek w celu dokładnego zamknięcia na miejscu.
- 8 Włączyć na maksymalną szybkość.
- 9 Po osiągnięciu wymaganej konsystencji wyłączyć i wyjąć 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 ❶.
- 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 znajdują 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, pokrywę, 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 przyrządzania

- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać 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 Przełąć mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawę, 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

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

- Krawędzie 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 tartozéként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótolcséren.
- 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 tarcii nie pozwalaj misce wypełniać się do płyty tnącej: prawidłowo opróżniaj ją.**
- **Nie przekraczać oznaczonego na misce maksymalnego poziomu składników („MAX”).**
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**

oznaczenia ⑮ & ⑯

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
- talerze (jeżeli załączony w zestawie)**
- ⑪ Cienka (w stylu julien) płyta do rozdrabniania
- ⑫ standardowa płyta do rozdrabniania
- ⑬ dodatkowa płyta do przemiału grubego
- wirówka cytrusowa (jeżeli załączony w zestawie)**
- 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 siądzie 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 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.**

7 Wstaw popychacze.

- 8 Włącz i przerabiaj do uzyskania potrzebnej konsystencji. Dla większości operacji siekania polecamy wysoką szybkość.
- Używaj pulsacji ⑤ 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
- 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.

plyty do krajania/rozdrabniania i płyta tarkowa

Używaj płyt do krajania/rozdrabniania w celu 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 kopytko.

drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski) ⑪

Ta tarcza kroi ziemniaki na cienkie paski podobne do frytek oraz twardsze składniki do sałatek, przyzbrania, zapiekanek i potraw smażonych na sposób chiński (np. marchewka, brukselka, cukinia i ogórki).

standardowy siekacz ⑫

Tnie ziemniaki na cienkie frytki i twardsze składniki na sałatki i gęste sosy (np. brukselka, ogórek).

supergruboziarnista szatkownica ⑬

Szatkuje na grubo ser i marchew.

jak używać tarcz tnących

- 1 Usunąć przez podniesienie pokrywki wyjścia średniej szybkości.
- 2 Wstawić do wyjścia wałek napędowy.
- 3 Postawić miskę nad wałkiem napędowym uchwycem do wyłącznika i przełącznika szybkości oraz obrócić zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
- 4 Umieścić płytę tnącą na wałku napędowym. Tnąca strona musi być obrócona do góry. **Płytami tnącymi należy manipulować bardzo ostrożnie – są one nader ostre. Trzymać płyty za uchwyt środkowy.**

- 5 Umieścić pokrywę, rurę do wsypywania nad przełącznikiem szybkości i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek, uważając na to, aby wypust pokrywki 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 popychać przy pomocy popychacza – **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.

- **Przy krajaniu/rozdrabnianiu lub tarceniu nie pozwalaj misce wypełniać się do płyty tnącej: prawidłowo opróżniaj ją.**

- **Nie przekraczać oznaczonego na misce maksymalnego poziomu składników („MAX”).**

- 9 Wyłączyć 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. Nappełnić dużą tubę podającą równomiernie prawie do pełna. Zapobieganie 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 grejpfrutów.

oznaczenia

- ⑭ stożek
- ⑮ sito

sposób użycia wyciskarki soku z cytrusów

- 1 Usuń przez podniesienie pokrywę 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 siędzie.

- 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).

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.

Русский

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

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 дне прибора.
- Данное устройство соответствует директиве EC 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, а также норме EC 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 (АТ282 и АТ283)
- 15 пресс для цитрусовых
- 16 комбайн (АТ284)

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 ❶ и поднимите головную часть миксера до фиксации.
- 2 Выберите насадку и вставьте ее в гнездо для насадки ❷.
- 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 ❸.
- 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 (P).
- 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 нутужный 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 распыливание 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 Съемное 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

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- 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 накрыв 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 ▼.
- 5 Вставьте в крышку пробку загрузочного отверстия.
- 6 Извлеките заглушку гнезда высокой скорости, повернув ее против часовой стрелки ①.
- 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 подняв ①.
- 8 Поместите блендер в гнездо ручкой назад. Поверните его по часовой стрелке, чтобы заблокировать на месте (стрелки должны встать одна напротив другой) ▼.
- 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

способ приготовления

- 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

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.**
- **Не заполняйте чашу выше максимального уровня, помеченного как 'max' на чаше.**
- 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 ⑮ & ⑯

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
- пластины (если поставляется)**
- ⑪ пластина для тонкой нарезки (в манере жульен)
- ⑫ пластина для стандартной нарезки
- ⑬ дополнительная пластина для крупной шинковки
- дополнительная насадка (если поставляется)**
- 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 Нарезьте продукт и поместите куски в сосуд, распределяя из 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 совпадать 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 ⑤. 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

- Порежьте 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
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.

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.

- **Во время тонкой нарезки/шинковки или измельчения не допускайте наполнения сосуда до режущей пластины: регулярно опорожняйте сосуд.**
 - **Не заполняйте чашу выше максимального уровня, помеченного как 'max' на чаше.**
- 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. риант – 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 сосудах кухонного комбайна.

дополнительная насадка

Примечание:

Данное приспособление может использоваться только вместе с кухонным комбайном AT284.

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).

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.

Ελληνικά

Πριν αρχίσετε να διαβάσετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή/ τα εξαρτήματα Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».
- Τοποθετήστε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

ασφάλεια

- 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
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- 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».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις σχετικές οδηγίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες στη.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή. Πριν τη σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι το μπτολ, τα εργαλεία και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.

- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

- ① υποδοχή μεσαίας ταχύτητας
- ② υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ③ υποδοχή εργαλείων
- ④ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
- ⑤ κεφαλή του μίξερ
- ⑥ μπωλ
- ⑦ διακόπτης λειτουργίας on/off και επιλογής ταχυτήτων
- ⑧ μονάδα κινητήρα
- ⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑩ αναδευτήρας
- ⑪ εξάρτημα ζυμώματος με αποσπώμενη ασφάλεια
- ⑫ χτυπητήρι
- ⑬ καπάκι

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 λεμονοσείφτης
- ⑯ πολυμίξερ (AT284)

τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

αναδευτήρας

- Για να φτιάχνετε κέικ, μπισκότα, ζύμη, γλάσο, γέμιση, εκλέρ και πουρέ πατάτας.

χτυπητήρι

- Για αυγά, κρέμα, κουρκούτι, άπαχο παντεσπάνι, μαρέγκα, τσηζέικ, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για παχύρρευστα μίγματα (π.χ. για να χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη) – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο εργαλείο.

γάντζος ζύμης

- Για μίγματα με μαγιά.

πώς χρησιμοποιείται το μίξερ

- 1 Πιέστε προς τα κάτω το μοχλό αποσύνδεσης της κεφαλής **❶** και σηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
- 2 Επιλέξτε ένα εργαλείο και πιέστε το στην υποδοχή εργαλείου **❷**.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι έχετε προσαρμόσει την ασφάλεια στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος πριν το συνδέσετε στην υποδοχή. Όταν το συνδέσετε, προσαρμόστε την ασφάλεια στην υποδοχή του μίξερ για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά.
- 3 Προσαρμόστε το μπολ στη βάση και στρέψτε προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει **❸**.
- 4 Πιέστε προς τα κάτω το μοχλό αποσύνδεσης της κεφαλής και χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
- 5 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στην ταχύτητα που θέλετε. Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέψτε στο '0'.
- Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού **Ⓟ** για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα.
- 6 Αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος.
- 7 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και, ενώ την κρατάτε σταθερά, τραβήξτε το εργαλείο από την υποδοχή.

σημαντικό

- Η μικρή μετακίνηση της κεφαλής του μίξερ είναι φυσιολογική όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη για ψωμί.
- Εάν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αμέσως. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

- Εάν για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η παροχή ρεύματος στο μίξερ και η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν δεν προσαρμόσετε σωστά τα καλύμματα των υποδοχών στη συσκευή.

- Εάν καταλάβετε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε τη εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε μέρος του μείγματος ή αυξήστε την ταχύτητα.
- Να αφαιρείτε πάντοτε τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στα στόμια μέσης και υψηλής ταχύτητας, ανασηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ.

πρακτικές

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρέτε τα συμβουλές υπολείμματα από το μπωλ με μία σπάτουλα όταν χρειάζεται.
- Είναι καλύτερο τα αυγά που χτυπάτε να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λίπος ή κρόκος αυγού στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για ζύμη εκτός και αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο.
- Όταν χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη για την παρασκευή μίγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή μαλακώστε το πρώτα.
- Το μίξερ έχει ενσωματωμένη λειτουργία 'ομαλής εκκίνησης' ώστε η ποσότητα των υλικών που διασκορπίζεται να μειώνεται στο ελάχιστο. Εάν, όμως, η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μίγμα στο μπωλ όπως ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.

παρατηρήσεις για την παρασκευή ψωμιού

σημαντικό

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες – θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Η μικρή μετακίνηση της κεφαλής του μίξερ είναι φυσιολογική όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη για ψωμί.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετήσετε πρώτα το υγρό υλικό.
- Ανά διαστήματα σταματάτε τη συσκευή και αφαιρέτε το μίγμα από το γάντζο της ζύμης.

- Οι διαφορετικές παρτίδες αλευριού διαφέρουν σημαντικά ως προς τις ποσότητες του υγρού που απαιτούνται και η κολλώδης υφή της ζύμης μπορεί να αυξήσει σημαντικά την καταπόνηση στην οποία υπόκειται η συσκευή. Σας συμβουλευόμαστε να επιβλέψετε τη συσκευή ενώ παρασκευάζεται η ζύμη. Η διαδικασία δε διαρκεί περισσότερο από 6-8 λεπτά.

διακόπτης ταχύτητας

Τα παρακάτω αποτελούν απλά ενδεικτικές οδηγίες και ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα του μείγματος στο μπολ και τα υλικά που αναμειγνύετε.

χτυπητήρι

- **παρασκευή κρέμας με λίπος και ζάχαρη** αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά σε υψηλότερες ταχύτητες
- **χτύπημα αβγών σε κρεμώδη μείγματα** χρησιμοποιήστε μεσαίες ή υψηλές ταχύτητες
- **μείγμα σταδιακά αλευριού, φρούτων κ.λπ.** χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες
- **ανάμειξη όλων των υλικών ενός κέικ** αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά σε υψηλότερες ταχύτητες
- **ανάμειξη λίπους με αλεύρι** χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες

αναδευτήρι

- αυξήστε σταδιακά στη μέγιστη ταχύτητα
- **εξάρτημα ζυμώματος**
- χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες

μέγιστες χωρητικότητες

απλό εύθρυπτο κέικ	450gr αλεύρι
αφράτο κέικ (ανάμειξη υλικών σε ένα βήμα)	1.6 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων 1.8 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων
μίγμα για κέικ	500gr αλεύρι ψωμί
ζύμη για ψωμί	8
ασπράδια αυγών	

ο διακόπτης του ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων

Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων που έχει σχεδιαστεί ώστε να διατηρεί σταθερή την ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες καταπόνησης, όπως όταν ζυμώνετε ψωμί ή όταν προσθέτετε αυγά σε μίγμα για κέικ. Είναι επομένως πιθανό να ακούσετε τον κινητήρα να λειτουργεί με διαφορετική ταχύτητα καθώς το μίξερ προσαρμόζει τη λειτουργία του στο φορτίο και την ταχύτητα που έχετε επιλέξει – αυτό είναι φυσικό.

πώς προσαρμόζετε και χρησιμοποιείτε το καπάκι

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στη βάση και προσθέστε τα υλικά.
 - 2 Προσαρμόστε το εργαλείο και μετά χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ
 - 3 Προσαρμόστε το καπάκι πάνω στο μπολ, εφαρμόζοντας το τμήμα με την οπή γύρω από την κεφαλή του μίξερ ④.
 - 4 Για να αφαιρέσετε το καπάκι, ακολουθήστε αντίστροφα την παραπάνω διαδικασία.
- Κατά την ανάμειξη των υλικών, μπορείτε να προσθέτετε υλικά από την οπή απευθείας στο μπολ.

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.

μονάδα του κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μη βυθίζετε σε νερό.

μπολ, εργαλεία, καπάκι, αποσπώμενη ασφάλεια του εξαρτήματος ζυμώματος

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρματίνη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Κρατήστε τα μέρη της συσκευής μακριά από πηγές θερμότητας (επιφάνεια κουζίνας, φούρνος, φούρνους μικροκυμάτων).

Μπλέντερ AT282 και AT283 (εάν παρέχονται)

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να φτιάξετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, για να τρίψετε φρυγανιές και μπισκότα, να φιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και να θρυμματίσετε πάγο.

ασφάλεια

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμειξείτε.
 - Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατάτε τη μονάδα των λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
 - Να χρησιμοποιείτε το κύπελλο μόνο μαζί με τη μονάδα λεπίδων που παρέχεται.
 - Ποτέ μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τη μονάδα λεπίδων στο μηχάνημα χωρίς να έχετε τοποθετήσει το κύπελλο.
 - Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
 - Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
 - Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.
 - **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα λεπίδας στη μονάδα κινητήρα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το κύπελλο του μπλέντερ.**
 - Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
 - Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
 - απενεργοποιήστε,
 - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
 - **μοντέλο AT283** θα πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην ξεβιδωθεί το κύπελλο από τη βάση.
 - Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- σημαντική πληροφορία**
Το προστατευτικό στη βάση του ακρυλικού κυπέλλου του AT282 αφαιρείται κατά την κατασκευή και δεν θα πρέπει να γίνεται καμία προσπάθεια για να αφαιρεθεί.
- Το εξάρτημα δεν λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά ή εάν δεν έχει ασφαλιστεί στην κουζίνομηχανή ή εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας.

- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ σε λειτουργία για περισσότερο από ένα λεπτό - θα υπερθερμανθεί. Θέστε το εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην τοποθετείτε υλικά σε ξηρή μορφή μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Κόψτε τα υλικά σε κύβους, αφαιρέστε το πώμα και ρίξτε τους κύβους από την οπή στο καπάκι, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- **μοντέλο AT282** μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά όπως γαρίφαλα, άνηθο και σπόρους κύμινου - προκαλούν φθορά στο υλικό.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην τρίβετε πάγο μόνο του, προσθέτετε πάντα λίγο νερό.
- **μοντέλο AT282** Ποτέ μην αναμινύετε ποσότητα μεγαλύτερη από 1,5 λίτρο - μικρότερη εάν πρόκειται για υγρά κατά την επεξεργασία των οποίων δημιουργείται αφρός όπως μιλκσέικ.
- **μοντέλο AT283** Ποτέ μην αναμινύετε ποσότητα μεγαλύτερη από 1,2 λίτρο - μικρότερη εάν πρόκειται για υγρά κατά την επεξεργασία των οποίων δημιουργείται αφρός όπως μιλκσέικ.
- Συνταγές για πολτοποιημένες τροφές – ποτέ μην αναμινύετε κατεψυγμένα υλικά που έχουν σχηματίσει μία στερεοποιημένη μάζα κατά την κατάψυξη, σπάστε τα σε μικρότερα κομμάτια πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.

επεξήγηση συμβόλων ⑭

ακρυλικό μπλέντερ AT282

- ① καπάκι
- ② πώμα μεζούρα
- ③ κύπελλο
- ④ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑤ μονάδα λεπίδας

γυάλινο μπλέντερ AT283

- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι
- ③ κύπελλο
- ④ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑤ μονάδα λεπίδας
- ⑥ βάση

για χρήση του ακρυλικού μπλάντερ AT282

- 1 Βεβαιωθείτε ότι έχετε προσαρμόσει σωστά το δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα με τις λεπίδες.
- 2 Κρατήστε τη μονάδα με τις λεπίδες από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στη βάση του μπλάντερ. Περιστρέψτε για να ασφαλίσουν στη θέση τους.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσει, φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο καπάκι να εφαρμόσει στην εγκοπή της λαβής. Εάν το προσαρμόσετε σωστά, οι ενδείξεις θα είναι ευθυγραμμισμένες .
- 5 Τοποθετήστε το πώμα στο καπάκι.
- 6 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας, στρέφοντάς το προς τα αριστερά και ανασηκώνοντάς το .
- 7 Προσαρμόστε το μπλάντερ στην υποδοχή, σπρώχντε προς τα πίσω και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.
- 8 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα.
- 9 Όταν το μείγμα έχει την υφή που θέλετε, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- 10 Αφαιρέστε το μπλάντερ.
- 11 Μετά τη χρήση, τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα τη υποδοχής υψηλής ταχύτητας.

για χρήση του γυάλινου μπλάντερ AT283

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ασφάλισης έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κοπής.
- 2 Τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων μέσα στη βάση.
- 3 Βιδώστε το γυάλινο κύπελλο στη βάση.
- 4 Βάλτε τα υλικά στο κύπελλο.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι σπρώχνοντας προς τα κάτω, έως ότου στερεωθεί καλά.
- 6 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.
- 7 Αφαιρέστε το κάλυμμα στομίου υψηλής ταχύτητας, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και ανασηκώνοντάς το .
- 8 Τοποθετήστε το μπλάντερ στο στόμιο, ωθώντας προς τα πίσω. Περιστρέψτε το μπλάντερ δεξιόστροφα ως ότου ευθυγραμμιστούν τα δύο βέλη, για να ασφαλίσει σωστά στη θέση του .
- Εάν το μπλάντερ δεν έχει εφαρμόσει σωστά στο μίξερ, δεν θα λειτουργήσει.
- 9 Ρυθμίστε το στη μέγιστη ταχύτητα.

10 Αφού επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

11 Αφαιρέστε το μπλάντερ.

12 Μετά τη χρήση, τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.

πρακτικές συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις διαρροές Βεβαιωθείτε ότι έχετε προσαρμόσει την κανάτα σταθερά στη βάση.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλάντερ. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, αφαιρέστε το πώμα και προσθέστε το λάδι αργά και φροντίστε να πέφτει με ομοιόμορφη ροή από την τρύπα στο καπάκι.
- Παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ, ντιπ: χρησιμοποιείτε χαμηλή έως μεσαία ταχύτητα, αφαιρώντας όταν χρειάζεται το μίγμα από τα τοιχώματα. Εάν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε κι άλλο υγρό. Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμικής κίνησης ώστε τα υλικά να κινούνται πάνω από τις λεπίδες.

φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.
- Αδειάστε την κανάτα πριν απασφαλίσετε τη βάση.

μη αποσπώμενη μονάδα λεπίδων

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Καθαρίστε τις λεπίδες με μία βούρτσα κάτω από τη βρύση. Διατηρείτε το κάτω μέρος της μονάδας των λεπίδων στεγνό.
- 3 Αφήστε να στεγνώσουν.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα. Εναλλακτικά, το πώμα μεζούρα, το καπάκι, η βάση και το γυάλινο μπλάντερ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

σούπα με καρότα και κόλιαντρο

υλικά

25γρ βούτυρο

1 τεμαχισμένο κρεμμύδι

1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο

750 γρ. καρότο, κομμένο σε κύβους 1,5 εκ.

(εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε 600 γρ. καρότο

κομμένο σε κύβους 1,5 εκ. για την παρασκευή

ελαφρύτερης σούπας)

κρύο ζωμό κοτόπουλο

10-15ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) αλεσμένο

κόλιαντρο

αλάτι και πιπέρι

μέθοδος

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν.
- 2 Τοποθετήστε το καρότο στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε ζωμό αρκετό ώστε να φτάνει μέχρι την ένδειξη 1,5 στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα μεζούρα.
- 3 Αναμείξτε στη λειτουργία παλμού για 5 δευτερόλεπτα, εάν θέλετε μεγάλα κομμάτια για τη σούπα σας, ή για μεγαλύτερο διάστημα, εάν προτιμάτε τα υλικά ψιλοκομμένα.
- 4 Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και μπαχαρικά και βράστε τη σούπα σε χαμηλή φωτιά για 30 έως 35 λεπτά ή όσο χρειάζεται μέχρι να μαγειρευτεί.
- 5 Ελέγξτε εάν χρειάζονται και άλλα μπαχαρικά και προσθέστε κι άλλο ζωμό εάν είναι απαραίτητο.

Μπορείτε να βρείτε κι άλλες συνταγές στη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Πολυμίξερ ΑΤ284 (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων για να κόψετε, να τεμαχίσετε, να κόψετε σε λωρίδες ή να ψιλοκόψετε. Το εξάρτημα του λεμονοστεϊφ (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να στείψιμο εσπεριδοειδών και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με το πολυμίξερ ΑΤ284.

σημαντική πληροφορία

Όταν αφαιρείτε τα υλικά συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το πλαστικό κάλυμμα λεπίδας έχει αφαιρεθεί από τη λεπίδα. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Το κάλυμμα πρέπει να απορρίπτεται, καθώς χρησιμοποιείται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τις λεπίδες, να τις κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιέχομενο του μπουλ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία στο μπουλ του πολυμίξερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπουλ ή το εξάρτημα από τη βασική μονάδα:-
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες/οι δίσκοι κοπής σταματήσουν εντελώς,
- Όταν κόβετε σε φέτες, ψιλοκόβετε ή τρίβετε, μην αφήνετε το μπουλ να γεμίσει με υλικά μέχρι το δίσκο κοπής: αδειάζετε τακτικά.
- Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπουλ.
- Εάν κατά τη χρήση του εξαρτήματος οι κραδασμοί είναι πάρα πολλοί, μειώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε μέρος των υλικών.
- Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.

επεξήγηση συμβόλων ⑮ & ⑯

- ① εργαλεία για την ώθηση των υλικών: μεγάλο και μικρό
- ② ειδική υποδοχή
- ③ καπάκι του πολυμίξερ
- ④ λαβή λεπίδας
- ⑤ λεπίδες
- ⑥ μπόλ του πολυμίξερ
- ⑦ άξονας κίνησης
- ⑧ δίσκος κοπής για χοντρές φέτες/χοντρό τρίψιμο
- ⑨ δίσκος κοπής για λεπτές φέτες/ψιλό τρίψιμο μέρη του πολυμίξερ
- ⑩ τρίφτης
- δίσκοι (εάν παρέχεται)**
- ⑪ λεπτός δίσκος για ψιλό κόψιμο τύπου ζιλιέν
- ⑫ κλασικός δίσκος για ψιλό κόψιμο
- ⑬ δίσκος για έξτρα χοντρό τρίψιμο
- λεμονοστείφτη (εάν παρέχεται)**
- ⑭ κώνος
- ⑮ πλέγμα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στη συσκευασία σας όλα τα ως άνω μέρη. Τα περιεχόμενα εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων.

Λεπίδες

Χρησιμοποιήστε τις λεπίδες για να τεμαχίσετε ωμά και μαγειρεμένα κρέατα, μαγειρεμένα αβγά, λαχανικά, ψηρούς καρπούς, πατέ και νπιτ, καθώς και για να θρυμματίσετε ψωμί και μπισκότα.

πώς να χρησιμοποιείτε τις λεπίδες

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας, ανασηκώνοντάς το ①.
- 2 Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στην υποδοχή ②.
- 3 Προσαρμόστε το μπόλ στον άξονα κίνησης, με τη λαβή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και στρέψτε προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει ③.
- 4 Προσαρμόστε τις λεπίδες στον άξονα κίνησης και στρέψτε τις έως ότου κατέβουν έως κάτω. **Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές, να τις χρησιμοποιείτε πάντα με προσοχή.**
- 5 Κόψτε τα υλικά και τοποθετήστε τα στο μπόλ αφού βεβαιωθείτε ότι τα έχετε μοιράσει ομοιόμορφα.
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι και την ειδική υποδοχή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και περιστρέψτε δεξιόστροφα, φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο καπάκι να εφαρμόσει στην εγκοπή της λαβής του μπόλ ④. Εάν τα έχετε προσαρμόσει σωστά, οι ενδείξεις πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες ▼.

- Το εξάρτημα δεν λειτουργεί εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά ή εάν δεν έχει ασφαλίσει στην κουζινομηχανή ή εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.
- 7 Προσαρμόστε τα εργαλεία ώθησης των υλικών.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα έχει την υφή που θέλετε. Συνιστούμε υψηλές ταχύτητες για τις περισσότερες λειτουργίες τεμαχισμού.
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού P για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω ο διακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση.
- 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος.
- 10 Αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 11 Μετά τη χρήση προσαρμόστε πάλι το κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας.
- πρακτικές συμβουλές**
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπωλ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2εκ περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα σπάτε σε κομμάτια και να τα προσθέτετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται ευκολότερα όταν είναι πλυμένα και στεγνά.
- Μην αναμιγνύετε υγρά συστατικά, καθώς ενδέχεται να υπάρξει διαρροή γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτόν, υπάρχει το μπλέντερ. Ωστόσο, όταν λιώνετε σούπες κ.λπ., να στραγγίζετε τα στερεά, να τα λιώνετε και έπειτα να τα επαναφέρετε στο υγρό.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να αναμειγνύετε μεγάλες ποσότητες, π.χ. ζυμάρη ψωμιού, διαφορετικά το μίξερ μπορεί να υποστεί ζημιά. Για να παρασκευάσετε ψωμί να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι ζύμης στο μπόλ ανάμειξης και για να παρασκευάσετε κέικ και γλυκά να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στο μπόλ.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να θρυμματίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά υλικά, όπως καρυκεύματα, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο εξάρτημα.
- Εάν προσθέσετε άρωμα ή αρτυματική ύλη αμυγδαλού σε μείγμα, αποφύγετε να έρθει σε επαφή με το πλαστικό, καθώς ενδέχεται να αφήσει μόνιμο σημάδι.

μέγιστη χωρητικότητα

- κρέας: 400 γρ.

Φτιάξτε κιμά αφαιρώντας από το νωπό κρέας το περιπτώ λίπος και κόβοντάς το σε κύβους 2 εκ., τοποθετείστε το στο μπολ και βάλτε το σε λειτουργία για περίπου 20 δευτερόλεπτα ή μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. Όσο περισσότερο λειτουργήσει η συσκευή τόσο πιο λεπτή θα είναι η υφή.

δίσκος κοπής για φέτες/τρίψιμο και τρίφτης

Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοπής για φέτες/τρίψιμο για να κόψετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε φρούτα, λαχανικά και τυριά, καθώς και τον τρίφτη για να τρίψετε παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικά ντάμπλινγκ πατάτας.

για να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη για φέτες/κόφτη για ψιλό τρίψιμο/τρίφτη

χρήση των δίσκων κοπής

εξαρτήματα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες

Οι δίσκοι κοπής ⑧ και ⑨ είναι διπλής όψης: η μία πλευρά τεμαχίζει σε φέτες, η άλλη πλευρά τεμαχίζει σε λωρίδες.

Μπορείτε να τεμαχίσετε σε φέτες τυρί, καρότο, πατάτα, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκι, παντζάρι, κρεμμύδι.

Μπορείτε να τεμαχίσετε σε λωρίδες τυρί, καρότο, πατάτα και τρόφιμα με παρόμοια υφή. **Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε πρέπει να βρίσκεται από πάνω.**

δίσκος τριψίματος ⑩ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικά ζυμαροπτικάκια.

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια ⑪

Ο δίσκος αυτός κοπής τεμαχίζει πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κασαρόλας και για βαθύ τηγάνι (π.χ. καρότο, γογγύλι, κολοκυθάκι και αγγούρι).

συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια ⑫

τεμαχίζει πατάτες σε λεπτές λωρίδες για τηγάνισμα καθώς και σκληρά υλικά για σαλάτες και σάλτσες (ντιπ) (π.χ. γογγύλι, αγγούρι).

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες

⑬ τεμαχίζει σε πολύ χοντρές λωρίδες τυρί και καρότο.

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μέσης ταχύτητας, αναστηλώνοντάς το.
- 2 Προσαρμόστε τον άξονα κίνησης στην υποδοχή.
- 3 Προσαρμόστε το μπολ πάνω από τον άξονα κίνησης, με τη λαβή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και στρέψτε το προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει.
- 4 Προσαρμόστε το δίσκο κοπής στον άξονα κίνησης. Τοποθετήστε στο πάνω μέρος την επιφάνεια κοπής που θέλετε. **Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι πολύ κοφτεροί. Κρατήστε τους δίσκους από την εγκοπή στο κέντρο.**
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και την ειδική υποδοχή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και στρέψτε προς τα δεξιά, φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο καπάκι να εφαρμόσει στην εγκοπή της λαβής του μπολ. Εάν το προσαρμόσετε σωστά, οι ενδείξεις πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες ▼.
- **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 υψηλής ταχύτητας.**
- 6 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.
- για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας**
- Πρώτα τοποθετήστε το μεγάλο ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας**
- Χρησιμοποιήστε και τους δύο σωλήνες μαζί.
- 7 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε σταθερά προς τα κάτω με το εξάρτημα για την ώθηση των υλικών – **μην βάλετε ποτέ τα δάχτυλά σας στην ειδική υποδοχή**. Συνιστούμε μεσαίες ταχύτητες για την επεξεργασία μαλακών υλικών όπως το αγγούρι, και μεσαίες/υψηλές ταχύτητες για την επεξεργασία σκληρότερων υλικών όπως τα καρότα και τα σκληριά τυριά.
- Όταν κόβετε σε φέτες, ψιλοκόβετε ή τρίβετε, μην αφήνετε το μπολ να γεμίσει με υλικά μέχρι το δίσκο κοπής: αδειάζετε τακτικά.
- Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.
- 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

10 Αφαιρέστε το εξάρτημα.

11 Μετά τη χρήση τοποθετήστε και πάλι την υποδοχή μεσαίας ταχύτητας.

πρακτικές συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία.
- Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή λωρίδες: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος από ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο κοπής ή στο σωλήνα.

φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

μπολ, καπάκι και εξαρτήματα

- Πλύνετε στο χέρι και στεγνώστε. Προσοχή: οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτερά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω συρτάρι του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία.

Μετά τη χρήση αποθηκεύστε τις λεπίδες στο μπουλ του πολυμίξερ.

λεμονοστεύφη

Σημείωση:

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με το πολυμίξερ AT284.

Χρησιμοποιείτε το λεμονοστούφη σας για να εξαγάγετε το χυμό από εσπεριδοειδή, π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, γλυκολέμονα, γκρέιπφρουτ.

περιγραφή συσκευής

- ⑭ κώνος
- ⑮ πλέγμα

για να χρησιμοποιήσετε το λεμονοστούφη σας

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας, ανασηκώνοντάς το ①.
- 2 Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στην υποδοχή.
- 3 Προσαρμόστε το μπουλ πάνω στον άξονα κίνησης, με τη λαβή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και στρέψτε το προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει.
- 4 Προσαρμόστε το σουρωτήρι στο μπουλ, φροντίζοντας ώστε το «αφτί» στο χέιλος του να ασφαλίσει στην αντίστοιχη εγκοπή της λαβής του μπουλ ⑤.
- **Το εξάρτημα δεν θα λειτουργήσει εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά ή εάν δεν έχει ασφαλίσει στην κουζίνομηχανή ή εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.**
- 5 Προσαρμόστε τον κώνο στον άξονα κίνησης και περιστρέψτε τον έως ότου κατέβει έως κάτω.
- 6 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Επιλέξτε τη ταχύτητα 3 και στείψτε τα φρούτα στον κώνο.
Σημείωση
Να αδειάζετε το μπουλ τακτικά και να μην αφήνετε ποτέ το χυμό να φτάσει στο κάτω μέρος του σουρωτηριού.
- 7 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- 8 Αφαιρέστε τον κώνο. Απασφαλίστε και αφαιρέστε το σουρωτήρι.
- 9 Απασφαλίστε το μπουλ και σερβίρετε το χυμό.

φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Πλύνετε τον κώνο, το πλέγμα και το μπουλ στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά. Εναλλακτικά πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων (μόνο επάνω σχάρα).

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
 - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred používaním zariadenia/príslušenstva Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie
- Prebytočnú šnúru zatlačte do odkladacieho priestoru šnúry v zadnej časti zariadenia.

bezpečnosť

- Zariadenie pred zakladaním a vyberaním nástrojov a príslušenstva, ako aj po použití a pred čistením, vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Nikdy nenechávajte prívodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a nasadených nástrojov/nasadeného príslušenstva. Nikdy nevkladajte prsty a podobne do závesného mechanizmu.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie alebo príslušenstvo, ak je poškodené. Dajte ho skontrolovať alebo opraviť: Prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie týkajúce sa daného výrobku, ktoré sú uvedené v tejto príručke.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené.
- Pri dvíhaní tohto prístroja buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje a prívodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

popis súčastí

kuchynský robot

- ① výstup pre strednú rýchlosť
- ② výstup pre vysokú rýchlosť
- ③ zásuvka na nástroj
- ④ páčka na uvoľnenie hlavy robota
- ⑤ hlava robota
- ⑥ nádoba
- ⑦ vypínač zap/vyp a prepínač rýchlostí
- ⑧ pohonná jednotka
- ⑨ odkladací priestor šnúry
- ⑩ metlička
- ⑪ hák na prípravu cesta s odnímateľným ochranným krytom
- ⑫ šľahač
- ⑬ ochranný kryt proti vyšplechnutiu

príslušenstvo

S kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky druhy uvedeného príslušenstva. Závisí to od variantu modelu.

- ⑭ mixér (AT282 a AT283)
- ⑮ lis na citrusové plody
- ⑯ príslušenstvo na spracovanie potravín (AT284)

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

metlička

- Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, plevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.

šľahač

- Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákyrov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.

háč na prípravu cesta

- Na kysnuté zmesi.

používanie multifunkčného robota

- 1 Zatlačte páčku na uvoľnenie hlavy robota ❶ a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí.
- 2 Vyberte nástroj a zatlačte ho do zásuvky na nástroj ❷.
- Pred vložením do výstupu vždy zabezpečte, aby bol ochranný kryt nasadený na hriadeľ háku na prípravu cesta. Po vložení nasadte ochranný kryt na výstup robota, aby sa zabránilo vniknutiu potravín.
- 3 Nasadte nádobu na podstavec a otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❸.
- 4 Zatlačte páčku na uvoľnenie hlavy robota a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- 5 Zapojte ho do siete, potom ho zapnite a otočte prepínač rýchlostí na požadovanú hodnotu. Ak ho chcete vypnúť, otočte ho na hodnotu „0“.
- Ak chcete použiť krátke impulzy, prepnete zariadenie na funkciu impulzov ❹.
- 6 Odpojte ho zo siete.
- 7 Zdvihnite hlavu kuchynského robota a pri vyťahovaní nástroja z výstupu ho držte pevne.

dôležité

- **Pri spracovaní hustých zmesí, ako je cesto na chlieb, sú upozornenie niektoré pohyby hlavy kuchynského robota normálne.**
- Ak sa počas činnosti robota zdvihne jeho hlava, prístroj sa okamžite zastaví. Na opätovné spustenie robota sklopte jeho hlavu, otočte prepínač rýchlostí do vypnutej polohy, pár sekúnd počkajte a potom znova zvolte rýchlosť. Robot by mal ihneď pokračovať v činnosti.
- Ak sa z nejakého dôvodu preruší napájanie robota a prístroj prestane pracovať, otočte prepínač rýchlostí do vypnutej polohy, pár sekúnd počkajte a potom znova zvolte rýchlosť. Robot by mal ihneď pokračovať v činnosti.
- **Pokiaľ nie sú všetky kryty výstupov správne nasadené na prístroj, robot nebude pracovať.**
- Ak počujete, že prístroj spomaľuje, buď ho vypnite a odoberte časť zmesi, alebo zvýšte rýchlosť.

- Pred zdvihnutím hlavy kuchynského robota vždy vyberte príslušenstvo založené na jeho výstupoch pre strednú a vysokú rýchlosť.

pokyny

- Prístroj v prípade potreby vypnite a stierkou oškrabte steny nádoby.
- Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.
- Pri použití tuku na pečenie a cukru na koláčové zmesi používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte zmäknúť.
- Váš robot je vybavený funkciou „jemného štartu“ na minimalizovanie rozliatia obsahu nádoby. Pri zapnutí robota v prípade, že sa v nádobe nachádzajú husté zmesi, ako je cesto na chlieb, si môžete všimnúť, že robot potrebuje pár sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť.

poznámky k príprave chleba

dôležité upozornenie

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
- Pri spracovaní hustých zmesí, ako je cesto na chlieb, sú niektoré pohyby hlavy kuchynského robota normálne.
- Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.
- Občas prístroj zastavte a zoškrabte zmes z háku na prípravu cesta.
- Pri rôznych dávkach múky sa značne líši množstvo potrebnej tekutiny a konzistencia cesta môže mať výrazný vplyv na zaťaženie prístroja. Odporúča sa, aby ste počas spracúvania cesta prístroj sledovali; nemal by byť spustený dlhšie ako 6-8 minút.

prepínač rýchlostí

Nasledujúce rýchlosti sú len orientačné a budú sa líšiť podľa množstva zmesi v nádobe a ingrediencií, ktoré sa spracúvajú.

metlička

- **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť
- **šľahanie vaječ do krémových zmesí** použite strednú až vysokú rýchlosť
- **primiešanie do múky, ovocie atď.** použite nízku až strednú rýchlosť
- **koláče „všetko v jednom“** začnite pri nízkej rýchlosti, postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť

- **vtieranie tuku do múky** použite nízku až strednú rýchlosť

šľahač

- postupne zvyšujte na maximum
- hák na prípravu cesta**
- použite nízku až strednú rýchlosť

maximálne množstvá

kreheké pečivo	450 g múky
koláč z piškótového cesta	
(miešanie cesta)	1,6 kg celá zmes
zmes na biskupský chlebíček	1,8 kg celá zmes
cesto na chlieb	500 g múky
vaječné bielky	8

nádoba, nástroje, ochranný kryt proti vyšplechnutiu, hák na prípravu cesta

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bieliadlo na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.
- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

snímač na elektronické ovládanie rýchlosti

Váš robot je vybavený snímačom na elektronické ovládanie rýchlosti, ktorý je určený na udržiavanie rýchlosti pri rôznych záťažach, napríklad, keď sa miesi cesto na chlieb alebo keď sa pridávajú vajíčka do koláčovej zmesi. Počas chodu preto môžete počuť isté výkyvy rýchlosti, keďže robot sa prispôsobuje záťaži a zvolenej rýchlosti – ide o normálny jav.

založenie a používanie ochranného krytu proti vyšplechnutiu

- 1 Nasadte nádobu na podstavec a pridajte ingrediencie.
 - 2 Nasadte nástroj, potom sklopte hlavu robota.
 - 3 Namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu na nádobu zasunutím rezacej časti okolo hlavy robota
 4. Ochranný kryt proti vyšplechnutiu zložte obráteným postupom popísaným vyššie.
- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec.

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

Mixéry AT282 a AT283 (ak sú dodané)

Tento mixér môžete používať na prípravu polievok, nápojov, paštét, majonéz, strúhanky, zákuskového cesta, na mletie orechov alebo na drvenie ľadu.

bezpečnosť

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Mixovaciu nádobu používajte len s dodanou nožovou jednotkou.
- Nikdy sa nepokúšajte založiť nožovú jednotku do zariadenia bez toho, aby doň bola založená mixovacia nádoba.
- Zariadenie vždy vytriahnite zo zásuvky, predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra mixovacej nádoby.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- **Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na pohonnú jednotku, kým nie je nasadená mixovacia nádoba.**
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Keď skladáte mixér z pohonnej jednotky:
 - zariadenie vypnite;
 - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
 - **model AT283** dávajte pozor, aby ste neodskrutkovali mixovaciu nádobu zo základne.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.

dôležité upozornenia

Lem na spodnej časti akrylovej mixovacej nádoby AT282 sa montuje počas výroby, preto sa nepokúšajte o jeho odstránenie.

- **Ak toto príslušenstvo nebude správne zmontované alebo správne založené do kuchynského robota alebo ak na výstupe pre strednú rýchlosť nebude založený kryt, nebude fungovať.**
- Tento mixér nikdy nepúšťajte na dlhšie než na 1 minútu, aby sa neprehrial. Akonáhle dosiahnete správnu konzistenciu pripravovaného obsahu, mixér vypnite.
- Nevkladajte do mixéra suché zložky pred jeho zapnutím. Nakrájajte ich na kúsky, vyberte plniacu zátku z veka a za chodu zariadenia ich po jednom vhadzujte cez stredový otvor do mixéra.

- **model AT282** Nespracovávať v nej koreniny, ako sú klinčeky, kôpor a rascové semená, lebo by akryl mohli poškodiť.
- Tento mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu. Má byť prázdny pred použitím aj po ňom.
- Nikdy nedrvtvte len samotný ľad. Vždy pridajte trochu vody.
- **model AT282** Nikdy nemixujte viac než 1,5 litra – a v prípade penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily, ani toľko.
- **model AT283** Nikdy nemixujte viac než 1,2 litra – a v prípade penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily, ani toľko.
- Recepty na ovocné šťavy: Nikdy nemixujte mrazené zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takúto hmotu najprv rozbite na menšie kúsky a až potom pridajte do mixéra.

popis súčastí ⑭

akrylový mixér AT282

- ① veko
- ② plniaca zátka
- ③ nádoba mixéra
- ④ tesniaci krúžok
- ⑤ nožová jednotka

sklený mixér AT283

- ① plniaca zátka
- ② veko
- ③ nádoba mixéra
- ④ tesniaci krúžok
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ podstavec

používanie akrylového mixéra AT282

- 1 Uistite sa, že tesniaci krúžok je založený na nožovej jednotke správne.
- 2 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť a vložte ju do základne mixovacej nádoby. Pootočte ňou, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Do mixovacej nádoby vložte dané zložky.
- 4 Na mixovaciu nádobu založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek tak, aby jeho západka vošla do drážky v rukoväti. Pri správnom založení musia značky lícovať týmto spôsobom .
- 5 Do veka založte plniacu zátku.
- 6 Z výstupu pre vysokú rýchlosť spodného mixéra zložte kryt – pootočte ho v protismere hodinových ručičiek a nadvihnite ①.

- 7 Tento mixér založte na tento výstup tak, aby jeho rukoväť smerovala k zadnej časti a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby pevne zapadol do potrebnej pozície.
- 8 Zariadenie zapnite na maximálnu rýchlosť.
- 9 Zariadenie po dosiahnutí žiadanej konzistencie pripravovaného obsahu vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- 10 Mixér vyberte.
- 11 Po použití opäť založte kryt na výstup pre vysokú rýchlosť.

používanie skleneného mixéra

AT283

- 1 Uistite sa, že tesniaci krúžok je založený na nožovej jednotke správne.
- 2 Do vnútra základne založte nožovú jednotku.
- 3 Sklenenú mixovaciu nádobu naskrutkujte na základňu.
- 4 Do mixovacej nádoby vložte dané zložky.
- 5 Založte veko a zatlačte ho nadol, aby zapadlo do potrebnej pozície.
- 6 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby zapadla do potrebnej pozície.
- 7 Zložte kryt z výstupu pre vysokú rýchlosť hlavného zariadenia jeho pootočením v protismere hodinových ručičiek a nadvihnutím ❶.
- 8 Mixér založte na tento výstup tak, aby jeho rukoväť smerovala k zadnej časti. Otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa pevne nezaistí do potrebnej pozície, to je, kým dve šípky nebudú lícovať ▼.
- 9 Zariadenie zapnite na maximálnu rýchlosť.
- 10 Po dosiahnutí žiadanej konzistencie zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- 11 Mixér vyberte.
- 12 Po použití opäť založte kryt na výstup pre vysokú rýchlosť.

radý

- Základňa mixovacej nádoby musí byť poskladaná pevne, aby nedochádzalo k presakovaniu pripravovaného obsahu.
- Pri príprave majonézy vložte do mixovacej nádoby všetky zložky okrem oleja. Potom za chodu zariadenia vyberte plniacu zátku a cez otvor pomaly a rovnomerne pridávajte olej.
- Husté zmesi, napríklad nátierky a dipy: Používajte nízku až strednú rýchlosť a zmes v prípade potreby zoškrabujte z vnútornej steny. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny. Eventuálne použite pulzný chod, aby sa jednotlivé zložky dostávali k nožom.

ošetrovanie a čistenie

- Kuchynský robot pred vybratím príslušenstva z neho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Mixovaciu nádobu vyprázdňte a vyberte z nej základňu.

nožová jednotka

- 1 Zložte z nej tesniaci krúžok a umyte ho.
- 2 Nože umyte pod tečúcou vodou. Dolnú časť nožovej jednotky nenamočte.
- 3 Nechajte ju vyschnúť.

ostatné súčasti

Umývajte ich ručne v teplej mydlovej vode. Plniacu zátku, veko, základňu a sklenený mixér možno eventuálne umývať v umývačke riadu.

mrkvovo-koriandrová polievka

ingrediencie

25 g masla
1 nasekaná cibuľa
1 strúčik roztláčeného cesnaku
750 g mrkvy nakrájanej na 1,5 cm kocky (alebo pre ľahšiu polievku použite 600 g mrkvy nakrájanej na 1,5 cm kocky)
studený slepačí bujón
10-15 ml mletého koriandra
soľ a čierne korenie

postup

- 1 Roztopte maslo na panvici, pridajte cibuľu a cesnak a opečte domäkka.
- 2 Vložte mrkvu do mixéra, pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatok bujónu, aby ste nádobu naplnili po značku 1,5 podľa príslušnej nádoby. Založte veko a plniacu zátku.
- 3 Mixujte 5 sekúnd pri impulznom nastavení, ak chcete polievku s hrubšími ingredienciami alebo dlhšie, ak chcete jemnejšiu polievku.
- 4 Zmes preložte do hrnca, pridajte koriander a korenie a varte ju na miernom ohni 30 až 35 minút alebo kým nebude polievka uvarená.
- 5 Podľa potreby dochuťte a ak je to potrebné, pridajte viac tekutiny.

Ďalšie recepty možno nájsť na tejto webovej stránke spoločnosti Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Príslušenstvo na spracovanie potravín AT284 (ak je dodané)

Používa sa na sekanie, krájanie a strúhanie potravín. Lis na citrusové plody (ak je dodaný) možno používať na odšťavovanie citrusových plodov a používa sa len s týmto príslušenstvom na spracovanie potravín AT284.

dôležité upozornenie

Pri rozbaľovaní výrobku odstráňte z nožov plastový kryt. **Postupujte pri tom veľmi opatrne, lebo nože sú veľmi ostré.** Kryt odhodzte, lebo ten má nože chrániť len počas ich výroby a prepravy.

bezpečnosť

- Nože a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nožovou jednotkou a pri jej čistení ju vždy držte za vrchný koniec, teda na opačnej strane než sú nože.**
- Pri vyprázdňovaní misy z nej vždy najprv vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do misy nadstavca na spracovanie potravín, keď je tento nadstavec založený na pohonnej jednotke.
- Nikdy netlačte potraviny v plniacej trubici nadol prstami. Vždy na to používajte dodaný posúvač, respektíve dodané posúvače.
- Pred zložením veka z misy alebo pred zložením nadstavca z pohonnej jednotky:
 - zariadenie vypnite,
 - počkajte, kým sa nože/kotúče úplne nezastavia.
- **Pri krájaní/strúhaní nenechávajte misu naplniť až po rezací kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.**
- **Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe (MAX).**
- Keby pri použití tohto nadstavca došlo k nadmernej vibrácii, znížte rýchlosť alebo zariadenie zastavte a vyberte časť obsahu.
- **Zaistovací mechanizmus nesmie byť vystavený nadmernej sile, lebo by sa poškodil, čo by mohlo spôsobiť zranenie.**

popis súčastí ⑮ & ⑯

nadstavec na spracovanie potravín

- ① posúvače – veľký a malý
- ② plniaca trubica
- ③ veko nadstavca na spracovanie potravín
- ④ držadlo
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ misa nadstavca na spracovanie potravín
- ⑦ pohonný hriadeľ
- ⑧ kotúč na hrubé krájanie/strúhanie
- ⑨ kotúč na tenké krájanie/strúhanie
- ⑩ kotúč na strúhanie parmezánu a zemiakov

vkotúče (ak je dodané)

- ⑪ kotúč na tenké krájanie (typ Julienne)
- ⑫ kotúč na štandardné krájanie
- ⑬ kotúč na extra hrubé strúhanie

odšťavovač citrusového ovocia (ak je dodané)

- ⑭ kužeľ
- ⑮ sítko

Súčasťou balenia nemusia byť všetky z vyššie uvedených súčastí. Obsah balenia závisí od variantu modelu.

nožová jednotka

Nožová jednotka je určená na rezanie surového a vareného mäsa, varených vajec, zeleniny, jadrových plodov, nátierok a dipov, ako aj na výrobu strúhanky z chleba a keksov.

používanie nožovej jednotky

- 1 Zložte kryt z výstupu pre strednú rýchlosť hlavného zariadenia ①.
- 2 Do tohto výstupu zložte pohonný hriadeľ ②.
- 3 Cez pohonný hriadeľ zložte misu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom zapínania/vypínania a rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície ③.
- 4 Na pohonný hriadeľ zložte nožovú jednotku a otáčajte ňou, kým nespadne celkom dole. **Nožová jednotka je veľmi ostrá, takže s ňou manipulujte opatrne.**
- 5 Nakrájajte potraviny a vložte ich do misy, pričom dbajte o to, aby v nej boli rovnomerne rozložené.
- 6 Zložte veko, zložte naň plniacu trubicu tak, aby sa nachádzala nad ovládačom rýchlosti a vekom otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa jeho západka nezasunie do drážky v rukoväti misy ④. Pri správnom založení musia značky lícovať týmto spôsobom ▼.

- **Ak toto príslušenstvo nebude správne zmontované alebo správne založené do kuchynského robota alebo ak na výstupe pre vysokú rýchlosť nebude založený kryt, nebude fungovať.**

- 7 Založte posúvače.
- 8 Zariadenie zapnite a potraviny spracovávejte, kým nebudú žiadanej konzistencie. Pre väčšinu rezacích funkcií odporúčame vysokú rýchlosť.
- Pulzný chod (P) je určený na krátke silné intervaly pohonu. Znamená to, že motorček ide len dovtedy, kým je ovládač stlačený.
- 9 Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- 10 Zložte z neho nadstavec.
- 11 Na výstup pre strednú rýchlosť založte naspäť kryt.

Rady

- Potraviny pred vložením do misy pokrájajte. Mäso, chlieb, zeleninu a iné potraviny podobnej štruktúry treba nakrájať na kocky približnej veľkosti 2 cm. Keksy treba najprv nalámať na kúsky a tie potom pridávať do plniacej trubice za chodu zariadenia.
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- V tomto nastavení nemixujte tekuté zložky, lebo by mohli vytekať okolo veka. Pre tento účel je k dispozícii mixér. No možno ho používať napríklad na mixovanie polievok, a to tým spôsobom, že do misy nadstavca vložíte len tuhé časti polievky, ktoré po rozmixovaní vrátite späť do tekutiny.
- Dávajte si pozor na to, aby ste pri používaní nožovej jednotky nespracovávali niektoré zložky až príliš dlho.
- Nepoužívajte nožovú jednotku na mixovanie ťažkých položiek, ako je napríklad cesto na chlieb, lebo by ste zariadenie mohli poškodiť. Pri príprave cesta na chlieb používajte hák na prípravu cesta v nádobe na miešanie a na prípravu koláčov a pečiva šľahaciu metličku.
- Nožovú jednotku nepoužívajte na drvenie ľadu a iných tvrdých zložiek, ako sú niektoré koreniny, lebo by ste tým mohli nadstavec poškodiť.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo príchute do zmesi sa snažte o to, aby neprišla do styku s plastom, lebo by na ňom mohla zanechať trvalé zafarbenie.

maximálna kapacita

- mäso – 400 g
Surové mäso zbavte prebytočného tuku a nakrájajte ho na kocky približnej veľkosti 2 cm. Vložte ich do misy a zariadenie zapnite približne na 20 sekúnd alebo kým mäso nebude žiadanej konzistencie. Čím bude zariadenie dlhšie zapnuté, tým bude mäso jemnejšie.

rezacie kotúče

Kotúče na krájanie/strúhanie sú určené na krájanie a strúhanie ovocia, zeleniny a syra a kotúč na strúhanie parmezánu a zemiakov je určený na strúhanie tohto druhu syra a zemiakov na nemecké zemiakové knedličky.

používanie rezacích kotúčov

funkcie rezacích kotúčov

kotúče na krájanie/strúhanie

Kotúče (8) a (9) sú obojstranné. Jedna strana krája, druhá strúha. Možno nimi krájať syr, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu. Druhou stranou možno strúhať syr, mrkvu, zemiaky a potraviny podobnej štruktúry. **Zvolená rezacia strana kotúča musí byť obrátená nahor.**

Kotúč na strúhanie parmezánu a zemiakov (10) je určený na strúhanie tohto druhu syra a zemiakov na nemecké zemiakové knedličky.

kotúč na tenké krájanie (typ Julienne) (11)

Tento kotúč je určený na krájanie zemiakov na francúzske hranolčeky typu Julienne a na krájanie pevných zložiek do šalátov, príloh a kastrólových a smažených jedál (ako sú napríklad uhorky, swede, mrkva a cukety).

kotúč na štandardné krájanie (12)

Tento kotúč je určený na krájanie zemiakov na tenké francúzske hranolčeky a na krájanie pevných zložiek do šalátov a dipov (ako sú napríklad uhorky a swede).

kotúč na extra hrubé strúhanie (13)

Tento kotúč je určený na extra hrubé strúhanie syra a mrkvy.

používanie rezacích kotúčov

- 1 Zložte kryt z výstupu pre strednú rýchlosť hlavného zariadenia.
- 2 Do výstupu založte pohonný hriadeľ.
- 3 Cez pohonný hriadeľ založte misu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom zapínania/vypínania a rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.
- 4 Na pohonný hriadeľ založte rezací kotúč. Zvolená rezacia strana kotúča musí byť obrátená nahor.

Rezacie kotúče sú mimoriadne ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. Držte ich za stredový krúžok.

- 5 Založte veiko, založte naň plniacu trubicu tak, aby sa nachádzala nad ovládačom rýchlosti a vekom otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa jeho západka nezasunie do drážky v rukoväti misy. Pri správnom založení musia značky lícovať týmto spôsobom .

● **Ak toto príslušenstvo nebude správne zmontované alebo správne založené do kuchynského robota alebo ak na výstupe pre vysokú rýchlosť nebude založený kryt, nebude fungovať.**

- 6 Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie individuálnych položiek alebo tenkých zložiek.

používanie malej plniacej trubice

- Najprv do nej vložte veľký posúvač.

používanie veľkej plniacej trubice

- Používajte obidva posúvače naraz.

- 7 Vložte potraviny do plniacej trubice.

- 8 Zariadenie zapnite a potraviny tlačte rovnomerne nadol posúvačom – **nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty**. Na spracovanie mäkkých potravín, ako sú napríklad uhorky, odporúčame strednú rýchlosť a na spracovanie tvrdších potravín, ako je napríklad mrkva a tvrdý syr, strednú/vysokú rýchlosť.

- **Pri krájaní/strúhaní nenechávajte misu naplniť až po rezacích kotúčoch, ale ju pravidelne vyprázdňujte.**

- **Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe (MAX).**

- 9 Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete.

- 10 Zložte z neho nadstavec.

- 11 Na výstup pre strednú rýchlosť založte naspäť kryt.

radý

- Používajte čerstvé zložky.

- Potraviny nekrájajte na príliš malé kúsky. Veľkú plniacu trubicu naplňajte takmer na celú šírku. To zabráňuje tomu, aby sa potraviny počas spracovania posúvali do strán. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.

- Pri krájaní a strúhaní: Potraviny vložené zvisle vychádzajú kratšie než potraviny vložené horizontálne.

- Pri používaní rezacích kotúčov bude na kotúči alebo v mise nadstavca aj malé množstvo odpadu.

ošetrovanie a čistenie

- Kuchynský robot pred vybratím príslušenstva z neho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.

misa, veiko a ďalšie súčasti

- Umyte ich ručne a potom osušte. Postupujte pri tom opatrne, lebo nože a rezacie kotúče sú ostré.
- Eventuálne ich možno dávať do vrchnej priehradky umývačky riadu. V takom prípade odporúčame krátky program s nízkou teplotou vody. Nožovú jednotku uložte po použití do misy nadstavca na spracovanie potravín.

odšťavovač citrusového ovocia

Poznámka:

Tento nadstavec možno používať len spolu s nadstavcom na spracovanie potravín AT284.

Odšťavovač citrusového ovocia je určený na vytlačenie šťavy z citrusového ovocia, ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy.

popis súčastí

⑭ kužeľ

⑮ sitko

používanie odšťavovača citrusového ovocia

- 1 Zložte kryt z výstupu pre strednú rýchlosť hlavného zariadenia ①.

- 2 Do tohto výstupu založte pohonný hriadeľ.

- 3 Cez pohonný hriadeľ založte misu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom zapínania/vypínania a rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.

- 4 Do misy založte sitko, pričom výstupok na jeho hornom okraji sa musí zaistiť do korešpondujúcej drážky v rukoväti misy ⑤.

- **Ak toto príslušenstvo nebude správne zmontované alebo správne založené do kuchynského robota alebo ak na výstupe pre vysokú rýchlosť nebude založený kryt, nebude fungovať.**

- 5 Na pohonný hriadeľ založte kužeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dole.

- 6 Ovocie narežte na polovice. Zariadenie zapnite na rýchlosť č. 3 a ovocie tlačte na kužeľ.

Poznámka:

Misu pravidelne vyprázdňujte a nikdy nedovoľte, aby šťava siahala až po spodnú stranu sitka.

- 7 Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- 8 Z nadstavca vyberte kužeľ. Odstiňte a vyberte sitko.
- 9 Odstiňte misu a vylejte z nej šľavu.

ošetrovanie a čistenie

- Kuchynský robot pred vybratím príslušenstva z neho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Ručne umyte kužeľ, sitko a misu a potom ich dôkladne osušte. Eventuálne ich umyte v umývačke riadu (len vo vrchnej priehradke).

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу/насадки Kenwood:

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».
- Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який розташовано на задньому боці приладу.

заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок/приладу. Не опускайте пальці і т.і. до шарнірного механізму.
- Не залишайте прилад, що працює без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджену насадку/прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Сервісне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- При використанні насадок прочитайте відповідні заходи безпеки в цьому посібнику.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених.
- Будьте обережні, коли піднімаєте прилад. Перш, ніж підняти прилад, переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищезазваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

показчик

Кухонна машина.

- ① адаптер із середньою швидкістю обертання
- ② високошвидкісний привід
- ③ гніздо для встановлення насадок
- ④ важіль розблокування головки
- ⑤ головка міксера
- ⑥ чаша
- ⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑧ блок електродвигуна
- ⑨ відсік для зберігання шнура
- ⑩ збивалка
- ⑪ гакоподібна насадка для вимішування тіста зі зйомним захисним коміром
- ⑫ віничок
- ⑬ пристрій для захисту від бризок

насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашої машини. Набір насадок залежить від моделі приладу.

- ⑭ блендер (AT282 або AT283)
- ⑮ соковижималка для цитрусових
- ⑯ кухонний комбайн (AT284)

насадки для вимішування та їх призначення

збивалка

- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

віничок

- Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки ❶, піднімайте головку міксера до упору.
- 2 Оберіть насадку та встановіть її у відповідне гніздо ❷.
- Перед тим, як встановлювати гакоподібну насадку для вимішування тіста у відповідне гніздо, одягніть захисний комір. Після того, як ви вставили насадку, встановіть захисний комір до відповідного отвору, щоб уникнути попадання продуктів всередину приладу.
- 3 Установіть чашу на підставку та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ❸.
- 4 Натисніть на важіль розблокування головки та опустіть головку міксера до упору.
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть та пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Щоби вимкнути прилад, пересуньте регулятор у положення '0'.
- Використовуйте імпульсний режим ❹ для недовгих інтенсивних перемішувань.
- 6 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 7 Підніміть головку міксера, утримуючи її в такому положенні, витягніть насадку із отвору.

увага

- Рух головки міксера під час роботи є нормальним явищем, особливо, під час вимішування густих сумішей, як наприклад, тісто для хліба.

- Якщо у будь-який час впродовж робот приладу трапиться підйом головки, прилад негайно зупиниться. Для того, щоби поновити роботу міксера, треба опустити головку, пересунути регулятор швидкості у положення off (вимкнути), зачекати декілька секунд та знову обрати швидкість. Міксер негайно розпочне роботу.
- Якщо з будь-яких причин припинилася подача живлення і міксер зупинився, пересуньте регулятор швидкості у положення off (вимкнути), зачекайте декілька секунд та знову оберіть потрібну швидкість. Міксер негайно розпочне роботу.
- **Міксер не працюватиме, якщо кришки привидів не були встановлені на свої місця.**
- Якщо прилад пригальмовує, вимкніть його та вийміть частку суміші, або збільшіть швидкість.
- Перш ніж підняти голівку міксеру, знімайте ковпачки з отвору середньої та високої швидкості.

Корисні поради

- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки
- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
- При збиванні жиру з цукром для приготування сумішей для тістечок, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спочатку розм'якшіть його.
- Ваш міксер обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості міксеру знадобиться усього декілька секунд.

Важливі поради стосовно випікання хліба

увага

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
- Рух головки міксера під час роботи є нормальним явищем, особливо, під час вимішування густих сумішей, як наприклад, тісто для хліба.

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Різні ґатунки борошна потребують різної кількості рідини, а вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу; час вимішування не повинен перевищувати 6-8 хвилин.

Регулятор швидкості

Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від кількості суміші та інгредієнтів, що перемішуються.

збивалка

- **збивання жиру з цукром** – починайте з 'min' (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте швидкість.
- **збивання яєць до кремоподібної маси** – використовуйте середню або високу швидкості
- **вимішування з додаванням борошна, фруктів и т.д.** – використовуйте низьку та середню швидкості
- **готування універсального тіста для тортів** – починайте з низької швидкості та поступово збільшуйте до високої швидкості
- **розтирання жирів з борошном** – використовуйте низьку та середню швидкості

віничок

- поступово збільшуйте до 'maximum' (максимальної швидкості).

гакоподібна насадка для вимішування тіста

- використовуйте низьку та середню швидкості.

максимальні показники завантаження

Кондитерські вироби

з пісочного тіста вага борошна – 450 г

приготування тіста для

пирогів чи тістечок

(за допомогою одноразового

вимішування) загальна вага суміші – 1,6 кг суміш для фруктового

торту загальна вага суміші – 1,8 кг

тісто для хліба вага борошна – 500 г

яєчні білки 8

електронний датчик та регулятор швидкості

Ваш міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, що контролює роботу міксера з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів. Під час роботи приладу ви зможете помітити зміну швидкості, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- 1 Установіть чашу на підставку та додайте інгредієнти.
 - 2 Установіть насадку та опустіть головку міксера
 - 3 Установіть кришку для захисту від бризок на чашу, пересуваючи різальну частину навколо головки міксера 4.
 - 4 Щоби зняти кришку для захисту від бризок, виконайте вище зазначену процедуру у зворотному порядку.
- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші крізь подовжувальну камеру.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.

блок електродвигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

чаша, насадки, пристрій для захисту від бризок, гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі зі зйомним захисним комірком. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Блендер AT282 або AT283

(якщо входить до комплекту)

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки із печива, подрібнення горіхів та льоду.

заходи безпеки

- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не торкайтесь гострих лез. Тримайте леза у місцях, недоступних дітям.
- Використовуйте з чашею лише ножовий блок із комплекту.
- Не намагайтесь встановити ножовий блок на пристрій без чаші.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
 - вимкнути;
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
 - **модель AT283** слід бути обережним, щоб не відкрутити чашу від бази.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.

Увага

Кільце на дні акрилової чаші AT282

встановлене на заводі та не знімається!

- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер середньої швидкості на закритий кришкою.**
- Не вмикайте блендер довше ніж на одну хвилину, інакше він перегріється. Вимикайте щойно інгредієнти сягли потрібної консистенції.
- Не кладіть до блендера сухі інгредієнти до вмикання. Наріжте їх кубиками, зніміть ковпачок заливального отвору та покидайте кубики до отвору у кришці, коли блендер увімкнений.
- **модель AT282** не використовуйте спеції нахшталт гвоздики, кропу та тміну — вони пошкоджують акрил.

- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він має зберігатись порожнім.
- Не перемішуйте кригу саму, завжди додавайте трішки води.
- **модель AT282** не наливайте більше 1,5 літрів. Заливайте ще менше рідин, що піняться — молоко, молочні шейки та інш.
- **модель AT283** не наливайте більше 1,2 літрів. Заливайте ще менше рідин, що піняться — молоко, молочні шейки та інш.
- Фруктові коктейлі — не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

покажчик 14

акриловий блендер AT282

- ① кришка
- ② ковпачок заливального отвору
- ③ чаша
- ④ ущільнювальне кільце
- ⑤ ніж

скляний блендер AT283

- ① ковпачок заливального отвору
- ② кришка
- ③ чаша
- ④ ущільнювальне кільце
- ⑤ ніж
- ⑥ основа

використання акрилового блендеру AT282

- 1 Правильно встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 2 Візьміться за нижню частину ножового блоку та встановіть його на цоколь блендеру. Поверніть ножовий блок, щоб зафіксувати його.
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб шип на кришці увійшов у паз на ручці. Якщо кришку надіто правильно, маркування співпадатиме .
- 5 Надіньте на кришку ковпачок заливального отвору.
- 6 Зніміть ковпачок отвору високої швидкості, повернувши його проти годинникової стрілки та знявши **1**.
- 7 Поставте блендер на отвір ручкою назад та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб надійно заблокувати.
- 8 Увімкніть максимальну швидкість.

- 9 Коли ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть пристрій та від'єднайте від мережі живлення.

10 Зніміть блендер.

- 11 Після завершення роботи установіть кришку високошвидкісного приводу на місце.

використання скляного блендери AT283

- 1 Правильно встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 2 Встановіть ножовий блок на цоколь блендери.
- 3 Накрутіть скляну чашу на цоколь.
- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 5 Накрийте чашу кришкою та притисніть для фіксації.
- 6 Надіньте не кришку ковпачок заливального отвору та притисніть для фіксації.
- 7 Зніміть ковпачок отвору високої швидкості, повернувши його проти годинникової стрілки та знявши ❶.
- 8 Поставте блендер на отвір ручкою назад та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб надійно заблокувати. Дві стрілки мають бути одна навпроти другої ❷.
- 9 Увімкніть максимальну швидкість.
- 10 Коли ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть пристрій та від'єднайте від мережі живлення.
- 11 Зніміть блендер.
- 12 Після завершення роботи установіть кришку високошвидкісного приводу на місце.

поради

- Для запобігання витіканню фіксуйте надійно цоколь до чаші.
- Під час приготування майонезу, покладіть всі інгредієнти у блендер, за винятком олії. Увімкніть блендер та витягніть ковпачок заливального отвору. Повільно додайте олію крізь отвір.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини. Також для цього можна використовувати імпульсний режим.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Спорожніть чашу перед розблокуванням цоколю.

ножовий блок

- 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 2 Помийте леза до чистоти щіткою під краном. Нижня частина має залишатись сухою.
- 3 Залиште просохнути.

інші частини

Помийте руками в теплій мильній воді. Ковпачок заливального отвору, кришку, цоколь та скляну чашу можна мити в посудомийній машині.

Морквяний суп із коріандром

інгредієнти

25 г масла
1 цибуля, порізати
1 зубчик часнику, подрібнити
750 г моркви, порізати кубиками 1, 5 см завдовжки (або для дієтичного супу – 600 г моркви, порізати кубиками 1,5 см завдовжки)
холодний курячий бульйон
10-15 мл подрібненого коріандру
сіль та перець

приготування

- 1 Розтопіть масло на сковорідці, додайте цибулю та часник, та готуйте, доки інгредієнти не стануть м'якими.
- 2 Покладіть моркву у блендер, додайте цибулю та часник. Додайте достатню кількість бульйону, але не перевищуйте позначку 1,5, зазначену на чаші. Закрийте кришку та установіть ковпачок заливального отвору.
- 3 Перемішуйте за допомогою імпульсного режиму протягом 5 секунд для отримання супу із крупними шматочками або довше, якщо ви бажаєте скуштувати суп-пюре.
- 4 Перелийте суміш у каструлю, додайте коріандр та різні приправи, а після цього готуйте протягом 30-35 хвилин або до готовності.
- 5 Якщо необхідно додайте приправи або додаткової рідини за смаком.

Більше рецептів див. на сайті Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Кухонний комбайн АТ284 (якщо входить до комплекту)

Використовуйте насадку «Кухонний комбайн» для подрібнення, нарізання соломкою, шаткування та натирання. Соковижималку для цитрусових (якщо входить до комплекту) можна встановлювати лише на комбайн АТ284.

увага

Зніміть пластикові захисні покриття із леза.

Будьте обережні, леза дуже гострі. Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.

заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- Не опускайте руки або інші кухонні прилади у чашу під час роботи комбайну.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Перед зніманням кришки із чаші або насадки з блоку електродвигуна:-
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку/диску;
- Під час нарізання/шаткування або натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.
- Не перевищуйте "MAX" рівень потужності на чаші.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад, та вийміть частину вмісту.
- Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад і спричинити травму.

покажчик ⑮ & ⑯

Кухонний комбайн

- ① штовхачі: великий та маленький
- ② напрямна трубка
- ③ кришка комбайну
- ④ ручка
- ⑤ ніж
- ⑥ чаша комбайну
- ⑦ привідний вал
- ⑧ диск для крупного нарізання/шаткування
- ⑨ диск для тонкого нарізання/шаткування
- ⑩ диск-тертка

диск (якщо входить до комплекту)

- ⑪ диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання
- ⑫ стандартний диск для тонкого нарізання соломкою
- ⑬ диск для дуже крупного нарізання
- ⑭ конус
- ⑮ сито

До комплекту постачання вашого приладу можуть входити не усі зазначені вище деталі. Комплект залежить від моделі приладу.

Ніж

Ніж використовується для подрібнення сирого та готового м'яса, готових яєць, овочів, горіхів, для приготування паштетів та соусів, а також тертих сухарів з хліба та печива.

Як користуватися ножовим блоком

- 1 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання. Для цього натисніть на неї та зніміть ❶.
- 2 Установіть привідний вал на адаптер ❷.
- 3 Встановіть чашу на привідний вал ручкою до перемикача on/off та регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати ❸.
- 4 Установіть нодовий блок на вал, повертаючи його, доки він не опуститься на привідний вал. **Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.**
- 5 Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.
- 6 Встановіть кришку, напрямну трубку над перемикачем швидкості, та поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб уступ на кришці увійшов до пазу на ручці чаші ❹. При правильному встановленні маркування має співпасти ❶.

- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер високої швидкості на закритий кришкою.**

- 7 Установіть штовхачі.
- 8 Увімкніть та обробляйте інгредієнти, доки не отримаєте бажану консистенцію. Для більшості операцій подрібнення рекомендуємо використовувати високу швидкість.
- Використовуйте імпульсний режим **P** для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 9 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 10 Вийміть насадку.
- 11 Встановіть кришку адаптеру середньої швидкості обертання.

Корисні поради

- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.
- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер. Під час обробки супів до консистенції пюре, відікміть, перемішайте тільки тверді інгредієнти, а потім поверніть їх до рідини. .
- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити міксер. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку. Для тістечок та кондитерських виробів використовуйте віничок.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Під час додавання мигдалевої есенції чи присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.

максимальні показники завантаження

- м'ясо 400 гр
Відріжте залишки жиру від м'яса, наріжте м'ясо кубиками по 2 см, покладіть у чашу комбайну та включіть приблизно на 20 сек або до досягнення бажаної консистенції. Чим довше працюватиме пристрій, тим тоншою буде консистенція.

диск для нарізання/шаткування та диск-тертка

Використовуйте диск для нарізання/шаткування для переробки фруктів, овочів та сиру. Для натирання пармезану та картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки використовуйте диск-тертку.

Як користуватися диском для нарізання/шаткування/тонкого нарізання соломкою

призначення різальних дисків для нарізання/шаткування

Диски **⑧** та **⑨** двобічні: один бік для нарізання, інший для шаткування. Використовуйте різальний бік для нарізання сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряків та цибулі. Використовуйте шаткувальний бік для обробки сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної структури. **Бік, який ви обрали для роботи, повинен знаходитися у положенні догори.**

диск-тертка ⑩ Для натирання сиру «Пармезан» і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки (дерунів).

диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання ⑪

Нарізання картоплі для жульєну, картоплі соломкою; твердих інгредієнтів для салатів, гарнірів, запіканок та страв швидкого приготування (наприклад, моркви, брукви, кабачків та огірків).

стандартне тонке нарізання ⑫ цей диск призначений для нарізання картоплі соломкою та твердих інгредієнтів для салатів та соусів (наприклад, брукви та огірків).

диск для екстра крупного шаткування ⑬ цей диск призначений для крупного шаткування сиру та моркви.

Як користуватись різальними дисками

- 1 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання. Для цього натисніть на неї та зніміть.
- 2 Установіть привідний вал на адаптер.
- 3 Встановіть чашу на привідний вал ручкою до перемикача on/off та регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 4 Установіть різальний диск на привідний вал. Бік, який ви обрали для роботи, повинен знаходитись у положенні догори. **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку, що розташована у центрі.**
- 5 Встановіть кришку, напрямну трубку над перемикачем швидкості, та поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб уступ на кришці увійшов до пазу на ручці чаші. При правильному встановленні маркування має співпасти .
- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер високої швидкості на закритий кришкою.**
- 6 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.
Щоби скористатись напрямною трубкою невеликого розміру,
 - Спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки.
Щоби скористатись напрямною трубкою великого розміру,
 - Установіть обидва штовхачі.
- 7 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
- 8 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.** Для м'яких інгредієнтів на кшталт огірків рекомендуємо використовувати середню швидкість, а для більш жорстких – моркви та сиру – високу швидкість.
- **Під час нарізання/шаткування або натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.**
- **Не перевищуйте "MAX" рівень потужності на чаші.**
- 9 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 10 Вийміть насадку.
- 11 Встановіть кришку адаптеру середньої швидкості обертання.

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Під час нарізання або шаткування: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.

Чаша, кришка та насадки

- Промийте вручну, потім просушіть. Будьте обережні, оскільки різальні диски – дуже гострі.
- Дозволяється мити їх на верхній полиці посудомийної машини. Для цього оберіть коротку програму із низькою температурою.

Зберігайте ножовий блок у чаші комбайну.

соковижималка для цитрусових

Увага:

Цю насадку можна використовувати лише з комбайном моделі AT284.

Соковижималка для цитрусових призначена для вичимання соку із цитрусових, наприклад, із помаранчів, лимонів, лайму і грейпфрутів.

покажчик

- 13 конус
- 14 сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання. Для цього натисніть на неї та зніміть 1.
- 2 Установіть привідний вал на адаптер.
- 3 Встановіть чашу на привідний вал ручкою до перемикача on/off та регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 4 Установіть сито до чашу так, щоби зубчик на кромці заблокувався у відповідному пазі на ручці чаші 5.
- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер високої швидкості на закритий кришкою.**
- 5 Накрутіть конус на привідний вал. Для цього повертайте конус, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 6 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть швидкість 3 і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус. Увага: Спорожняйте чашу регулярно та не дозволяйте соку потрапити під сито.
- 7 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 8 Підніміть конус Розблокуйте та зніміть сито.
- 9 Розблокуйте чашу та вилийте сок.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Помийте конус, сито та чашу вручну, а потім ретельно просушіть. Або помийте в посудомийній машині (але тільки на верхній полиці).

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

استخدام عصارة الموالح

- ١ أزيل غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة عن طريق رفعه لأعلى ①.
- ٢ ركب محور الدوران على المنفذ.
- ٣ ركب السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإيقاف (on/off) والسرعة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ ركب المصفاة في السلطانية مع التأكد من استقرار الجزء المسحوب من الحافة في التجويف المقابل الموجود في مقبض السلطانية ⑤.
- لن يعمل المحلق في حالة تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

٥ ركب مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.

٦ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة ٣ واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

ملاحظة
أفرغي السلطانية بانتظام واحذري وصول العصير إلى أسفل المصفاة.

- ٧ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٨ ارفعي مخروط العصر لأعلى. فكي تعشيق المصفاة وأزيليها.
- ٩ فكي تعشيق السلطانية وصبي العصير.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- اغسلها باليد ثم جففها. يجب توخي الحذر لأن الشفرات وأقراص التقطيع حادة.
- بعد الاستخدام قم بتخزين شفرة السكين في الوعاء.

لاستخدام أداة التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة/أداة البشر

ما الذي تقوم به أقراص التقطيع أدوات التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة

القرصين ⑧ و ⑨ قابلين للعكس: يستخدم أحد الجانبين للتقطيع إلى شرائح، ويستخدم الآخر للتقطيع إلى قطع صغيرة. يمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل إلى شرائح. ويمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل إلى قطع صغيرة. يجب أن يكون الجانب الذي تختاره للتقطيع هو الأعلى.

يقوم قرص التقطيع ⑩ ببشر الجبن الجاف والبطاطس لعمل زلاية البطاطس الألمانية.

سطح الشرائح الرفيعة ⑪

يقطع هذا السطح البطاطس بطريقة رفيعة ومكونات السلطات، الزينة والخضار السوتيه (مثل الجزر، اللفت، الكوسة والخيار).

سطح تقطيع الشرائح العادية ⑫ يقطع البطاطس بطريقة البطاطس المقلية العادية ومكونات السلطات والمغموسات (مثل اللفت، الخيار).

سطح تقطيع أكثر خشونة ⑬ يقطع الجبن والجزر بشكل خشن.

استخدام أسطح التقطيع

١ أزيل غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة عن طريق رفعه لأعلى.

٢ ركب محور الدوران على المنفذ.

٣ ركب السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإيقاف (on/off) والسرعة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.

٤ ضعي سطح التقطيع على محور الدوران. يجب أن يكون سطح التقطيع متجهاً لأعلى. توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً. امسكي أسطح التقطيع من الماسكة المركزية.

٥ ركب الغطاء العلوي وفتحة إدخال المكونات فوق مفتاح السرعة ولفي في اتجاه عقارب الساعة مع التأكد من استقرار اللسان الموجود في الغطاء العلوي داخل التجويف الموجود في مقبض السلطانية. في حالة التركيب الصحيح، تتحاذى العلامات ١.

• لن يعمل المحلق في حالة تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

٦ اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

- لاستخدام فتحة إدخال الطعام الصغيرة
- ضعي عصا دفع الطعام الكبيرة داخل فتحة إدخال الطعام أولاً.
- لاستخدام فتحة إدخال الطعام الكبيرة
- استخدم كل من عصا دفع الطعام الصغير والكبيرة معاً.
- ٧ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
- ٨ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات. نوصي باستخدام السرعة المتوسطة لتجهيز الأطعمة اللينة مثل الخيار واستخدام السرعة المتوسطة/العالية لتجهيز الأطعمة الأكثر صلابة مثل الجزر والجبن الصلب.
- عند تقطيع الشرائح / الفرغ أو البشر؛ لا تجعل الوعاء يمتلئ بعد لوحة القطع: أفرغ بانتظام.
- لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى الموضح على السلطانية بالكلمة الإنجليزية "MAX".
- ٩ أوقف تشغيل الجهاز وأصلبه عن مصدر التيار الكهربائي.
- ١٠ أزيل الملحق.
- ١١ أعيد تركيب غطاء منفذ السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تعليمات

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات الكبير ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. أو بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب التغذية الصغير.
- عند التقطيع أو الفرغ: الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام سطح تقطيع، هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغطاء.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- السلطانية والغطاء العلوي والملحقات
- غسيل يدوي ثم التجفيف. توخي الحذر حيث أن نصل السكين وأسطح التقطيع حادة جداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل هذه المكونات على الرف العلوي لغسالة الأطباق. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة.
- بعد الاستخدام، خزن نصل السكين في سلطانية جهاز تحضير الطعام.

عصارة موالج

ملاحظة:

يمكن استخدام هذا الملحق فقط مع جهاز تحضير الطعام الموديل AT284.

استخدمي عصارة الموالج لتحضير العصير من الموالج (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

الدليل (15) + (16)

جهاز تحضير الطعام

١ ضواغط: كبيرة وصغيرة

٢ أنبوب التلقيم

٣ غطاء مصنع الطعام

٤ مقبض الأصابع

٥ شفرة السكين

٦ وعاء مصنع الطعام

٧ عمود تشغيل

٨ لوحة الشرائح السمكية / الفرغ

٩ لوحة الشرائح النحيفة / الفرغ

١٠ لوحة البشر

اختياري (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١١ سطح الشرائح الرفيعة

١٢ سطح تقطيع الشرائح العادية

١٣ سطح تقطيع أكثر خشونة

عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

١٤ مخروط العصر

١٥ المصفاة

ليس بالضرورة تزويد كل الأجزاء الموضحة أعلاه داخل صندوق البيع. تختلف المكونات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.

شفرة السكين

استخدم شفرة السكين لتقطيع اللحم النيء والمنضج والبيض المنضج والخضراوات والحبوب والباقي وسوائل الغمس وكذلك لعمل كسر الخبز والبسكويت.

لاستخدام شفرة السكين

١ فك غطاء فتحة السرعة المتوسطة برفعهما

①

٢ ضع عمود المحرك في الفتحة ②

٣ ثبت الوعاء فوق عمود المحرك باستخدام المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإنهاء ومفتاح السرعة وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في الموضع ③

٤ ثبت شفرة السكين فوق عمود المحرك وأدرها حتى تسقط إلى الأسفل. شفرة السكين حادة جداً لذلك يجب التعامل معها بحرص.

٥ قطع الطعام وضعه في الوعاء مع التأكد من توزيعه بشكل متساو.

٦ ثبت الغطاء، أنبوب التلقيم فوق مفتاح السرعة وأدره في اتجاه عقارب الساعة والتأكد من دخول اللسان الموجود في الغطاء في تجويف مقبض الوعاء ④. عند تثبيته بشكل جيد فيجب أن تتم تصطف العلامات إلى جانب بعضها ⑤.

• لن يعمل المحلق في حالة

تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.

٧ ثبت الضواغط.

٨ قم بالتشغيل وبدء العمل حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.

ننصح باستخدام سرعة مرتفعة لمعظم وظائف التقطيع.

• استخدم الضغط ⑥ للحصول على اندفاع لفترة قصيرة من الطاقة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ

بالمفتاح في موضع التشغيل.

٩ أوقف عمل الجهاز وافصله عن الكهرباء.

١٠ فك المرفق.

١١ أعد تثبيت غطاء فتحة السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تلميحات

• قطع الطعام قبل وضعه في الوعاء. يجب تقطيع اللحوم والخبز

والخضراوات والأطعمة الأخرى ذات النسيج المماثل إلى

مكعبات بحجم ٢ سم / ٣/٤ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى

قطع وإضافته عن طريق أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز.

• أفضل وقت لتقطيع الأعشاب هو عندما تكون نظيفة وجافة.

• لا تخلطي مكونات سائلة فقد تتسرب من حول الغطاء العلوي.

استخدمي المسيل للقيام بذلك. في حالة الحساء المركز، صفي المواد الصلبة، ثم اخلطها في الخلاط ثم أعيددها إلى السائل مرة أخرى.

• يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة عند استخدام شفرة السكين.

• لا تستخدم نصل السكين لخلط الأحمال الثقيلة مثل عجينة الخبز حيث قد يتسبب ذلك في تلف الخلاط. استخدم خفاف العجين في وعاء الخلط لتحضير الخبز واستخدام المضرب في السلطانية لتحضير الكيك والمعجنات.

• لا تستخدم شفرة السكين لتقطيع مكعبات الثلج أو الأطعمة

الصلبة الأخرى، مثل التوابل، حيث قد تتلف المرفق.

• إذا تم إضافة زيت اللوز أو أي مواد منكهة إلى الخليط فتجنب اتصالها بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

السعة القصوى

• اللحم ٤٠٠ جرام

قرص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة

استخدم آلة التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة لتقطيع الفاكهة

والخضراوات والجبن إلى شرائح أو قطع صغيرة وقرص

التقطيع لبشر الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زلاية

البطاطس الألمانية.

حساء الجزر والكزبرة

المكونات

٢٥ ج زبد

بصلة مفرومة

فص ثوم مسحوق

٧٥٠ ج جزر مقطع مكعبات ١,٥ سم

(أو مع الحساء الخفيف، استخدم ٦٠٠ جرام جزر مقطعة

مكعبات ١,٥ سم)

مرق دجاج بارد

١٥-١٠ مل كزبرة مطحونة

ملح وفلفل

الطريقة:

١ يذاب الزبد في الوعاء ويضاف البصل والثوم ثم يحمر إلى أن

يلين.

٢ يوضع الجزر في المسيل ويضاف البصل والثوم. تضاف كمية

كافية من المرق للوصول إلى مستوى ١,٥ في القدر. ثبت الغطاء

وغطاء التعبئة.

٣ تخفق في وضع النبض لمدة ٥ ثوان للحساء الخشن أو أكثر

للحساء الناعم.

٤ ينقل المزيج إلى قدر، ثم تضاف الكزبرة والتوابل ويطهى الحساء

ببطء لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو إلى أن تنضج.

٥ تضبط التوابل حسب الحاجة ويضاف المزيد من السائل إذا لزم

الأمر.

يمكنك الحصول على مزيد من وصفات الطهي من خلال موقع

Kenwood على الإنترنت:

www.kenwoodworld.com

معالج الطعام الموديل AT284 (في حالة

التزويد داخل صندوق البيع)

يمكنك استخدام ملحق معالج الطعام في عمليات الفرغ والتقطيع إلى شرائح والتقطيع الطولي والبشر. يمكن استخدام عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع) لتحضير العصير من الموالح ويمكن استخدامها فقط مع معالج الطعام الموديل AT284.

هام

عند إزالة مكونات التغليف، تأكد من إزالة الغطاء البلاستيكي المغلف لنصل سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.** يجب التخلص من الغطاء حيث أنه مزود لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل فقط. استخدم ملحق تصنيع الطعام للفرغ والشرائح والبشر.

السلامة

- الشفرات واللوحات حادة جداً، يجب التعامل معها بحذر. **أمسك شفرة السكين دائماً من مسكة الإصبع في الأعلى، بعيداً عن الحافة القاطعة سواء عند التعامل أو التنظيف.**
- دائماً فك شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبعد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء المعالج المتصل بمصدر التيار.
- لا تستخدم الأصابع أبداً لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية. واستخدم الضاغط المرفق دائماً.
- قبل فك الغطاء من الوعاء أو الملحق من وحدة التيار:
 - أوقف التشغيل
 - انتظر إلى أن تتوقف الشفرات / اللوحات تماماً.
- **عند تقطيع الشرائح / الفرغ أو البشر؛ لا تجعل الوعاء يمتلئ بعد لوحة القطع: أفرغ بانتظام.**
- **لا تتجاوز مستوى السعة القصوى الموضح على السلطانية بالكلمة الإنجليزية "MAX".**
- إذا حدث اهتزاز زائد عند استخدام الملحق: قلل السرعة أو أوقف الجهاز وأخرج بعض المحتويات.
- **سيتلف هذا الجهاز وقد يسبب الإصابة إلى تعرضت آلية القفل لقوة زائدة.**

- الوصفات اللينة - لا تخلط المكونات المجمدة التي شكلت جسماً صلباً أثناء التجمد: اكسرها قبل إضافتها إلى المسيل.

الدليل 14

الخلاط الأكريليك AT282

- ① غطاء
- ② غطاء فتحة التعبئة
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام
- ⑤ وحدة الشفرات

الخلاط الزجاجي AT283

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② غطاء
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام
- ⑤ وحدة الشفرات
- ⑥ القاعدة

استخدام الخلاط الأكريليك AT282

- ١ تأكد من صحة تثبيت حلقة السد في وحدة الشفرة.
- ٢ أمسك الجانب السفلي من وحدة الشفرة وأدخل الشفرات في قاعدة المسيل. لف لتثبيت المجموعة في مكانها.
- ٣ ضع المكونات في الإبريق.
- ٤ ركب الغطاء في الإبريق، ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد أن اللسان في فتحات الغطاء موجود في الشقوق في المقبض. يذل التركيب على الصحيح محاذاة العلامات 1.
- ٥ ضع غطاء التعبئة في الفتحة.
- ٦ فك غطاء منفذ السرعة العالية بالدورق عكس اتجاه عقارب الساعة والرفع لأعلى 1.
- ٧ ضع المسيل على المنفذ والمقبس تجاه المؤخرة ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت في مكانه.
- ٨ شغل السرعة القصوى.
- ٩ بعد الوصول إلى القوام المطلوب: أوقف الجهاز وافصله من الكهرباء.
- ١٠ فك المسيل.
- ١١ أعيدي تركيب غطاء مخرج السرعة العالية بعد الاستخدام.

استخدام الخلاط الزجاجي AT283

- ١ تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح على وحدة الشفرات.
- ٢ ركب وحدة الشفرات داخل القاعدة.
- ٣ لف الدورق الزجاجي في القاعدة لتركيبه فيها.
- ٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٥ ركب الغطاء العلوي واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.
- ٦ ضعي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

- ٧ أزيل غطاء الإخراج على السرعة العالية عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ورفعه لأعلى 1.
- ٨ ضعي الخلاط على المخرج، بحيث يكون المقبض متجهاً إلى الخلف. لف الخلاط في اتجاه عقارب الساعة بحيث يستقر تماماً في موضع التعشيق حيث تتم محاذاة السهمين 2.
- ٩ شغلي الجهاز على السرعة القصوى.
- ١٠ بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
- ١١ أزيل الخلاط.
- ١٢ أعيدي تركيب غطاء مخرج السرعة العالية بعد الاستخدام.

نصائح

- لمنع التسرب بلل حلقة السد قبل تركيبها وكذلك تأكد أن القاعدة مثبتة في الإبريق.
- عند عمل المايونيز: ضع كافة المكونات في المسيل باستثناء الزيت. ثم اسكب الزيت أثناء عمل الجهاز ببطء وبالتساوي بعد فك غطاء التعبئة.
- المزيج السميك، مثل الباتيه، المعجنات: استخدم السرعة المتوسطة، مع التقشير عند الحاجة. إذا كان من الصعب معالجته: أضف مزيداً من السائل. أو استخدم النيض لتحريك المكونات عبر الشفرات.

العناية والتنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- أفرغ الإبريق قبل الفصل من القاعدة.

وحدة الشفرة

- ١ فك حلقة السد واغسلها.
- ٢ نظف الشفرات تحت الصنبور بالفرشاة. احرص على ألا يبتل الجزء السفلي من الوحدة.
- ٣ اتركها يجف.

القطع الأخرى

- غسيل يدي في محلول ماء وصابون ساخن. أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل فتحة التعبئة والغطاء العلوي والقاعدة والخلاط الزجاجي في غسالة الأطباق.

٤ اعكس عملية التركيب أعلاه لفك الواقي.

- أثناء الخلط: يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر الأنبوب.

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.

وحدة الطاقة

- امسح بقطعة قماش رطبة ثم جففها.
- لا تستخدم مواد آكلة ولا تغمره في الماء.

الوعاء، الأدوات، واقي الرذاذ، الواقي القابل للفلك، خطاف العجين

- تغسل باليد ثم يجفف تماماً أو تغسل في غسالة الصحون.
- لا تستخدم فرشاة سلكية، ولا صوفاً معدنياً ولا مبييضاً لتنظيف وعاء الستانلس ستيل. استخدم الخل لإزالة الجير.
- أبعد الجهاز عن الحرارة (أعلى الموقد، الفرن، الميكروويف).

الخلاط الموديلين AT282 و AT283 (في

حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.

السلامة

- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تلمس الشفرات الحادة. أبعد وحدة الشفرة عن الأطفال.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر محاولة تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب الدورق.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنب لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - الموديل AT283 يجب توخي الحذر حتى لا يتم فك الدورق عن مجموعة القاعدة
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.

هام

- تم تركيب جوانب قاعدة الدورق الأكريليك AT282 أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- لن يعمل المحلق في حالة تجميعه أو تركيبه بشكل غير صحيح في جهاز تحضير الطعام أو في حالة عدم تركيب غطاء مخرج السرعة المتوسطة.
- لا تشغل المسيل لأكثر من دقيقة – لأن حرارته سترتفع جداً.
- أوقف التشغيل فور الوصول إلى القوام المطلوب.
- لا تضع مكونات جافة في المسيل قبل تشغيله. بل تقطع إلى مكعبات، ثم يترك الغطاء وتسقط المكعبات عبر الفتحة في الغطاء أثناء عمل الجهاز.
- **الموديل AT282** لا يستعمل مع البهارات مثل الثوم، الشبت، وبذور الكمون – لأنها تتلف الأكريليك.
- لا تستخدم المسيل كحاوية تخزين. احتفظ به خالياً قبل الاستخدام وبعده.
- لا تسحق الثلج بنفسه، بل أضف قليلاً من الماء.
- **الموديل AT282** لا تخلط أكثر من لتر ونصف ٥,١ لتر – وأقل من ذلك مع السوائل المرغية مثل مخفوق الحليب (ميك شيك).
- **الموديل AT283** لا تخلط أكثر من لتر ونصف ٢,١ لتر – وأقل من ذلك مع السوائل المرغية مثل مخفوق الحليب (ميك شيك).

- ٤ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل واخفض رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.
- ٥ صل الكهرياء ثم شغل الجهاز ثم حول مفتاح السرعة إلى الوضع المرغوب. للإلغاء انتقل إلى 0.
- انتقل إلى النبض (P) للدورات القصيرة.
- ٦ افصل الجهاز من الكهرياء.
- ٧ ارفع رأس الخلاط، وأثناء الإمساك بها جيداً اسحب الأداة من المقبس.

مفتاح السرعة

هذه مجرد إرشادات وتتنوع تبعاً لمقدار المزيج في الوعاء والمكونات الجاري مزجها.

الخفاق

- **خفق الدهن والسكر:** ابدأ تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **خفق البيض في مزيج الكريمة:** استخدم السرعة المتوسطة والعليا
- **ضم الطحين والفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة
- **الكيك الشامل:** ابدأ على سرعة منخفضة تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **فرك الدهن في الفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

المضرب

- زد السرعة تدريجياً إلى الحد الأقصى

خطاف العجين

- استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

الساعات القصوى

معجنات قصيرة القشرة	٤٥٠ ج طحين
كيكة اسفنجية (مزج بمرحلة واحدة)	١,٦ كجم إجمالي المزيج
مزيج كيكة الفاكهة	١,٨ كجم إجمالي المزيج
عجينة الخبز	٥٠٠ ج طحين
بياض البيض	٨

ضابط مستشعر السرعة الإلكتروني

يحتوي الخلاط على ضابط مستشعر سرعة إلكتروني مصمم للمحافظة على السرعة في كافة الأحمال، مثل العجن أو عند إضافة البيض إلى مزيج الكيكة. ولذا قد تسمع بعض التغيير في السرعة أثناء الاستخدام لأن الخلاط يضبط نفسه مع الحمل والسرعة المحددة، وذلك أمر عادي.

تركيب الواقي واستخدامه

- ١ ركب الوعاء في القاعدة وأضف المكونات.
- ٢ ركب الأداة ثم اخفض رأس الخلاط.
- ٣ ركب الواقي في الوعاء بتحريك القاطع قليلاً حول رأس الخلاط

4

هام

- من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقيلة مثل عججين الخبز.
- إذا لم ترتفع رأس الخلاط أثناء العمل؛ فسيوقف الجهاز عن العمل مباشرة. ولإعادة تشغيله؛ اخفض رأس الخلاط، ثم حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- وإذا انقطعت الكهرياء عن الجهاز لأي سبب مما أدى إلى توقفه عن العمل؛ حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- **لن يعمل الخلاط إلا إذا كانت جميع أغطية المنافذ صحيحة التثبيت في الجهاز.**
- إذا كان صوت الجهاز مزعجاً؛ فاقف تشغيله وأخرج بعض المزيج أو زد السرعة.
- أزيل دائماً الملحق المركب على مخرجي السرعتين المتوسطة والعالية قبل رفع رأس الخلاط.

نصائح

- أوقف الجهاز ونظف الوعاء بملعقة عند الحاجة.
- أفضل شيء للبيض عند الخفق أن يكون على درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق البيض؛ تأكد أنه لا يوجد شحم أو صفار البيض على المضرب أو الوعاء.
- استخدم مكونات باردة للمعجنات ما لم تتطلب الوصفة غير ذلك.
- عند خفق الدهن والسكر لإعداد الكيك؛ استخدم الدهن (السمن) عند درجة حرارة الغرفة أو حوله إلى الحالة السائلة أولاً.
- يحتوي الخلاط على وظيفة "البداية الخفيفة" لتقليل الانسكاب.
- ولكن؛ عند تشغيل الجهاز مع وجود مزيج سميك في الوعاء مثل عجينة الخبز؛ فقد تلحظ أن الخلاط يستغرق بضع ثوان لبلوغ السرعة المحددة.

نقاط عند إعداد الخبز

هام

- لا تتجاوز الساعات القصوى المحددة - فذلك يزيد الحمل على الجهاز.
- من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقيلة مثل عججين الخبز.
- تختلط المكونات بشكل أفضل عند وضع السوائل أولاً.
- أوقف الجهاز على فترات واكشط المزيج عن خطاف العجين.

الدليل

جهاز تحضير الطعام

- ① منفذ السرعة المتوسطة
- ② منفذ السرعة العالية
- ③ مقبس الأدوات
- ④ ذراع تحرير الرأس
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ وعاء
- ⑦ مفتاح التشغيل والسرعة
- ⑧ وحدة الطاقة
- ⑨ حجرة تخزين السلك
- ⑩ الخفاق
- ⑪ خطاف العجين مع واق قابل للفك
- ⑫ المضرب
- ⑬ مانع رذاذ

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة داخل صندوق بيع جهاز تحضير الطعام لديك. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز.

- ⑭ الخلاط (الموديلان AT282 و AT283)
- ⑮ عصارة الموالح
- ⑯ معالج الطعام (الموديل AT284)

أدوات الخطوب بعض استخداماتها

الخفاق

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والمثلجات والحشوات والحلويات والبطاطس المهروسة.

المضرب

- للبيض والكرمية والزبد والعجينة الاسفنجية الخالية من الدهن، والمرنغ، وكيك الجبن، والسوفلية لا تستخدم المضرب مع المزيغ السميك (كخفق الدهن والسكر مثلاً) - فقد يتلف.

خطاف العجين

- لمزج الخيرية.

لاستخدام الخلاط

- ١ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل ① وارفع رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.
- ٢ اختر الأداة واضغطها في مقبس الأدوات ②.
- تأكد أن الواقي مثبت في عمود خطاف العجين قبل الإدخال في المنفذ. بعد الإدخال: ركب الواقي في منفذ الخلاط لمنع دخول الطعام.
- ٣ ركب الوعاء في القاعدة ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته ③.

قبل استخدام جهاز/ملحقات Kenwood

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكنونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".
- أدخل ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي في حيز التخزين الموجود في الجانب الخلفي للجهاز.

السلامة

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الملحقات وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- أبعد أصابعك عن الأجزاء المتحركة والأدوات/الملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلة.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام جهاز أو ملحق تالف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تستخدم ملحقات غير معتمدة ولا أكثر من ملحق في نفس الوقت.
- عند استخدام ملحق، اقرئي أيضاً معلومات السلامة المزودة في هذا الدليل والمتعلقة بهذا المنتج المعين.
- لا تتجاوز السعات القصوى في.
- توخ الحذر عند رفع هذا الجهاز. تأكد أن الرأس مقفلة وأن الوعاء والأدوات والأسلاك مثبتة قبل الرفع.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE