

# KENWOOD

TYPE: KHC29

---

Instructions

Istruzioni

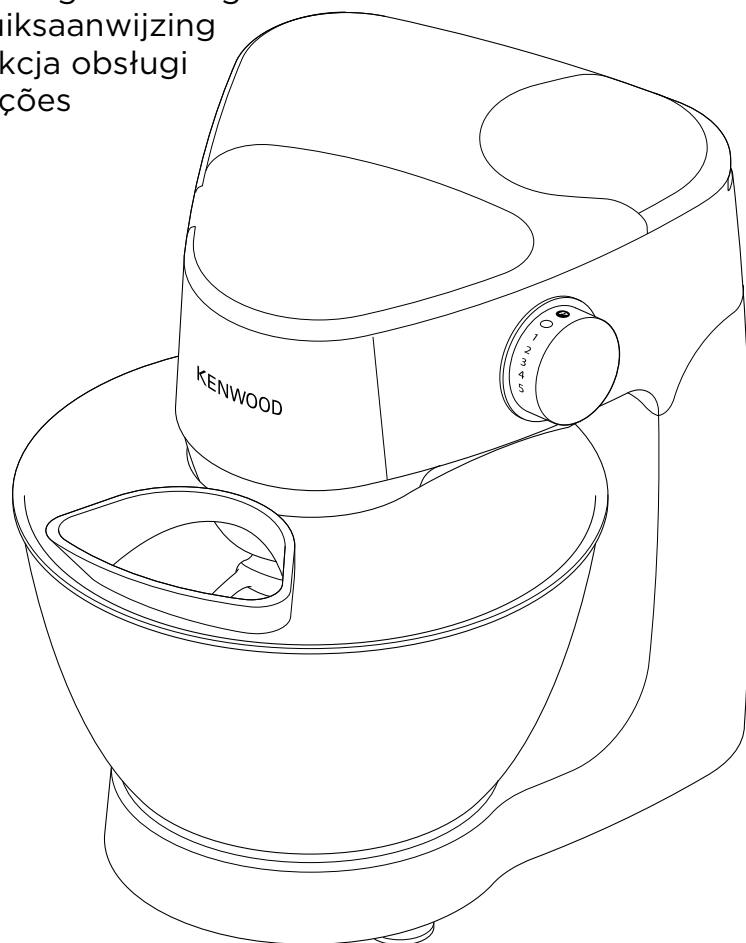
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

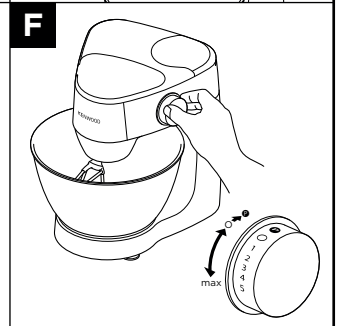
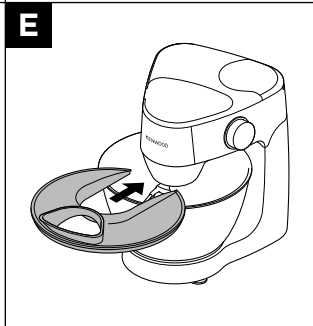
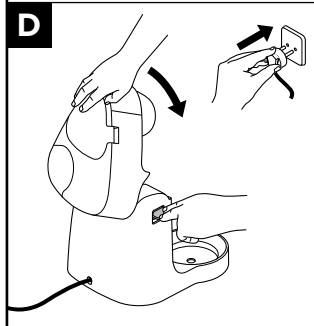
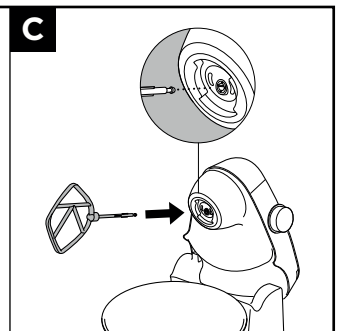
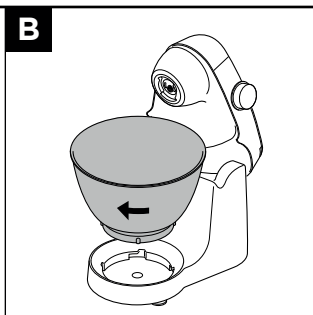
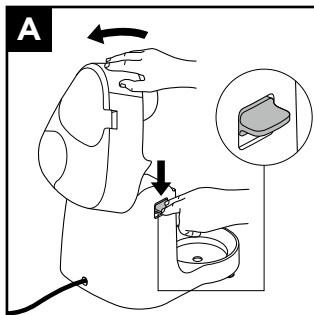
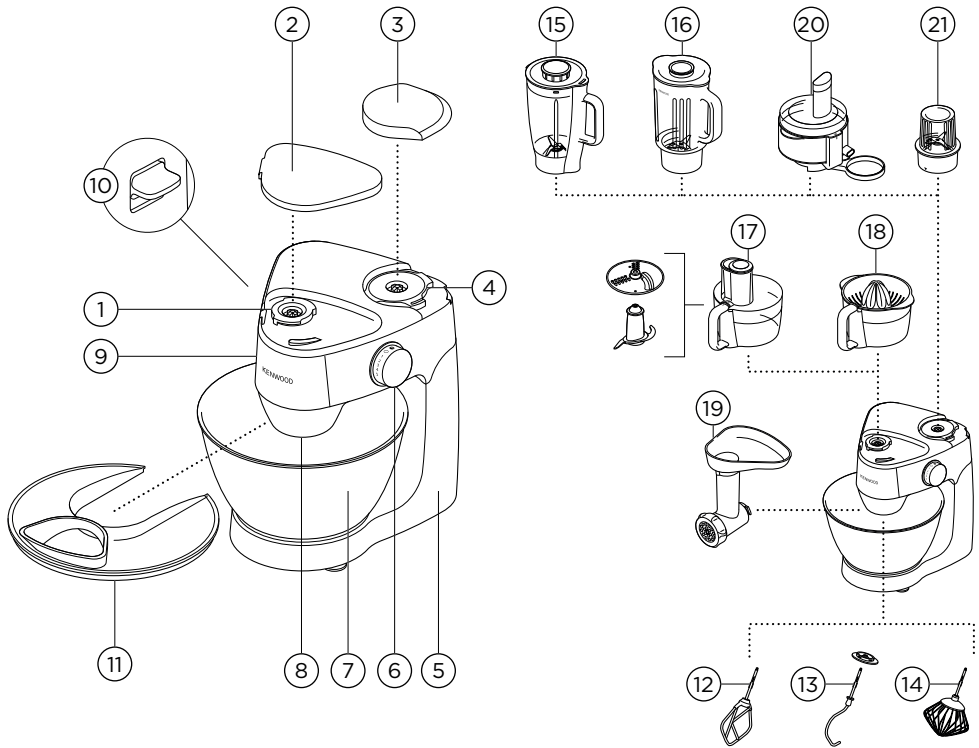
Instrukcja obsługi

Instruções

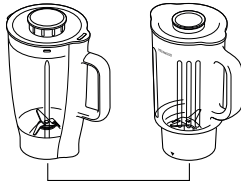


<b>Dansk</b>	<b>2 - 17</b>
<b>Svenska</b>	<b>18 - 33</b>
<b>Norsk</b>	<b>34 - 48</b>
<b>Suomi</b>	<b>49 - 64</b>
<b>Türkçe</b>	<b>65 - 80</b>
<b>Česky</b>	<b>81 - 96</b>
<b>Magyar</b>	<b>97 - 113</b>
<b>Polski</b>	<b>114 - 132</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>133 - 152</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>153 - 170</b>
<b>Українська</b>	<b>171 - 189</b>

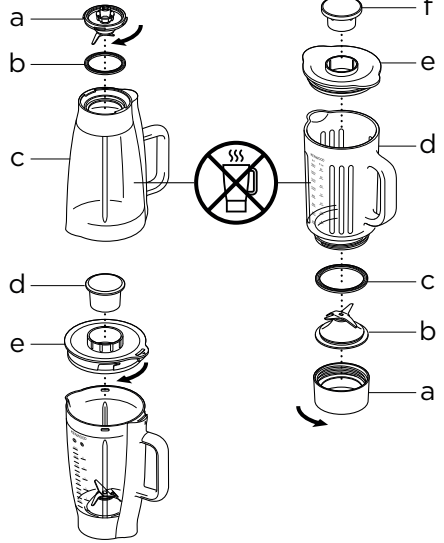
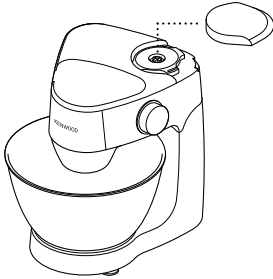
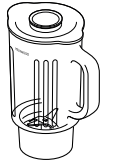




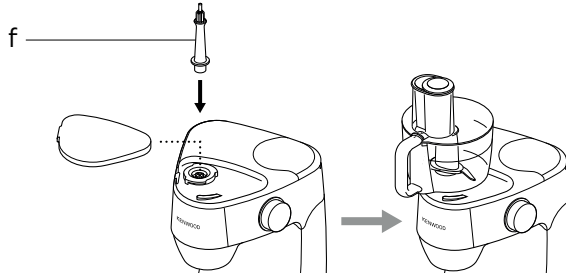
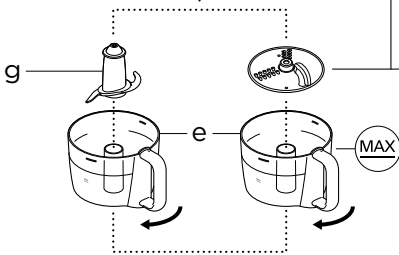
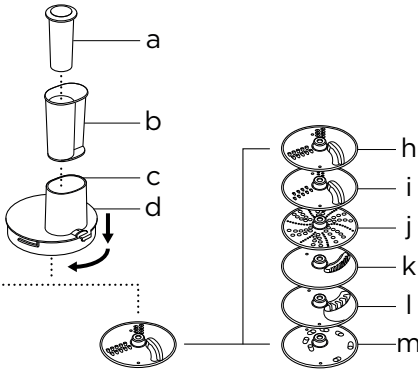
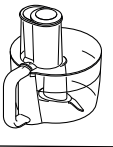
15



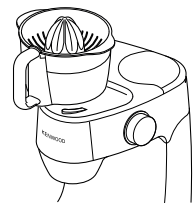
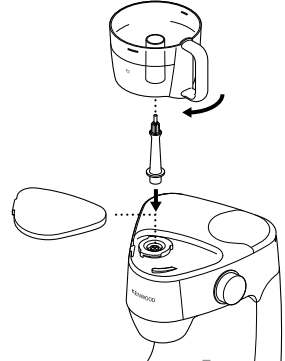
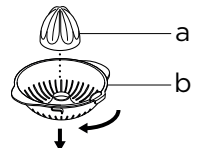
16

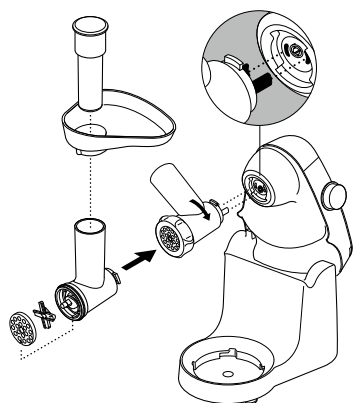
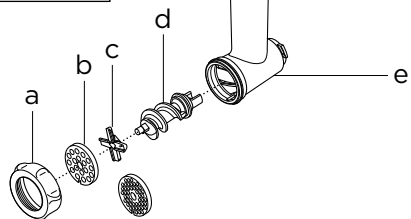
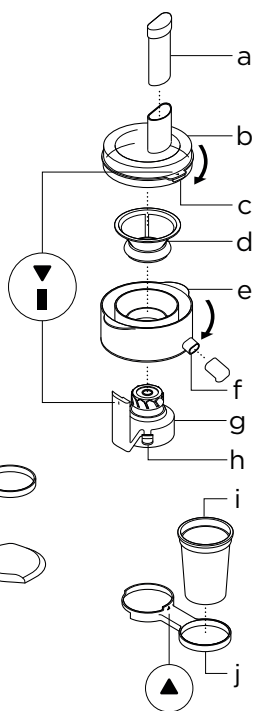
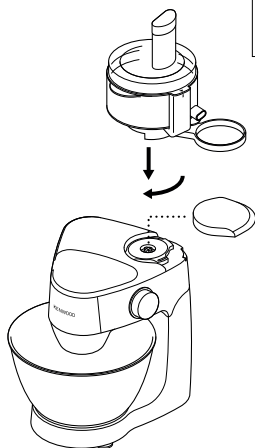
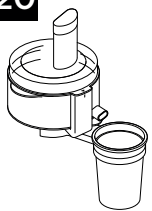
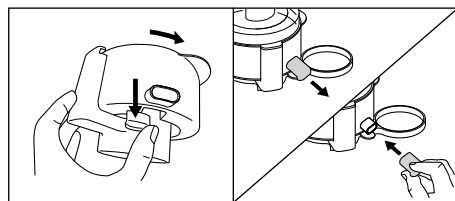
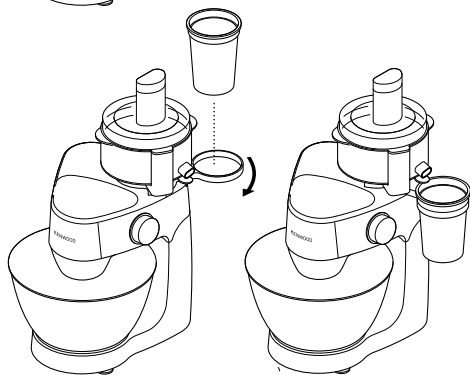
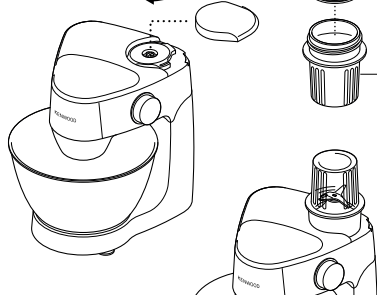
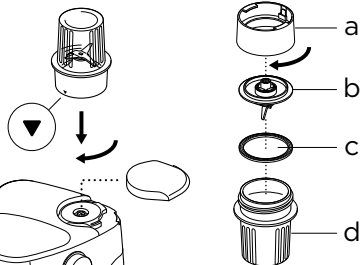


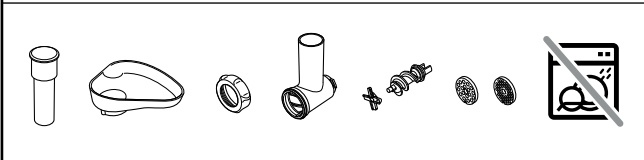
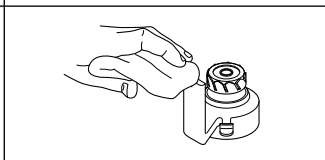
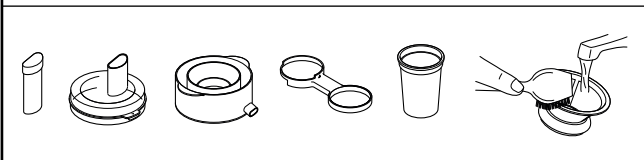
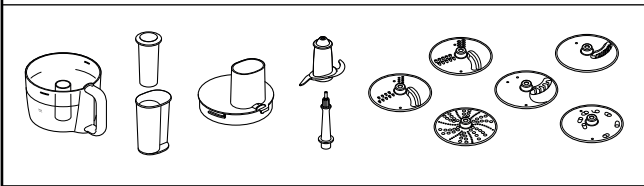
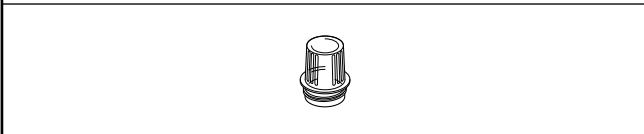
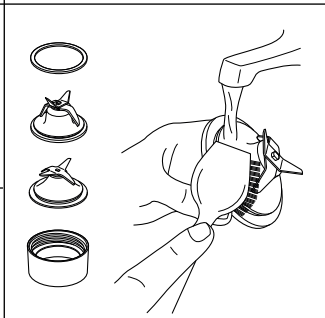
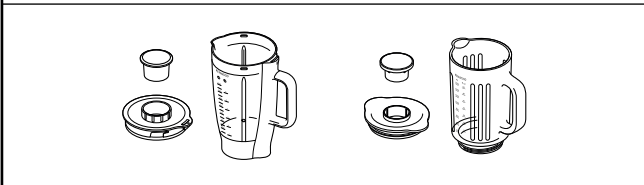
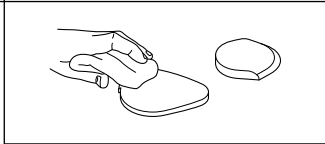
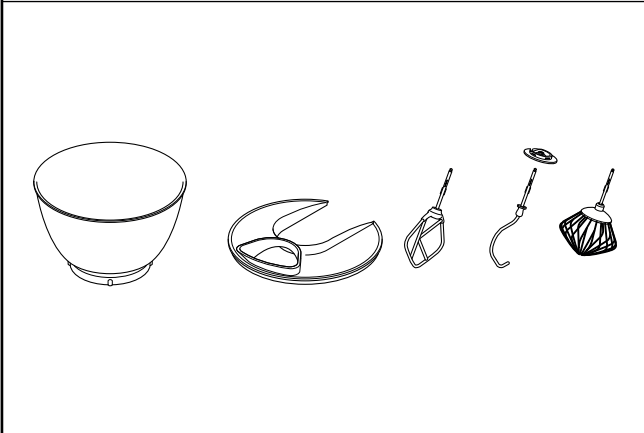
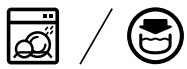
17



18



**19****20****21**



## Sikkerhed

- 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.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen (FRA), og tag stikket ud:
  - inden påsætning eller aftagning af kraftudtagsdæksler/redskaber/tilbehør;
  - efter og når den ikke er i brug;
  - før rengøring.
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Dejredskab	8 min.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Blender	60 sek.	
Kværn	30 sek.	
Kødhakker	10 min.	

- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør. Kom aldrig hånden/fingrene i hængselsmekanismen.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i brug.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet "Service og kundepleje".
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.

- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Sørg for, at ingen skålredskaber er påsat eller ligger i skålen, når drevudtagene benyttes.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end ét tilbehør ad gangen.
- Overskrid ikke de angivne mængder i oversigten over anbefalet brug.
- Vær forsigtig ved løft af apparatet. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i nederste position, og at skålen, redskaberne, kraftudtagsdækslerne og ledningen sidder fast inden løft.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Lad være med at flytte eller løfte mixerhovedet med påsat tilbehør, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Brug ikke apparatet nær kanten af bordet.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

## Generelt om apparatets sikkerhed

- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Hold hænder og genstande ude af blenderen og foodprocessorens skål, når stikket sidder i kontakten.
- Apparatet virker ikke, hvis tilbehøret ikke er korrekt påsat.



- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.
- Den nominelle effekt er baseret på kompakthakker-/kværntilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Skulle der fremkomme kraftig vibration under brug af tilbehør, skal du enten reducere hastigheden eller standse maskinen og fjerne noget af indholdet.
- Tilbehør vil blive **beskadiget** og kan forårsage personskade, hvis spærremekanismen tvinges.
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i foodprocessorskålen, kværnen eller glasset, eller før der blendes.

### Tilbehør blender

- Sæt aldrig knivsenheden på motoren uden påsat blenderglas.
- **AT282 Vigtigt** - randen nederst på glasset er monteret fra fabrikken, og det må ikke aftages.
- Betjen kun blenderen med påsat låg.
- Brug kun glasset med den medfølgende knivsenhed.
- Lad aldrig blenderen køre tom.
- Smoothieopskrifter - blend aldrig frosne ingredienser, der er blevet til en solid masse under nedfrysningen. Knus den, før den kommes i glasset.
- Tilbered ikke krydderier som nelliker, dild og spidskommen, da de kan beskadige plastdelene.
- Brug ikke blenderen til opbevaring. Hold den tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end maksimum angivet på glasset - mindre for skummende væsker som milkshakes.

### Foodprocessor

- Kniven og skiverne er særdeles skarpe og skal håndteres forsigtigt. **Hold altid i fingergrebet øverst, væk fra skærekanten, både ved håndtering og rengøring.**
- **Når der snittes/skæres, må skålen ikke fyldes op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.**

- **Overskrid ikke kapacitetsmærket "MAX" på skålen.**
- Fjern altid kniven, inden indholdet hældes fra skålen.
- Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i tilførselsrøret. Brug altid den medfølgende skubber.
- Inden låget fjernes fra foodprocessorskålen, skal du slukke og vente, indtil knivene eller skiverne står helt stille.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren med, brug altid hastighedsregulatoren.

## Kødhakker

- Sørg altid for, at ben og skind etc. fjernes fra kødet, før det hakkes.
- Ved hakning af nødder skal du kun tilføre få ad gangen og lade sneglen tage dem, før du tilfører flere.
- Brug altid hakkerens medfølgende skubber. Kom aldrig fingrene eller redskaber i tilførselsrøret.
- Advarsel – kniven er skarp og skal håndteres med omhu både under brug og rengøring.
- Sørg for, at tilbehøret er fastgjort, inden der tændes.
- **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.** Brug aldrig en sodaopløsning.
- Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.

## Saftpresser

- **Brug ikke saftpresseren, hvis filteret, låget eller skålen er beskadiget eller har synlige revner.**
- Knivene på filterets sokkel er meget skarpe, udvis forsigtighed ved håndtering og rengøring af filteret.
- Før låget fjernes, skal der slukkes. Vent, til filteret er standset.
- Brug kun den medfølgende skubber. Kom aldrig fingrene i tilførselsrøret. Tag stikket ud, inden tilførselsrøret tømmes.
- Skulle der opstå kraftige vibrationer ved brug af dette tilbehør, skal enten hastigheden justeres eller maskinen standses. Tag stikket ud, og fjern alt

frugtkødet fra tromlen (saftpresseren vibrerer, hvis frugtkødet bliver ujævnt fordelt).

### **Minihakker/kværn**

- Rør ikke ved skarpe knive. Hold knivenheden utilgængelig for børn.
- Før kværnen tages af maskinen:
  - sluk;
  - vent, til knivene er standset helt,
  - pas på ikke at skrue glasset af knivsenheden.
- Brug kun glasset og knivsenheden med den medfølgende sokkel.
- Sæt aldrig knivsenheden på maskinen uden påsat glas.
- Tilbered ikke hårde krydderier som tørret gurkemejerod, da de kan beskadige kniven.

### **Rengøring**

- Der skal altid slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- Adskil tilbehør helt inden rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Nogle fødevarer, f.eks. gulerod, vil misfarve plasten. At gnide den med en klud, der er dyppet i vegetabilsk olie, hjælper med at fjerne misfarvning.
- **Håndter knivene og skiverne forsigtigt - de er særdeles skarpe.**

### **Motorenhed**

- Tør af med en fugtig klud, og tør den.
- Brug aldrig slibende midler, og kom den ikke i vand.
- Sørg for at holde fødderne under mixeren rene.

### **Skål**

- Brug aldrig en stålbørste, ståluld eller klorin til rengøring af den rustfri stålskål. Brug eddike til at fjerne kalkaflejringer.
- Holdes væk fra varmekilder (komfur, ovn, mikroovn).

### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

### Før første brug

- Vask delene: Se "Rengøring"-afsnittet.

## Forklaring

### Køkkenmaskine

- ① **Kraftudtag (medium-speed)**
- ② Kraftudtagsdæksel (medium-speed)
- ③ Kraftudtagsdæksel (høj-speed)
- ④ **Kraftudtag (høj-speed)**
- ⑤ Motorenhed
- ⑥ Tænd/sluk og hastighedsregulator
- ⑦ Skål
- ⑧ **Tilbehørsåbning**
- ⑨ Mixerhoved
- ⑩ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑪ Beskyttelsesskærm

### Skålredskaber

- ⑫ K-spade
- ⑬ Dejkrog med aftagelig skærmpåse
- ⑭ Piskeris

### Tilbehør

Ikke alt det anførte tilbehør følger med køkkenmaskinen. Tilbehør afhænger af modeltypen.

For at få mere at vide eller bestille ekstra tilbehør, der ikke er medleveret i din pakke, kan du besøge Kenwoods websted [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastblender (AT282)
- ⑯ Glasblender (AT283)
- ⑰ Foodprocessor (AT284)
- ⑱ Citrus-saftpresser (kræver AT284)
- ⑲ Kødhakker (AT281)
- ⑳ Saftpresser (AT285)
- ㉑ Minihakker/kværn (AT286)

## Så bruger du skål og redskaber

### Se illustration **A** - **F**

- A** Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- B** Påsæt skålen - drej med uret for at låse den.
- C** Skub det valgte redskab ind i tilbehørsåbningen - der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
  - For at hindre indtrængen af fødevarer skal det altid sikres, at skærmpåsen er monteret på dejkrogens aksel, før den sættes i kraftudtaget.
- D** Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet. Sæt stikket i kontakten.
- E** Skub beskyttelsesskærmen på skålen, så den sidder fast.
  - Under blanding kan ingredienser komme direkte i skålen via sliken
- F** Drej hastighedsregulatoren til den ønskede indstilling. Brug puls (P) til korte stød med høj hastighed.

Drej hastighedsregulatoren til "O" efter tilberedning, og tag stikket ud af stikkontakten. Løft mixerhovedet, og træk redskabet ud af kraftudtaget, mens det holdes i ro.

### Vink og tips

#### K-spade

- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof, der har stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- Sluk, og skrab skålen med en spatel, når det er nødvendigt.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre andet er opgivet i din opskrift.

#### Dejkrog

- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.
- Stop maskinen med mellemrum, og skrab blandingen af dejkrogen.

#### Mel

- Mængden af væskes, der kræves, varierer for forskellige partier af mel. Dejens klæbrighed har en direkte effekt på belastningen af maskinen. Hold øje med maskinen, mens dejen blandes.

#### Piskeris

##### Vigtigt

- **Brug ikke piskeriset til tunge blandinger, f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker, da det vil beskadige det.**
- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.
- Før piskning af æggehvinder skal det sikres, at der ikke er fedt eller æggeblomme på piskeriset eller skålen.
- Mayonnaise - for at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed.

- Pandekagedej - kom først melet i skålen, derpå væsken, og bland ved minimumshastighed for at samle ingredienserne.

## Elektronisk hastighedssensorkontrol

Din mixer er udstyret med en elektronisk hastighedssensorkontrol, der har til formål at holde hastigheden under forskellige belastningsforhold, såsom æltning af brøddej, eller når æggene tilsættes en kageblanding. Derfor vil du måske høre nogen variation i hastigheden under brug, idet mixeren tilpasser sig belastningen og den valgte hastighed - dette er normalt.

### Vigtige punkter:

- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet - du kan overbelaste maskinen.
- **Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig en del under tung belastning som blanding af brøddej.**
- Hvis mixerhovedet løftes under brug, vil maskinen fortsat køre. Sluk altid, før hovedet løftes.
- **Maskinen fungerer ikke, medmindre alle kraftudtagsdæksler er korrekt monteret.**
- Hvis maskinen lyder anstrengt, så enten sluk, og fjern noget af blandingen, eller øg hastigheden
- Din mixer er udstyret med en "blød start"-funktion for at minimere spild. Hvis maskinen imidlertid er tændt med en tung blanding i skålen såsom brøddej, vil du måske bemærke, at det tager et par sekunder for mixeren at nå den valgte hastighed.
- Aftag altid tilbehør, der er påsat kraftudtagene, før mixerhovedet løftes.

## Brug af drevudtagene

### Tilbehør til kraftudtag (høj-speed) ④

Løft dækslet til kraftudtag (høj-speed) af ③.

Sørg for, at kraftudtagsdækslet (medium-speed) sidder korrekt, ellers virker apparatet ikke.

### Tilbehør til kraftudtag (medium-speed)

①

Løft kraftudtagsdækslet (medium-speed) af ②.

Sørg for, at kraftudtagsdækslet (høj-speed) sidder korrekt, ellers virker apparatet ikke.

## Brug af dit tilbehør

Se de relevante illustrationer til det enkelte tilbehør, og se vink og tips under det enkelte tilbehørsafsnit

## 15 Plastblender

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Glas
- d Påfyldningshætte
- e Låg

## 16 Glasblender

- a Knivholder
- b Knivsenhed
- c Tætningsring
- d Glas
- e Låg
- f Påfyldningshætte

### Saml blenderen som vist på illustration 15 og 16

Bemærk: Sørg for, at tætningsringen er korrekt påsat, ellers vil der forekomme lækage.

#### Påsætning af låg

- ⑮ Plastblender – drej med uret for at låse.
- ⑯ Glasblender – tryk ned for at fastgøre.

### Vink og tips

#### Tilbered ikke varme ingredienser

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Aftag derpå, mens maskinen kører, påfyldningshætten, og hæld olien i langsomt og jævnt.
- Tykke blandinger, f.eks. Pateer og dip, kan skulle skrubes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.
- Blend tørre ingredienser ved at skære dem i stykker, fjern påfyldningsdækslet og lad stykkerne synke ned et efter et, mens apparatet kører.

## 17 Foodprocessor

- a Lille skubber
- b Stor skubber
- c Tilførselsrør
- d Låg
- e Skål
- f Drivaksel
- g Kniv

#### Skiver (hvis de medfølger)

- h Tyk skære-/riveskive
- i Tynd skære-/riveskive
- j Ekstrafin riveskive
- k tynd (juliennestil) riveplade
- l Standardriveplade
- m Ekstragrov riveskive

### Saml foodprocessoren som vist på illustration 17

- 1 Anbring drivakslen på kraftudtaget.
- 2 Sæt skålen på drivakslen med håndtaget over hastighedsregulatoren, og drej med uret, til den låses på plads.
- 3 Påsæt enten kniven, en af skiverne eller citrus-saftpresseren. **Kniven og skæredelen af skiverne er skarpe, så de skal altid håndteres forsigtigt.**

### Vink og tips

- Skær kød, brød og grøntsager i terninger på 2 cm inden tilberedning.
- Urter skal helst hakkes, når de er rene og tørre.
- Pas på ikke at tilberede dem for meget ved brug af kniven.
- Brug ikke kniven til at hakke isterninger eller andre hårde fødevarer såsom krydderier; de kan beskadige udstyret.
- Hvis der tilføjes mandelessens eller aromastoffer, skal kontakt med plastik undgås, da det kan plette.

### Skiver

- 1 Vælg det tilførselsrør, du vil bruge. Skubberen indeholder et mindre tilførselsrør til tilberedning af individuelle genstande og tynde ingredienser.
- 2 Kom fødevarerne i tilførselsrøret.
- 3 Tænd, og tryk jævnt ned med nedstopperen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.

**Brug af det lille tilførselsrør** – sæt først den store skubber ind i tilførselsrøret.

**Brug af det store tilførselsrør** – brug begge skubbere samtidig

- Lad ikke skålen fyldes helt op til skæreskiven: Tøm den regelmæssigt.
- Overskrid ikke kapacitetsmærket "MAX" på skålen.

### Vink og tips

- Ved brug af de vendbare skiver skal det sikres, at den ønskede skæreside er øverst.
- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke fødevarerne i for små stykker. For at undgå, at fødevarerne trækkes over under tilberedning, kan tilførselsrøret fyldes i hele dets bredde, eller brug det lille tilførselsrør.

- Når der snittes eller rives: Fødevarer, der køres igennem stående, bliver kortere end fødevarer, der er anbragt vandret.
- Efter brug vil der altid være en lille mængde rester på skiven eller i maden.

## 18 Citrus-saftpresser

- a Kegle
- b Si

**Bemærk:** Dette udstyr kan kun anvendes sammen med foodprocessoren AT284.

### Saml citrus-saftpresseren som vist på illustrationen 18

- 1 Sæt sien ind i skålen, så det sikres, at fligen på kanten går i indgreb på skålens håndtag.
- 2 Isæt keglen over drivakslen, og drej, til den synker helt ned.
- 3 Skær frugten midt over. Skift til hastighed 3, og tryk frugten mod keglen.

### Vink og tips

- For at opnå de bedste resultater skal frugten opbevares og presses ved stuetemperatur og håndrulles på køkkenbordet før presning.
- For at hjælpe med saftpresning skal frugten flyttes fra side til side, når du presser.
- Når der presses store mængder, skal sien regelmæssigt tømmes for at hindre ophobning af frugtfibre og kerner.

## 19 Kødhakker

- a Ringmøtrik
- b Sigter: Medium eller grov (afhænger af model)
- c Kniv
- d Snegl
- e Hus
- f Bakke
- g Skubber

### Saml kødhakkeren som vist på illustrationen 19

- 1 Sæt sneglen i huset.
- 2 Påsæt kniven – sørg for, at den sidder korrekt med æggen udad.
- 3 Påsæt en sigte – sæt tappen ud for hakket.
- 4 Sæt ringmøtrikken løst på.

### Sådan bruges kødhakkeren

- 1 Løft mixerhovedet. Sørg for, at begge kraftudtagsdæksler er påsat.
- 2 Med tilbehøret i den viste position rettes drevets flige på enden af sneglen ind efter de modsvarende åbninger i drevudtaget.
- 3 Tryk tilbehøret ind i kraftudtaget, og drej det med uret, til det låser på plads.
- 4 Tilspænd ringmøtrikken manuelt.
- 5 Påsæt bakken.
- 6 Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 7 Vælg maks. hastighed. Brug skubberen til forsigtigt at skubbe fødevarerne igennem et stykke ad gangen. **Tryk ikke hårdt** – du kan beskadige maskinen.

#### Vink og tips

- **Optø frosne fødevarer grundigt, inden de hakkes.**
- Sørg altid for, at ben og skind etc. er fjernet fra kødet, før det hakkes.

## 20 Saftpresser

- a Skubber
- b Låg
- c Lågets indgrebsflig
- d Filter
- e Beholder til rester
- f Saftudløb (tud)
- g Sökkelenhed
- h Udløsergreb til beholderen til rester
- i Bæger
- j Bægerholder

### Saml saftpresseren som vist på illustrationen 20

- 1 Anbring beholderen til rester på sökkelenheden, og drej med uret, til den låser på plads. Ved korrekt påsætning skal saftudløbet være placeret over udløsergrebet til beholderen til rester.
- 2 Påsæt filteret, og tryk det fast på plads.
- 3 Sæt låget på beholderen til rester – drej det med uret, indtil pilen ▼ på lågets flig står ud for mærket I på sökkelenheden.
- 4 Sæt bægerholderen på undersiden af tilbehøret – pilen ▲ på bægerholderen skal pege opad og være på linje med saftudløbet.
- 5 Hold under bægerholderen, og sæt tilbehøret på udløbet ved at rette tuden ind over maskinens hjørne og dreje med uret for at låse den på plads.
- 6 For at påsætte bægeret skal holderen drejes væk fra tuden og bægeret anbringes i holderen. Drej bægeret, så det sidder under saftudløbet.
- 7 Skær fødevarerne i stykker, der passer ind i tilførselsrøret.
- 8 Drej til maks. hastighed, og stik aldrig fingerene ind i tilførselsrøret. **Tryk jævnt ned med skubberen – kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.**



### Vigtigt

- Hvis saftpresseren begynder at vibrere, skal der slukkes, og filteret tømmes for frugtfibre. (Saftpresseren vibrerer, hvis fibrene fordeles ujævnt).
- Nogle meget hårde fødevarer kan få dit tilbehør til at sænke farten eller stoppe. Hvis dette sker, skal der slukkes, og filteret skal tømmes.
- Sluk, og tøm regelmæssigt fiber- og saftbeholderen under brug.

### Vink og tips

- Citrusfrugter – brug citrus-saftpresseren, som kan købes separat, for at få det bedste resultat.
- Kom bløde fødevarer langsomt i for at få mest saft.
- Fjern sten (blommer, ferskner, kirsebær osv.).
- Fjern sej skræl (meloner, ananas, agurker osv.).
- Nogle fødevarer, f.eks. frugt med blød skræl, skal blot vaskes (æbler, pærer, gulerødder, spinat, vindruer, jordbær, seleri osv.).

### Sundhedsråd

- Drik saften så hurtigt som muligt for at få så mange vitaminer som muligt.
- Hvis du skal opbevare saften et par timer, kan du sætte den i køleskabet og komme et par dråber citronsaft i, så den holder sig frisk.
- Drik ikke mere end tre glas (230 ml) saft om dagen, medmindre du er vant til det.
- Saft til børn skal fortyndes 1:1 med vand.
- Saft fra mørkegrønne (broccoli, spinat osv.) eller mørkerøde (rødbede, rødkål osv.) grøntsager er meget stærk og skal altid fortyndes.
- Frugtsaft har højt indhold af fruktose (frugtsukker), så folk med

diabetes eller lavt blodsukker skal undgå at drikke for meget.

### Adskillelse af saftpresseren

Udfør samleproceduren bagfra.

For at fjerne fibrene fra sokkelenheden skal udløsergrebet på bundenheden og trykkes ind og beholderen til rester drejes mod uret. Løft den af.

### Saftudløb (tud)

- Tuden er designet til at kunne fjernes og rengøres. Træk i tuden for at fjerne den.
- Påsætning efter rengøring - skub tuden helt på plads.

## 21 Minihakker/kværn

- a Sokkel
- b Knivsenhed
- c Tætningsring
- d Glas

### Saml kværnen som vist på illustrationen 21

- 1 Kom ingredienserne i glasset.
- 2 Sørg for, at tætningsringen er påsat korrekt på knivsenheden. Der vil opstå lækage, hvis tætningen ikke er korrekt påsat.
- 3 Vend bunden i vejret på knivsenheden. Kom den ned i glasset med knivene nedad.
- 4 Skru soklen på glasset, til den sidder fingerstramt.
- 5 Placer kværnen på kraftudtaget med pilen på kværnens sokkel mod bagsiden af maskinen. Drej kværnen med uret for at låse den fast på plads, indtil de to pile flugter.
- 6 Tænd, og indstil på maksimumhastighed.







### Vink og tips

- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.
- Tilbered ikke varme ingredienser, lad dem køle af først.

## Oversigt over anbefalet brug

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).






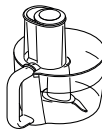



**\* Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

Skålrædskab	Opskrift/proces				 (Min.)
	Sammenpiskning af smør/ margarine og sukker		Frugtkage 1,8 kg i alt (blanding med 6 æg)	Min. → Max	3-5
	Sammenpiskning af æg i kageblandinger			4 → Max	1-4
	Irrøring af mel, frugt osv.			Min. → 1	30-60 sek.
	Mørdej og småkager - smuldring af fedt i mel	Melvægt	450 g	Min. → 2	2-3
	Alt-i-én- kage- blandinger	Vægt i alt	1,6 kg	Min. → Max	45-60 sek.
	Brødej (fast med gær)	Melvægt	500 g	Min. ↓ 3	45-60 sek.
		Vægt i alt	805 g		5-7
	Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	500 g	Min. ↓ 3	45-60 sek.
		Vægt i alt	960 g		5-7
	Æggehvider		8	Min. → Max	1½-3
	Fedtfri sukkerbrøds-kager		620 g (blanding med 6 æg)		4-6
	Fløde		250-600 ml	Min. → Max	2-4
	Mayonnaise	Æggeblom- mer	4	Max	1-2
	Pandekagedej		1 l	Min. ↓ Max	10 sek. ↓ 45-50 sek.

## Oversigt over anbefalet brug

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).







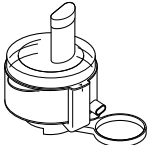

**\* Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

Skålrødskab	Opskrift/proces				 (Min.)
	Kolde væsker, drikke og smoothies	Plast AT282	1,5 l	Max	30-60 sek.
		Glas AT283	1,2 l		
	Milkshake/kold mælk	Plast AT282	1,2 l	Max	15-30 sek.
		Glas AT283	800 ml		
	Isterninger		6 (125 g)	P	15-30 sek.
 	Råt kød og fisk		400 g	3 → Max	15-20 sek.
	Løg		250 g	P	5-10 sek.
	Kiks		100 - 250 g	Max	20-30 sek.
	Butterdej - smuldring af fedtstof i mel. Tilføjelse af vand til at samle dejingredienserne med.		340 g Melvægt	Max	10 sek. 10-20 sek.
	Alt-i-én-kageblandinger	Vægt i alt	800 g	Min. → Max	10-20 sek.
	Mayonnaise	Æggeblommer	3-4	Max	1-2
 	Snit og riv ost, gulerødder, kartofler, kål, squash og rødbede		Overskrid ikke maksimummærket på skålen.	Max	10-20 sek.
Snit blødere genstande som agurker og tomater		4-Max			
Parmesanost og kartofler.		Max			
Kartofler til pommes frites og ingredienser med fast konsistens til salater, gryderetter og dip (f.eks. gulerod, kålrabi, squash og agurk)		Max			

## Oversigt over anbefalet brug

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

\* Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.

Tilbehør	Opskrift/proces			 (Min.)
	Riv gulerødder og ost	Overskrid ikke maksimummærket på skålen.	Max	10-20 sek.
	Alle citrusfrugter	1 kg	3	2-3
	Kød, fjerkræ og fisk.	-	Max	10
	Pres frugt og grøntsager, f.eks. gulerødder, æbler, ananas, tomater og vindruer.	500 g	Max	30-60 sek.
	Bløde frugter og grøntsager, f.eks. tomater og vindruer	500 g	Max	
	Nødder	50 g	Max	30 sek.
	Kaffebønner	50 g	Max	30 sek.
	Kolde pureer	50 g	Max	30 sek.
	<b>Krydret honning- og nøddemarinade</b> Honning (stuetemp.) Knasende jordnøddesmør Lille chili	250 g 40 g 1	P	10 sek.

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration **22**

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)**

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.

## Fejlsøgningsguide

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Apparatet stopper under drift.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Maskine overbelastet/ maksimal kapacitet overskredet.	Drej hastighedskontakten til frapositionen, vent nogle sekunder, og vælg igen hastighed. Apparatet bør fortsætte med at virke med det samme. Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Kraftudtagsdæksler ikke påsat eller ulåst.	Kontrollér, at kraftudtagsdækslerne er påsat korrekt.
Tilbehør (medium- eller høj-speed) virker ikke.	Tilbehør ikke påsat og låst korrekt på plads.	Kontrollér, at tilbehør er låst korrekt.
	Andet kraftudtagsdæksel ikke påsat korrekt.	Kontrollér, at andet kraftudtagsdæksel er påsat korrekt.
Bevægelse på bordet.	Fødder på enhedens underside er våde eller snavsede.	Kontrollér regelmæssigt, at fødderne er rene og tørre.
Blender- eller kværn-tilbehør lækker fra knivsenheden.	Tætning mangler. Tætning forkert påsat. Tætning beskadiget.	Kontrollér, at tætning er påsat korrekt og ikke beskadiget. Se i "Service og kundepleje", hvordan man får en ny tætning.
Redskaber/tilbehør virker ikke korrekt.	Se tips i det relevante afsnit 'Brug af tilbehøret'. Kontrollér, at tilbehøret er korrekt samlet.	

# Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Vrid hastighetsreglaget till läge "O" (AV) och dra ur kontakten:
  - innan du monterar eller tar bort uttagslock/verktyg/tillbehör.
  - efter användning eller då apparaten inte används.
  - före rengöring.
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Degverktyg	8 min.	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Mixer	60 s	
Kvarn	30 s	
Livsmedelskvarn	10 min.	

- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör. - Stick aldrig in handen/fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig köksmaskinen obevakad när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig drivenhet, sladd eller stickkontakt bli våta.

- Se till att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen när du använder drivenhetens uttag.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända eller fler än ett tillbehör samtidigt.
- Överskrid aldrig de mängder som anges under "Rekommenderad användning".
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Se till att huvudet är låst i sitt nedre läge och att skålen, verktygen, uttagslock och sladd är säkrade innan du lyfter den.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Flytta eller lyft inte mixerhuvudet när ett verktyg är monterat eftersom köksmaskinen kan bli instabil.
- Använd inte apparaten nära kanten av arbetsytan.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

### Allmän säkerhet när det gäller tillbehör

- **Var försiktig om varm vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.**
- Håll händer och redskap borta från mixer- och matberedarskål då apparaten är kopplad till eluttaget.
- Apparaten fungerar endast om tillbehören är rätt monterade.



- Bearbetning av kryddor rekommenderas inte eftersom dessa kan skada plastdetaljer.
- Märkeffekten är baserad på minihackaren/kvarnen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Om kraftiga vibrationer uppstår då ett tillbehör används ska du antingen dra ner hastigheten eller stoppa maskinen och ta bort en del av innehållet.
- Tillbehören **skadas** och kan orsaka personskador om spärrmekanismen hanteras ovarsamt.
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **SKÅLLNINGSRISK:** Heta ingredienser måste få svalna till rumstemperatur innan de placeras i atberedarskålen, minihackaren/kvarnen eller bågaren, eller innan de mixas.

### Mixer (tillbehör)

- Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerbågaren är monterad.
- **AT282 Viktigt** - Kanten längst ner på bågaren monteras vid tillverkning och den ska inta tas bort.
- Locket ska alltid sitta på när mixern används.
- Använd endast bågaren med tillhörande bladenhet.
- Kör aldrig med tom mixer.
- Smoothierecept – mixa aldrig frysta ingredienser som klumpat ihop sig till en fast massa under förvaringen i frysen. Bryt isär den innan du lägger den i bågaren.
- Bearbeta inte kryddor såsom nejlikor, dill- och kumminfrön eftersom dessa kan skada plastdetaljer
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Låt den vara tom före och efter användning.
- Mixa aldrig över den maxgräns som är markerad på bågaren - mindre för skummande vätskor, t.ex. milkshakes.

### Matberedare

- Kniv och skärskivor är mycket vassa, hanteras med försiktighet. **Håll alltid i fingergreppet högst upp, på avstånd från skäreggen, både vid hantering och rengöring.**

- **När du skär eller river ska du inte låta skålen fyllas upp över skärskivan: töm den regelbundet.**
- **Överskrid inte "MAX"-gränsen som är markerad på skålen.**
- Ta alltid bort kniven innan du håller ur skålens innehåll.
- Använd aldrig fingrarna för att pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd alltid tillhörande påmatare.
- Stäng alltid av apparaten och vänta tills kniven eller skivorna har stannat helt innan du tar bort locket från matberedarskålen.
- Använd alltid hastighetsreglaget, och inte locket, för att reglera matberedaren vid användning.

### **Livsmedelskvarn**

- Se till att ta bort ben och svål, mm. från köttet innan du mal det.
- När du hackar nötter ska du bara mata i några stycken åt gången och låta spiralen plocka upp dem innan du tillsätter fler.
- Använd alltid påmataren som tillhör livsmedelskvarnen. Stoppa aldrig ner fingrar eller verktyg i påfyllningsröret.
- Varning – skärbladet är vasst. Hantera det varsamt både vid användning och rengöring.
- Kontrollera att tillbehöret sitter ordentligt fast innan du slår på apparaten.
- **Maskindiska inte delarna.** Använd aldrig sodalösning.
- Torka av med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.

### **Råsaftcentrifug**

- **Använd inte råsaftcentrifug om filtret, locket eller skålen är skadade eller har synliga sprickor.**
- Skärbladen på filtrets bas är mycket vassa. Var försiktig vid hantering och rengöring av filtret.
- Stäng av och vänta tills dess att filtret stannat, innan du tar av locket.

- Använd endast tillhörande påmatare. Stoppa aldrig ner fingrarna i påfyllningsröret. Dra ur kontakten innan du rensar påfyllningsröret.
- Om kraftiga vibrationer uppstår då du använder detta tillbehör justerar du antingen hastigheten eller stoppar maskinen, drar ur kontakten och rensar bort eventuellt fruktkött från cylindern (råsaftcentrifugen vibrerar om fruktköttet sprids ojämnt).

## Minihackare/kvarn

- Rör inte vid vassa knivblad. Se till att bladenheten är utom räckhåll för barn.
- Innan du tar bort minihackaren/kvarnen från apparaten:
  - stäng av apparaten.
  - vänta tills bladen har stannat helt.
  - akta så att du inte skruvar loss behållaren från bladenheten.
- Använd endast behållare och bladenhet med den basenhet som medföljer.
- Montera aldrig bladenheten på apparaten utan att behållaren är monterad.
- Bearbeta inte hårda kryddor, t.ex. torkad gurkmejarot, eftersom dessa kan skada bladen.

## Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Plocka isär tillbehören helt och hållet före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, missfärgar plasten. Att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja hjälper för att ta bort missfärgningar.
- **Hantera blad och skärplattor med försiktighet - de är extremt vassa.**

## Drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa, låt den sedan torka.
- Använd aldrig slipande medel eller blötlägg den i vatten.
- Se till att fötterna på mixerns bas hålls rena.

## Skål

- Använd aldrig stålborste, stålull eller blekmedel för att rengöra den rostfria skålen. Använd vinäger för att ta bort kalkavlagringar.
- Håll den på avstånd från värmekällor (spisplattor, ugn, mikrovågsugn).

### Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

### Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Rengöring".

## Översikt

### Köksmaskin

- ① **Mellanhastighetsuttag**
- ② Lock för mellanhastighetsuttag
- ③ Lock för höghastighetsuttag
- ④ **Höghastighetsuttag**
- ⑤ Drivenhet
- ⑥ På/Av och hastighetsreglage
- ⑦ Skål
- ⑧ **Uttag för verktyg**
- ⑨ Mixerhuvud
- ⑩ Frigöringsspak för huvud
- ⑪ Stänkskydd

### Skålverktyg

- ⑫ Omrörare
- ⑬ Degkrok med flyttbart skydd
- ⑭ Visp

### Tillbehör

Alla de tillbehör som listas är kanske inte inkluderade i din köksmaskin. Tillbehören beror på vilken modellvarianten.

För mer information eller för beställning av valfria tillbehör som inte är inkluderade i paketet besöker du Kenwoods webbplats [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastmixer (AT282)
- ⑯ Glasmixer (AT283)
- ⑰ Matberedare (AT284)
- ⑱ Citruspress (kräver AT284)
- ⑲ Livsmedelskvarn (AT281)
- ⑳ Råsaftcentrifug (AT285)
- ㉑ Minhackare/kvarn (AT286)

## Använda skål och verktyg

### Se bilderna **A - F**

- A** Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- B** Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- C** Tryck fast det valda verktyget i uttaget – du hör ett "klick" när det sitter fast ordentligt.
- För att förhindra att livsmedel tränger in – se alltid till att skyddet är monterat på skaftet till degkroken innan du sätter det i uttaget.
- D** Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet. Sätt i kontakten i eluttaget.
- E** Skjut stänkskyddet på plats över skålen.

- Under mixning kan ingredienser tillsättas direkt i skålen via öppningen.

**F** Vrid hastighetsreglaget till önskad inställning. Använd pulsera (P) för en hastighet som varierar i korta pulser.

Efter bearbetning vrider du hastighetsreglaget till "O" och drar ur kontakten ur eluttaget.

Lyft upp mixerhuvudet och håll fast det stadigt medan du drar ut verktyget från uttaget.

### Tips och idéer

#### Omrörare

- När du rör fett och socker till kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- Slå av apparaten och skrapa skålen med en slickepott vid behov.
- Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet säger något annat.

### Degkrok

- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Stoppa maskinen i intervaller för att skrapa av blandningen från degkroken.

### Mjöl

- Mängden vätska som krävs kan variera för mjöl av olika tillverkningsdatum. Degens klibbighet har en direkt påverkan på belastningen på maskinen. Håll apparaten under uppsikt under tiden degen blandas.

### Visp

#### Viktigt

- **Använd inte vispen för tunga blandningar, t.ex. för att röra fett och socker, eftersom den kan skadas.**
- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
- Se till att det inte finns något fett eller äggula på vispen eller i skålen innan du vispar äggvitor.
- Majonnäs - skrapa ner i skålen efter att du tillsatt oljan och kör i ytterligare 10 sekunder på maxhastighet för bästa resultat.
- Kaksmet - tillsätt mjölet i skålen först, sedan vätskan och rör om på lägsta hastighet för att blanda ingredienserna.

## Elektronisk hastighetskontroll

Mixern är utrustad med en elektronisk hastighetskontroll som gör att den behåller hastigheten vid olika belastningar, t.ex. då brödeg knådas eller då ägg tillsätts till en kaksmet. Du kan därför höra en viss variation i hastighet under användning eftersom mixern anpassar sig efter belastning och vald hastighet - detta är normalt.

### Observera:

- Överskrid aldrig angiven maxgräns - du kan överlasta apparaten.
- **En viss rörelse hos mixerhuvudet är normal när man blandar tunga laster, t.ex. brödeg.**
- Om mixerhuvudet lyfts upp under användning fortsätter apparaten att arbeta. Stäng alltid av apparaten innan huvudet lyfts upp.
- **Maskinen fungerar endast om alla uttagslock är monterade.**

- Om du hör att apparaten låter ansträngd stänger du av den och avlägsnar en del av blandningen eller så ökar du hastigheten.
- Mixern är utrustad med en mjukstartsfunktion för att minimera spill. Om maskinen sätts på med en tung blandning i skålen, t.ex. en bröddeg, kan det emellertid ta ett tag för mixern att nå den valda hastigheten.
- Ta alltid bort monterade tillbehör från uttagen innan du lyfter upp mixerhuvudet.

## Använda drivenhetens uttag

### Tillbehör för höghastighetsuttaget ④

Lyft av höghastighetsuttagets lock ③. Se till att locket över mellanhastighetsuttaget sitter på plats, annars kommer apparaten inte att fungera.

### Tillbehör för mellanhastighetsuttaget

①

Lyft av mellanhastighetsuttagets lock

②.

Se till att locket över höghastighetsuttaget sitter på plats, annars kommer apparaten inte att fungera.

## Använda tillbehören

Se bilderna för vart och ett av tillbehören och läs tips och idéer under avsnittet som beskriver användningen av tillbehöret.

## 15 Plastmixer

- a Bladenhet
- b Tätningsring
- c Bägare
- d Påfyllningslock
- e Lock

## 16 Glasmixer

- a Bladhållare
- b Bladenhet
- c Tätningsring
- d Bägare
- e Lock
- f Påfyllningslock

### Montera ihop mixern enligt bilderna

#### 15 och 16

Obs! Se till att tätningringen sitter rätt för att undvika läckage.

### Montering av lock

- ⑮ Plastmixer - vrid medurs för att låsa fast.
- ⑯ Glasmixer - tryck nedåt för att låsa fast.

### Tips och idéer

#### Bearbeta inte varma ingredienser

- Lägg i alla ingredienser utom oljan i mixern när du gör majonnäs. Sätt igång maskinen och ta sedan av påfyllningslocket och tillsätt oljan långsamt med en jämn stråle.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipsåsar, kan behöva skrapas ner. Om blandningen är svårbehandlad tillsätter du mer vätska.
- Vid mixning av torra ingredienser - skär i bitar, ta bort påfyllningslocket, sätt sedan igång maskinen och släpp ner bitarna en i taget.

## 17 Matberedare

- a Liten påmatare
- b Stor påmatare
- c Påfyllningsrör
- d Lock
- e Skål
- f Drivaxel
- g Kniv

### Skivor (om sådana medföljer)

- h Tjock skivnings-/rivningsskiva
- i Tunn skivnings-/rivningsskiva
- j Extratunn rivningsskiva
- k Tunn strimlingsskiva
- l Standard strimlingsskiva
- m Extra tjock rivningsskiva

## Montera matberedaren enligt bild 17

- 1 Placera drivaxeln på uttaget.
- 2 Montera skålen på drivaxeln med handtaget över hastighetsreglaget och vrid medurs tills den låses fast i sitt läge.
- 3 Montera antingen kniven, en av skivorna eller citruspressen. **Kniven och skivornas skär- och rivytor är vassa och ska alltid hanteras med försiktighet.**

### Tips och idéer

- Skär kött, bröd och grönsaker i 2 cm kuber före bearbetning.
- Kryddväxter hackas bäst då de är rena och torra.
- Akta så att du inte överbearbetar när kniven används.
- Använd inte kniven för att hacka is eller andra hårda livsmedel, t.ex. torkade kryddor. Det kan skada tillbehöret.
- Om du tillsätter extrakt eller smaktillsats av mandel ska du undvika kontakt med plastytor eftersom dessa kan fläckas.

## Skivor

- 1 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. Påmataren innehåller ett mindre påfyllningsrör för bearbetning av enstaka bitar eller smala ingredienser.
- 2 Lägg livsmedlen i påfyllningsröret.
- 3 Slå på och använd påmataren för att pressa nedåt med ett jämnt tryck - stoppa aldrig ner fingrarna i påfyllningsröret.

### För att använda det mindre

**påfyllningsröret** - sätt först den större påmataren inuti påfyllningsröret.

### För att använda det större

**påfyllningsröret** - använd båda påmatarna tillsammans.

- Låt inte skålen fyllas upp över skärskivan: töm den regelbundet.
- Överskrid inte den "MAX"-gräns som är markerad på skålen.

### Tips och idéer

- Se till att rätt skärande sida är vänd uppåt då du använder de vändbara skivorna.
- Använd färska ingredienser.
- Skär inte livsmedlen i alltför små bitar. Fyll upp påfyllningsröret eller använd det lilla påfyllningsröret för att förhindra att livsmedel glider över under bearbetning.
- När du skivar eller river kommer livsmedel som placeras upprätt att bli kortare än livsmedel som placeras horisontellt.
- Det blir alltid lite rester av livsmedel kvar på skivan eller i skålen efter bearbetning.

## 18 Citruspress

- a Kon
- b Sil

**Obs!** Det här tillbehöret kan endast användas tillsammans med matberedaren AT284.

### Montera citruspressen enligt bild 18

- 1 Montera silen i skålen och se till att fliken på kanten låses i skålens handtag.
- 2 Placera konen över drivaxeln och vrid den tills den sjunker hela vägen ner.
- 3 Skär frukten i halvor. Slå på hastighet 3 och pressa frukten mot konen.

#### Tips och idéer

- Förvara och pressa frukten vid rumstemperatur och handrulla den mot arbetsytan innan du pressar den för bästa resultat.
- Flytta frukten från sida till sida medan du pressar för att få ut så mycket fruktsaft som möjligt.
- Töm silen regelbundet då du pressar stora kvantiteter för att undvika att det samlas för mycket fruktkött och kärnor i den.

## 19 Livsmedelskvarn

- a Ringmutter
- b Malningsskivor: medium eller grov (beror på modellvariant)
- c Skärare
- d Spiral
- e Stomme
- f Tråg
- g Påmatare

### Montera livsmedelskvarnen enligt bild

19

- 1 Montera spiralen inuti stommen.
- 2 Montera skäraren – se till att den är placerad på rätt sätt med den skärande sidan ytterst.

- 3 Montera en malningsskiva – rikta skåran mot stiftet.
- 4 Montera ringmuttern löst.

### Använda livsmedelskvarnen

- 1 Höj upp mixerhuvudet. Se till att båda uttagslocken är monterade.
- 2 Med tillbehöret i visad position – rikta drivflikarna i änden av spiralen mot de motsvarande skårorna i drivuttaget.
- 3 Skjut in tillbehöret i uttaget och vrid medurs till det låses på plats.
- 4 Dra åt ringmuttern manuellt.
- 5 Montera tråget.
- 6 Skär kött i 2,5 cm breda strimlor.
- 7 Välj maxhastighet. Använd påmataren för att försiktigt pressa igenom livsmedlen, bit för bit. **Pressa inte hårt** - du kan skada apparaten.

#### Tips och idéer

- **Tina frysta livsmedel ordentligt före malning.**
- Se till att ta bort ben och svål, mm. från köttet innan du mal det.

## 20 Råsaftcentrifug

- a Påmatare
- b Lock
- c Lockets spärrflik
- d Filter
- e Fruktköttsbehållare
- f Utlopp för råsaften (pip)
- g Basenhet
- h Frigöringspak för fruktköttsbehållare
- i Mugg
- j Mugghållare

### Montera råsaftcentrifugen enligt bild

20

- 1 Placera fruktköttsbehållaren på basenheten och vrid den medurs för att låsa den i sitt läge. När den är rätt monterad är pipen placerad ovanför fruktköttsbehållarens frigöringspak.



- 2 Montera filtret och pressa det bestämt på plats.
- 3 Montera på locket ovanpå fruktköttsbehållaren - vrid medurs så att pilen ▼ på locket riktas mot markeringen | på basenheten.
- 4 Placera mugghållaren på undersidan av tillbehöret - pilen ▲ på hållaren ska peka uppåt och vara i linje med pipen.
- 5 Håll i mugghållaren och montera tillbehöret på uttaget genom att rikta pipen över apparatens hörn och sedan vrida det medurs för att låsa det i sitt läge.
- 6 Roter hållaren bort från pipen och placera muggen i hållaren. Roter tillbaka muggen under pipen.
- 7 Skär livsmedlen så att de passar i påfyllningsröret.
- 8 Vrid på maxhastighet och placera sedan livsmedlen i påfyllningsröret.

**Använd påmataren för att pressa nedåt med jämnt tryck** - stoppa aldrig ner fingrarna i påfyllningsröret.

### Viktigt

- Om råsaftcentrifugen börjar vibrera, stäng av apparaten och töm filtret på fruktkött. (Råsaftcentrifugen vibrerar om fruktköttet fördelas ojämnt).
- Vissa mycket hårda livsmedel kan göra att apparaten arbetar långsammare eller stannar. Stäng i så fall av apparaten och gör rent filtret.
- Stäng av och töm fruktköttsbehållaren regelbundet under användning.

### Tips och idéer

- Citrusfrukter - använd citruspressen, som är tillgänglig separat, för bästa resultat.
- Stoppa i mjuka livsmedel långsamt för att få ut så mycket juice som möjligt.

- Ta bort kärnorna (plommon, persikor, körsbär, mm.).
- Ta bort hårda skal (melon, ananas, gurka, mm.).
- Frukter/grönsaker med mjukt skal och andra livsmedel behöver endast sköljas av (äpplen, päron, morötter, spenat, vindruvor, jordgubbar, selleri, mm.).

### Hälsorekommendationer

- För att bevara vitaminerna ska juicen drickas så snart som möjligt
- Om du måste förvara juicen några timmar ska du ställa den i kylen och tillsätta några droppar citronjuice för att hålla den fräsch.
- Drink inte mer än tre glas (230 ml) juice per dag om du inte är van vid det.
- Späd juicen med lika delar vatten för barn.
- Juicen från mörkt gröna grönsaker (broccoli, spenat, mm.) eller mörkt röda grönsaker (rödbeta, rödkål, mm.) är mycket stark, så späd alltid ut den.
- Fruktjuice innehåller mycket fruktos (fruktsocker), så personer med diabetes eller lågt blodsocker bör undvika att dricka för mycket.

### Plocka isär råsaftcentrifugen

Utför monteringsproceduren baklänges. För att ta bort fruktköttsbehållaren från basenheten - tryck på frigöringspaken på basenheten och rotera fruktköttsbehållaren moturs. Lyft av den.

### Utlopp för råsaften (pip)

- Pipen är utformad för att tas bort vid rengöring. Dra i pipen för att ta bort den.
- För att sätta tillbaka den efter rengöring - tryck fast pipen helt och hållet.

## 21 Minihackare/kvarn

- a Bas
- b Bladenhet
- c Tättningsring
- d Behållare

### Montera minihackaren/kvarnen enligt

#### bild 21

- 1 Lägg ingredienserna i behållaren.
- 2 Se till att tättningsringen är rätt monterad på bladenheten. Det läcker om tätningen inte är rätt monterad.
- 3 Vänd bladenheten upp och ner. Sänk ner den i behållaren med bladen nedåt.
- 4 Skruva fast basen på behållaren med fingerkraft.

- 5 Placera minihackaren/kvarnen på uttaget med pilen på basen riktad mot apparatens baksida. Vrid minihackaren/kvarnen medurs tills de två pilarna är riktade mot varandra och den sitter fast ordentligt.
- 6 Slå på maxhastighet.






#### Tips och idéer

- Bearbetning av kryddor rekommenderas inte eftersom dessa kan skada plastdetaljer.
- Bearbeta inte heta ingredienser, låt de svalna först.

## Rekommenderad användning

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g)







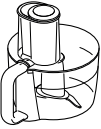



**\* Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

Skålverktyg	Recept/process			 (min.)
	Vispa smör/ margarin och socker	Fruktkaka Upp till 1,8 kg totalt (mix på 6 ägg)	Min → Max	3 - 5
	Vispa ner ägg i kaksmet		4 → Max	1 - 4
	Vända ner mjöl, frukt. mm.		Min → 1	30 - 60 s
	Bakverk och kakor - knåda ihop fett och mjöl	Mjölvik 450 g	Min → 2	2 - 3
	Färdiga kakmixer	Total vikt 1,6 kg	Min → Max	45 - 60 s
	Brödeg (styv med jäst)	Mjölvik 500 g	Min ↓ 3	45 - 60 s
		Total vikt 805 g		5 - 7
	Mjuk deg med jäst (med tillsatt smör och ägg)	Mjölvik 500 g	Min ↓ 3	45 - 60 s
		Total vikt 960 g		5 - 7

## Rekommenderad användning

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g)





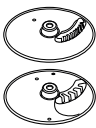



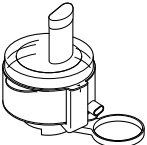

**\* Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

Skålvverktyg	Recept/process			 (min.)	
	Äggvitor	8	Min → Max	1½ - 3	
	Fettfri sockerkaka	620 g (mix på 6 ägg)		4 - 6	
	Gräddesmet	250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4	
	Majonnäs	Äggulor	4	Max	1 - 2
	Pannkakssmet	1 l	Min ↓ Max	10 s ↓ 45 - 50 s	
 	Kalla vätskor, drycker och smoothies	Plast AT282	1,5 l	Max	30 - 60 s
		Glass AT283	1,2 l		
	Milkshake/kall mjölk	Plast AT282	1,2 l	Max	15 - 30 s
		Glass AT283	800 ml		
	Isbitar	6 (125 g)	P	15 - 30 s	
 	Rått kött och rå fisk	400 g	3 → Max	15 - 20 s	
	Lök	250 g	P	5 - 10 s	
	Kakor	100 - 250 g	Max	20 - 30 s	
	Pajdeg - knåda in fett i mjöl. Tillsätta vatten till pajdegen	340 g Mjölsvikt	Max	10 s 10 - 20 s	
	Färdiga kakmixer	Total vikt	800 g	Min → Max	10 - 20 s
	Majonnäs	Äggulor	3 - 4	Max	1 - 2
 	Skiva och riva ost, morot, potatis, kål, zucchini, rödbeta	Överskrid inte angivet maxvärde på skålen.	Max	10 - 20 s	
	Skiva mjukare livsmedel såsom gurka och tomat		4 - Max		

## Rekommenderad användning

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g)

**\* Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

Skålvärktyg/ Tillbehör	Recept/process			 (min.)
	Parmesanost och potatis	Överskrid inte angivet maxvärde på skålen.	Max	10 - 20 s
	Potatis för pommes frites och hårda ingredienser för sallader grytor och dippstavar (t.ex. morot, kålrot, zucchini och gurka)		Max	
	Riva morötter och ostar		Max	
	Alla citrusfrukter	1 kg	3	2 - 3
	Kött, fågel och fisk	-	Max	10
	Råsafta frukt och grönsaker t.ex. morötter, äpplen, ananas, tomater och vindruvor	500 g	Max	30 - 60 s
	Mjuka frukter och grönsaker t.ex. tomater och vindruvor	500 g	Max	
	Nötter	50 g	Max	30 s
	Kaffeböner	50 g	Max	30 s
	Kalla puréer	50 g	Max	30 s
	<b>Kryddig honungs- nötmarinad</b> Honung (rumsvarm) Krispigt jordnötssmör Liten chilifrukt	250 g 40 g 1	Pulsera	10 s

Rengöringsanvisningar - se relevant bild **22**

## Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

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.

## Problemsökning

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Apparaten stannade under användning.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till kontakten.
	Maskinen överlastad/ maximal kapacitet överskriden.	Vrid hastighetsreglaget till läge Av, vänta några sekunder och välj sedan åter hastighet. Apparaten bör starta igen direkt. Kontrollera maxkapaciteten under "Rekommenderad användning".
	Uttagslock inte monterade eller inte ordentligt fastsatta.	Kontrollera att uttagslocken är monterade på rätt sätt.
Medium- eller hög-hastighetstillbehör fungerar inte.	Tillbehöret är inte rätt monterat och fastsatt.	Kontrollera att tillbehöret är rätt fastsatt.
	Andra uttagslock är inte rätt monterade.	Kontrollera att andra uttagslock är monterade på rätt sätt.
Apparaten rör sig på arbetsytan.	Fötterna på undersidan av enheten är våta eller smutsiga.	Kontrollera regelbundet att fötterna är rena och torra.
Tillbehören till mixer eller minihackare/ kvarn läcker från bladenheten.	Tätning saknas. Tätning är felmonterad. Tätning skadad.	Kontrollera att tätningen är rätt monterad och oskadad. För att skaffa en ny tätning se "Service och kundtjänst".
Verktyg /tillbehör fungerar dåligt.	Se tips under relevant avsnitt för hur tillbehören används. Kontrollera att tillbehöret är rätt monterat.	

# Norsk

**Brett ut framsiden med illustrasjoner**

## Sikkerhet

- 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.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri hastighetsbryteren til «0» (av) og trekk ut støpselet:
  - før du setter på eller tar av uttaksdeksler/redskaper/tilbehør,
  - etter bruk og når den ikke skal brukes,
  - før rengjøring.
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/ tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Deigkrok	8 min	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Blender	60 sek	
Kverner	30 sek	
Matkvern	10 min	

- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør. Du må aldri stikke inn hånden/fingrene i hengselmekanismen.
- La aldri kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «Service og kundetjeneste».
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.

- Pass på at ingen bolleredskeer er satt på eller oppbevares i bollen mens du bruker kraftuttakene.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør om gangen.
- Du må aldri bruke mer enn mengdene som er oppgitt i tabellen for anbefalt anvendelse.
- Vær forsiktig når du løfter apparatet. Pass på at hodet er satt korrekt på plass i nedfelt stilling og at bollen, redskapene, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ikke bruk maskinen nær benkekanten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- 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.

### **Tilbehør - generell sikkerhet**

- **Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen - den kan bli slynget ut av apparatet ved plutselig dampdannelse.**
- Hold hender og redskap utenfor matmikserbollen mens mikseren er tilkoblet strømmettet.
- Apparatet fungerer ikke dersom tilbehøret er ukorrekt festet.
- Vi anbefaler ikke at det brukes til krydder, da det kan skade plastdelene.



- Merkeeffekten er basert på tilbehøret til kompakt hakker/kvern. Annet tilbehør kan trekke mindre strøm.
- Hvis det oppstår for mye vibrasjon når du bruker tilbehør, må du justere hastigheten eller stanse apparatet og fjerne noe av innholdet.
- Tilbehør blir **skadet** og kan forårsake personskader hvis det brukes for stor kraft på låsemekanismen.
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før du har dem i matmikserbollen, kvernen eller muggen og før miksing.

## Blender-tilbehør

- Du må aldri plassere knivenheten på motorenheten uten at muggen er satt på.
- **AT282 Viktig** – kanten nederst på muggen er festet under produksjon, og det må ikke gjøres forsøk på å fjerne den.
- Mikseren må bare brukes med lokket på plass.
- Muggen må bare brukes med knivenheten som følger med.
- La aldri blenderen kjøre uten innhold.
- Smoothie-oppskrifter – du må aldri mikse frosne ingredienser som har frosset sammen i én stor klump – bryt den i biter før du legger dem i muggen.
- Du må ikke behandle krydder som nellik, dill og spisskummen, da de kan skade plastdelene.
- Du må ikke bruke blenderen til oppbevaring. La den være tom før og etter bruk.
- Bland aldri mer enn maksimal-merket på muggen - mindre for skummende væsker slik som milkshaker.

## Matmikser

- Knivbladet og skivene er svært skarpe – håndteres med forsiktighet. **Hold alltid i fingergrepet øverst, vekk fra skjærekanten, både ved håndtering og rengjøring.**
- **Ved skjæring i skiver/rasping må du ikke la bollen fylles helt opp til kuttskiven: tøm den regelmessig.**

- **Du må ikke overstige «MAX» kapasitetsnivå på bollen.**
- Fjern alltid knivbladet før du heller innholdet fra bollen.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ned mat i materøret. Bruk alltid stapperen som følger med.
- Før du tar av lokket på matmikserbollen, må du slå av og vente til kniven eller skivene har stoppet helt opp.
- Du må ikke bruke lokket til å styre matmikseren. Bruk alltid hastighetsbryteren.

## Matkvern

- Sørg for at bein og hud osv. er fjernet fra kjøttet før det kvernes.
- Ved hakking av nøtter må du bare ha i noen om gangen og vente til de blir hentet av rullen før du legger i flere.
- Bruk alltid kvernstapperen som følger med. Du må aldri stikke fingrene eller redskaper ned i materøret.
- Advarsel – skjærebladet er skarpt og må håndteres med varsomhet både ved bruk og rengjøring.
- Pass på at tilbehøret sitter ordentlig på plass før du slår på apparatet.
- **Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.** Bruk aldri soda i vannet.
- Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.

## Saftsentrifuge

- **Du må ikke bruke juicepressen hvis filteret, lokket eller bollen er skadet eller har synlige sprekker.**
- Skjærebladene nederst på filteret er veldig skarpe. Vær forsiktig ved håndtering og rengjøring av filteret.
- Slå av apparatet og vent til filteret stopper før du tar av lokket.
- Bruk kun stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingrene i materøret. Trekk ut støpselet før du rensker materøret.

- Hvis det oppstår for mye vibrasjon når du bruker dette tilbehøret, må du justere hastigheten eller stanse apparatet. Fjern eventuelt fruktkjøtt fra trommelen (saftsentrifugen vibrerer hvis fruktkjøttet blir ujevnt fordelt).

## **Kompakt hakker/kverner**

- Berør aldri skarpe kniver. Hold knivenheten utilgjengelig for barn.
- Før du fjerner kvernen fra apparatet:
  - slå av apparatet,
  - vent til knivene har stanset helt,
  - pass på at du ikke skrur løs glasset fra knivenheten.
- Bruk kun glasset og knivenheten med basen som følger med.
- Du må aldri feste knivenheten på apparatet uten at glasset sitter på.
- Du må ikke hakke harde krydder, slik som tørket gurkemeie – det kan skade kniven.

## **Rengjøring**

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta tilbehøret helt fra hverandre før du rengjør det.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.
- Enkelte ingredienser, f.eks. gulrot, misfarger plastmaterialet. Du kan forsøke å fjerne misfargingene med en klut fuktet i vegetabilsk olje.
- **Vær forsiktig med knivene og skivene – de er ekstremt skarpe.**

## **Motorenhet**

- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Unngå bruk av slipende midler og nedsenking i vann.
- Pass på at føttene på mikserbasen holdes rene.

## **Bolle**

- Du må aldri bruke stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre bollen i rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.

- Hold den unna sterk varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

#### Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

#### Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Rengjøring».

## Deler

### Kjøkkenmaskin

- ① **Kraftuttak for middels hastighet**
- ② Deksel til kraftuttak for middels hastighet
- ③ Deksel til kraftuttak for høy hastighet
- ④ **Kraftuttak for høy hastighet**
- ⑤ Motorenhet
- ⑥ På/av og hastighetsbryter
- ⑦ Bolle
- ⑧ **Redskapskontakt**
- ⑨ Mikserhode
- ⑩ Utløspak for hode
- ⑪ Sprutsikring

### Bolleredskaper

- ⑫ K-spade
- ⑬ Deigkrok med avtakbar skjerm
- ⑭ Visp

#### Tilbehør

Ikke alt tilbehør som er oppført, vil nødvendigvis følge med kjøkkenmaskinen din. Tilbehøret varierer fra modell til modell.

For mer informasjon eller for å bestille tilbehør som ikke følger med i pakken, kan du gå inn på Kenwoods nettsted [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastblender (AT282)
- ⑯ Glassblender (AT283)
- ⑰ Matmikser (AT284)
- ⑱ Sitrusaftpresse (krever AT284)
- ⑲ Matkverner (AT281)
- ⑳ Saftsentrifuge (AT285)
- ㉑ Kompakt hakker/kverner (AT286)

## Slik bruker du bollen og redskapene

### Se illustrasjonene **A - F**

- A** Trykk ned utløspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- B** Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
- C** Skyv redskapet inn i redskapsuttaket – det kan høres et klikk når det sitter på plass.
  - For å hindre at det kommer mat i uttakene – sørg alltid for at skjermen sitter på skaftet til deigkroken før du setter den inn i uttaket.
- D** Trykk ned utløspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig. Sett i støpselet.
- E** Skyv sprutsikringen på plass på bollen.
  - Under miksingen kan du tilsette ingredienser rett i bollen via rennen
- F** Vri hastighetsbryteren til ønsket innstilling, vri til puls (P) hvis du ønsker korte hastighetsøkninger.

Når du er ferdig, vrir du hastighetsbryteren til «O» og trekker ut støpselet. Hev mikserhodet og hold det stødig mens du trekker ut redskapet fra redskapsuttaket.

### Råd og tips

#### K-spade

- Når du rører smør og sukker til det er hvitt for kakeoppskrifter, må du alltid bruke smør ved romtemperatur eller mykne det først.
- Slå av apparatet og skrap bollen med slikkepott ved behov.
- Bruk kalde ingredienser til kaker med mindre oppskriften sier noe annet.

#### Deigkrok

- Ingrediensene blandes best hvis du tilsetter væsken først.
- Stopp maskinen innimellom for å skrape deig av deigkroken.

#### Mel

- Mel kan variere mye med hensyn til hvor mye væske som er nødvendig. Hvor klebrig deigen er, påvirker belastningen på maskinen. Hold maskinen under observasjon mens deigen blandes.

#### Visp

#### Viktig

- **Du må ikke bruke vispen til tunge blandinger, f.eks. smør og sukker, da dette vil skade den.**
- Egg bør ha romtemperatur når de piskes.
- Før du visper eggehviter, må du sørge for at det ikke er fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Majones – resultatet blir best hvis du skraper ned bollen etter tilsetning av olje og kjører i ytterligere 10 sek på maks. hastighet.

- Rører – tilsett melet i bollen først, deretter væsken og miks på minste hastighet for å blande ingrediensene godt.

## Elektronisk hastighetssensorkontroll

Mikseren har en elektronisk hastighetssensorkontroll som har til hensikt å opprettholde jevn hastighet ved forskjellige belastninger, for eksempel når du knar brøddeig eller tilsetter egg i en kakerøre/-deig. Det kan derfor hende at du hører variasjoner i hastighet mens apparatet kjører og den tilpasser seg belastningen og valgt hastighet – dette er normalt.

#### Merknader:

- Du må aldri overskride oppgitt maksimal kapasitet – det kan overbelaste maskinen.
- **Det er normal at mikserhodet beveger seg litt under miksing av tung masse, slik som brøddeig.**
- Hvis mikserhodet heves under drift, vil maskinen fortsette å kjøre. Slå alltid av maskinen før du hever hodet.
- **Kjøkkenmaskinen fungerer ikke med mindre alle uttaksdeksler er korrekt festet.**
- Hvis du hører at maskinen sliter, kan du enten slå den av og fjerne litt av blandingen eller øke hastigheten.
- Mikseren har en «mykstartfunksjon» som reduserer søl. Men hvis apparatet slås på med en tung blanding i bollen, som brøddeig, kan det hende at det tar noen sekunder å oppnå valgt hastighet.
- Fjern alltid tilbehør fra uttakene før du hever mikserhodet.

## Slik bruker du kraftuttakene

### Uttak for høy hastighet ④ til tilbehør

Ta av dekslet til uttaket for høy hastighet ③.

Pass på at dekslet til uttaket for middels hastighet sitter på plass. Ellers vil ikke apparatet fungere.

### Uttak for middels hastighet ① til tilbehør

Ta av dekslet til uttaket for middels hastighet ②.

Pass på at dekslet til uttaket for høy hastighet sitter på plass. Ellers vil ikke apparatet fungere.

## Slik bruker du tilbehøret

Se relevante illustrasjoner for hvert tilbehør og se tips under kapitlet om hvert tilbehør.

### 15 Plastblender

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mugge
- d Påfyllingsdeksel
- e Lokk

### 16 Glassblender

- a Knivholder
- b Knivenhet
- c Tetningsring
- d Mugge
- e Lokk
- f Påfyllingsdeksel

### Sett sammen mikseren som vist i illustrasjon 15 og 16

Merk: Påse at tetningsringen sitter korrekt på plass for å unngå lekkasje.

#### Festing av lokk

- ⑮ Plastblender – vri med klokken for å låse.
- ⑯ Glassblender – trykk ned for å låse.

#### Råd og tips

##### Ikke behandle varme ingredienser

- Når du lager majones, tilsetter du alle ingrediensene unntatt oljen i blenderen. Mens blenderen kjører, tar du av påfyllingsdekslet og tilsetter oljen langsomt og jevnt.
- Tykke blandinger, som posteier og dipper, må ofte skrapes ned. Hvis det er vanskelig å behandle blandingen, tilsetter du mer væske.
- Ved miksing av tørre ingredienser – kutt opp i biter, ta av påfyllingsdekslet og slipp bitene oppi enkeltvis mens apparatet kjører.

### 17 Matmikser

- a Liten stapper
- b Stor stapper
- c Materør
- d Lokk
- e Bolle
- f Drivaksel
- g Knivblad

#### Skiver (hvis de følger med)

- h Tykk kutte-/riveskive
- i Tynn kutte-/riveskive
- j Ekstra fin riveskive
- k Tynn julienne kutteskive
- l Standard kutteskive
- m Ekstra tykk riveskive

### Sett sammen matmikseren som vist i illustrasjon 17

- 1 Plasser drivakselen i kraftuttaket.
- 2 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over hastighetsbryteren, og vri med klokken til den klikker på plass.
- 3 Fest enten knivbladet, en av skivene eller sitrussaftpressen. **Knivbladet og kuttedelene på skivene er skarpe, så vær forsiktig.**

### Råd og tips

- Kutt opp kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på 2 cm før behandling.
- Urter bør være rene og tørre før kutting.
- Pass på at du ikke overdriver ved bruk av knivbladet.
- Ikke bruk knivbladet til å kutte opp isbiter eller andre harde matvarer slik som krydder. De kan skade tilbehøret.
- Ved tilsetning av mandelessens eller smakstilsetning, unngå kontakt med plast da dette kan sette merker.

### Skiver

- 1 Velg materøret du vil bruke. Stapperen har et mindre materør til bruk for enkeltartikler eller tynne ingredienser.
- 2 Legg maten i materøret.
- 3 Slå på apparatet, og skyv stapperen ned i en jevn bevegelse – du må aldri stikke fingrene i materøret.

**Slik bruker du det lille materøret** – putt først den store stapperen i materøret.

**Slik bruker du det store materøret** – bruk begge stapperne samtidig.

- Du må ikke la bollen fylles helt opp til kutteskiven: tøm den jevnlig.
- Du må ikke overskride «MAX» kapasitetsnivå på bollen.

### Råd og tips

- Ved bruk av de reversible skivene, må du påse at ønsket kuttесide vender opp.
- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke kutt maten for smått. For å unngå at maten renner over under kjøring, fyll ut bredden av det store materøret eller bruk det mindre materøret.
- Ved kutting eller riving: mat som plasseres stående, får kortere lengde enn mat som plasseres vannrett.

- Etter bruk vil det alltid komme litt matavfall på skiven eller i maten.

## 18 Sitrusaftpresse

- a Kjegle
- b Sil

**MerK:** Dette tilbehøret kan bare brukes sammen med matmikser AT284.

### Sett sammen sitrusaftpressen som vist i illustrasjon 18

- 1 Legg silen i bollen og pass på at tappen på kanten klikker på plass i bollehåndtaket.
- 2 Før kjeglen over drivakselen til den faller helt ned.
- 3 Skjær frukten i to. Skift til hastighet 3, og press frukten ned på kjeglen.

### Råd og tips

- Du får best resultat hvis du oppbevarer og presser frukten ved romtemperatur og ruller den på benken med hendene før du presser den.
- Beveg frukten fra side til side under pressingen for å få ut mest mulig saft.
- Hvis du presser store mengder saft, må du tømme silen regelmessig for å hindre opphopning av fruktkjøtt og steiner.

## 19 Matkvern

- a Ringmutter
- b Hullskiver: middels og grov (avhengig av modell)
- c Kniv
- d Kvernroll
- e Hoveddel
- f Brett
- g Kvernstapper

## Sett sammen matkvernen som vist i illustrasjon 19

- 1 Sett kvernrollen inn i hoveddelen.
- 2 Sett på kniven – pass på at den sitter ordentlig på plass med skjærekanten ytterst.
- 3 Sett på en hullskive – plasser hakket over plasseringsfliken.
- 4 Sett ringmutteren løst på.

## Slik bruker du matkvernen

- 1 Hev mikserhodet. Pass på at begge uttaksdeksler sitter på.
- 2 Ha tilbehøret i posisjonen som vises på illustrasjonen, og plasser drivflikene på enden av rullen med de tilsvarende sporene i kraftuttaket.
- 3 Skyv tilbehøret inn i uttaket, og vri mot klokken til den låses på plass.
- 4 Stram til ringmutteren for hånd.
- 5 Sett på brettet.
- 6 Skjær kjøtt i 2,5 cm brede strimler.
- 7 Velg Max hastighet. Bruk stapperen til å skyve maten forsiktig gjennom, én bit om gangen. **Ikke skyv hardt** – du kan skade matkvernen.

### Råd og tips

- **Tin frosne matvarer helt før du kverner dem.**
- Pass på at bein og hud osv. er fjernet fra kjøttet før det kvernes.

## 20 Saftsentrifuge

- a Stapper
- b Lokk
- c Låsetapp for lokk
- d Filter
- e Fruktkjøttbeholder
- f Saftutslipp (tut)
- g Baseenhet
- h Utløerspak for fruktkjøttbeholder
- i Beger
- j Begerholder

## Sett sammen saftsentrifugen som vist i illustrasjon 20

- 1 Sett fruktkjøttbeholderen på baseenheten, og vri med klokken til den klikker på plass. Saftutslippet er korrekt plassert når det står over utløerspaken for fruktkjøttbeholderen.
- 2 Sett på filteret, og skyv det godt inn på plass.
- 3 Sett lokket på fruktkjøttbeholderen – vri med klokken til pilen ▼ på lokktappen står overfor merket | på baseenheten.
- 4 Sett begerholderen på undersiden av tilbehøret – pilen ▲ på begerholderen skal peke oppover, mot saftuttaket.
- 5 Støtt opp begerholderen mens du fester tilbehøret til uttaket ved å plassere tuten over hjørnet av maskinen og deretter vri med klokken til det låses på plass.
- 6 Fest begeret ved å vri holderen vekk fra tuten og deretter plassere begeret i holderen. Vri begeret slik at det står under saftuttaket.
- 7 Skjær opp matvarene slik at de passer i materøret.
- 8 Vri til maksimal hastighet, og plasser maten i materøret. **Skyv jevnt nedover med stapperen – du må aldri stikke fingrene i materøret.**

### Viktig

- Hvis saftsentrifugen begynner å vibrere, må du slå den av og tømme ut fruktkjøttet fra filteret. (Saftsentrifugen vibrerer hvis fruktkjøttet er ujevnt fordelt).
- Enkelte veldig harde matvarer kan gjøre at hastigheten reduseres eller at den stanser helt. Hvis dette skjer, må du slå av apparatet og fjerne blokkeringen i filteret.
- Slå av apparatet og tøm fruktkjøtt- og saftbeholderne regelmessig under bruk.



### Råd og tips

- Sitrusfrukt – du får best resultater hvis du bruker sitrussaftpresseren som kan kjøpes separat.
- Legg i myke matvarer langsomt, så får du ut mest mulig saft.
- Fjern steiner (plommer, fersken, kirsebær osv.).
- Fjern hardt skall (meloner, ananas, agurker osv.).
- Matvarer med mykt skall og andre matvarer trenger bare å skylles (epler, pærer, gulrøtter, spinat, druer, jordbær, selleri osv.).

### Helseanbefalinger

- Drikk saften så raskt som mulig for å bevare vitaminene.
- Hvis du må oppbevare saften i noen timer, bør du sette den i kjøleskap. Tilsett noen draper sitronsaft for at den skal holde seg bedre.
- Ikke drikk mer enn tre glass (230 ml) med saft om dagen med mindre du er vant til det.
- Vann ut saft til barn med like mengder vann.
- Saft fra mørkegrønne grønnsaker (brokkoli, spinat osv.) eller mørkerøde grønnsaker (rødbet, rødkål osv.) er svært sterk, så den bør alltid vannes ut.
- Fruktsaft inneholder mye fruktose (fruktsukker), så personer med diabetes eller lavt blodsukker bør unngå å drikke for mye av den.

### Slik demonterer du saftpressen

Følg monteringsanvisningene i motsatt rekkefølge.

Fjern fruktkjøttbeholderen fra baseenheten ved å presse ned utløserpaken på baseenheten og vri fruktkjøttbeholderen mot klokken. Løft den av.

### Saftuttak (tut)

- Tuten er designet slik at den kan tas ut for rengjøring. Trekk ut tuten.
- Sette på plass etter rengjøring – skyv tuten helt inn.

### 21 Kompakt hakker/ kverner

- a Base
- b Knivenhet
- c Tetningsring
- d Glass

### Sett sammen kvernen som vist i illustrasjonen 21

- 1 Tilsett ingrediensene i glasset.
- 2 Påse at tetningsringen ligger korrekt i knivenheten. Det vil forekomme lekkasjer hvis den ikke ligger korrekt.
- 3 Snu knivenheten opp ned. Senk den ned i glasset med knivene vendt nedover.
- 4 Skru fast basen til begeret til den sitter godt fast.
- 5 Plasser kvernen på uttaket med pilen på kvernen mot baksiden av maskinen. Vri kvernen på plass med klokken til de to pilene står overfor hverandre.
- 6 Vri til maksimal hastighet.







### Råd og tips

- Vi anbefaler ikke at det brukes til krydder, da det kan skade plastdelene.
- Du må ikke behandle varme ingredienser – la dem avkjøles først.

## Tabell for anbefalt anvendelse

Eggstørrelser som er brukt = middels store (vekt 53-63 g).






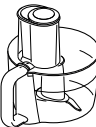







**\* Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

Redskap	Oppskrift/ arbeidsoppgave			 (Min)
	Hvitvring av smør/ margarin og sukker	Fruktkake 1,8 kg totalt (6 egg blandet)	Min → Max	3 - 5
	Vispe egg til kakemiks		4 → Max	1 - 4
	Folde inn mel, frukt osv.		Min → 1	30 - 60 sek
	Butterdeig og kjeks - smuldre smør og mel	Melvekt 450 g	Min → 2	2 - 3
	Alt-i-ett- kakemiks	Samlet vekt 1,6 kg	Min → Max	45 - 60 sek
	Brøddeig (tung gjærbakst)	Melvekt 500 g	Min ↓ 3	45 - 60 sek
		Samlet vekt 805 g		5 - 7
	Lett gjærbakst (tilsatt smør og egg)	Melvekt 500 g	Min ↓ 3	45 - 60 sek
		Samlet vekt 960 g		5 - 7
	Eggehviter	8	Min → Max	1½ - 3
	Fettfrie sukkerbrød	620 g (6 egg blandet)		4 - 6
	Krem	250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4
	Majones	Eggeplom- mer 4	Max	1 - 2
	Pannekakerøre	1 l	Min ↓ Max	10 sek ↓ 45 - 50 sek

## Tabell for anbefalt anvendelse

Eggstørrelser som er brukt = middels store (vekt 53-63 g).






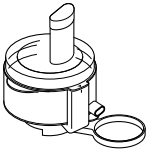

**\* Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

Tilbehør	Oppskrift/ arbeidsoppgave				 (Min)
	Kalde væsker, drikker og smoothier	Plast AT282	1,5 l	Max	30 - 60 sek
		Glass AT283	1,2 l		
	Milkshake/ kald melk	Plast AT282	1,2 l	Max	15 - 30 sek
		Glass AT283	800 ml		
	Isbiter		6 (125 g)	P	15 - 30 sek
 	Rått kjøtt og fisk		400 g	3 → Max	15 - 20 sek
	Løk		250 g	P	5 - 10 sek
	Kjeks		100 - 250 g	Max	20 - 30 sek
	Butterdeig - smuldre smør i mel. Tilføyning av vann for å kombinere ingredienser i butterdeig		340 g Melvekt	Max	10 sek 10 - 20 sek
	Alt-i-ett-kakemiks	Samlet vekt	800 g	Min → Max	10 - 20 sek
	Majones	Eggeplommer	3 - 4	Max	1 - 2
 	Kutte og rive ost, gulrøtter, poteter, kål, squash, rødbeter		Du må ikke overskride maksimumsmerket på bollen.	Max	10 - 20 sek
Kutte mykere grønnsaker som agurk og tomater		4 - Max			
	Parmesanost og poteter			Max	
 	Poteter til pommefrites og faste ingredienser til salater, gryter og dipp (f.eks. gulrot, kålrot, squash og agurk)			Max	
	Rive gulrot og ost			Max	

## Tabell for anbefalt anvendelse

Eggstørrelser som er brukt = middels store (vekt 53-63 g).

**\* Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

Tilbehør	Oppskrift/ arbeidsoppgave			 (Min)
	Alle sitrusfrukter	1 kg	3	2 - 3
	Kjøtt, fjørfe og fisk.	-	Max	10
	Saft, frukt og grønnsaker, f.eks. gulrøtter, epler, ananas, tomater og druer.	500 g	Max	30 - 60 sek
	Myke frukter og grønnsaker, f.eks. tomater og druer	500 g	Max	
	Nøtter	50 g	Max	30 sek
	Kaffebønner	50 g	Max	30 sek
	Kalde posteier	50 g	Max	30 sek
	<b>Krydret honning- og nøttemarinade</b> Honning (romtemp.) Peanøttsmør med biter Liten chili	250 g 40 g 1	P	10 sek

Rengjøringsinstruksjoner - Vennligst se den relevante illustrasjonen **22**

## Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



### **VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

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.

## Feilsøkningsveiledning

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Apparatet stoppet under kjøring.	Ingen strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn.
	Maskin overbelastet/ maksimalkapasiteten er overskredet.	Vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vent noen sekunder og velg hastighet på nytt. Apparatet skal gjenoppta driften umiddelbart. Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt anvendelse.
	Uttaksdeksler sitter ikke på eller er ikke låst på plass.	Sjekk at uttaksdekslet/-ene sitter korrekt på plass.
Tilbehør for middels eller høy hastighet fungerer ikke.	Tilbehøret er ikke låst korrekt på plass.	Sjekk at tilbehøret er låst korrekt på plass.
	Det andre dekslet sitter ikke korrekt på plass.	Sjekk at det andre uttaksdekslet sitter korrekt på.
Maskinen beveger seg rundt på benken.	Føttene på underside av maskinen er skitne eller våte.	Sjekk regelmessig at føttene er rene og tørre.
Blender eller kverner lekker fra knivenheten.	Tetning mangler. Tetning ukorrekt satt inn. Tetning skadet.	Sjekk at tetningen er satt korrekt inn og ikke er skadet. For å anskaffe ny tetning, se «Service og kundetjeneste».
Redskaper/tilbehør yter dårlig.	Se tipsene i «Slik bruker du»-avsnittet for det aktuelle tilbehøret. Sjekk at tilbehøret er satt sammen på korrekt måte.	

# Suomi

## Taita auki etusivun kuvitukset

### Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeudenvälitsin O (OFF/POIS) -asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta
  - ennen liitännöiden suojusten, työvälineiden tai varusteiden kiinnittämistä ja irrottamista
  - käytön jälkeen ja kun keittiökoneetta ei käytetä
  - ennen puhdistamista.
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

Toiminto/ lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Taikinatyöväline	8 minuuttia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Sekoitin	60 sekuntia	
Mylly	30 sekuntia	
Lihamyly	10 minuuttia	

- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista. Älä työnnä kättäsi tai sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä keittiökoneetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.

- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun liitäntöjä käytetään.
- Käytä vain laitteen valmistajan suosittelemia varusteita. Älä käytä useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä suositustaulukossa mainittuja määriä.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla alasetoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten keittiökone voi muuttua epävakaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

## Varusteiden yleinen turvallisuus

- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä yleiskoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä sitä voi roiskua ulos äkillisen höyrystymisen vuoksi.**
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa tehosekoittimesta ja yleiskoneen kulhosta, kun laitteen pistoke on pistorasiassa.
- Laite ei toimi, jos varuste ei ole kunnolla paikallaan.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

- Määritetty virrankulutus perustuu pienoisleikkuri/mylly-varusteen virrantarpeeseen. Muut varusteet saattavat vaatia vähemmän virtaa.
- Jos varustetta käytettäessä aiheutuu runsaasti tärinää, hidasta nopeutta tai pysäytä keittiökone ja poista osa sisällöstä.
- Varuste **vaurioituu** ja voi aiheuttaa tapaturman, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan liikaa voimaa.
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden yleiskoneen kulhoon, pienoisleikkuriin tai sekoitusastiaan asettamista tai sekoittamista.

### Sekoitin-varuste

- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.
- **AT282: tärkeää:** Sekoitusastian pohjaosa on kiinnitetty siihen sitä valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä sekoitusastiassa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Kun valmistat pirtelöä, älä sekoita kiinteäksi massaksi pakastimessa jäätyneitä ainesosia. Riko ne palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä. Muutoin muoviosat voivat vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilyttämiseen. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Sekoita enintään sekoitusastiaan merkitty määrä ainesosia. Vähennä ainesosien määrää, jos valmistat jotain kuohkeaa, kuten pirtelöä.



## Yleiskone

- Terä ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. **Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **Kun viipaloit tai raastat, älä anna kulhon täyttyä levyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.**
- **Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).**
- Poista terä aina ennen kulhon sisällön kaatamista.
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin alemmas syöttösuppilossa. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
- Ennen kannen irrottamista yleiskoneen kulhosta katkaise yleiskoneesta virta ja odota, kunnes terät ovat tai levy on pysähtynyt kokonaan.
- Älä käytä kantta yleiskoneen nopeuden säätämiseen, vaan käytä aina nopeudensäädintä.

## Lihamyly

- Varmista, että esimerkiksi luut ja kalvot on poistettu lihasta ennen sen jauhamista.
- Pähkinöitä jauhettaessa syötä vain muutama pähkinä kerrallaan. Syötä lisää vasta kun aiemmin lisätyt pähkinät ovat syöttöruuvissa.
- Käytä aina mukana toimitettua lihamylyn paininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttöputkeen.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdistista se varovasti.
- Varmista aina ennen käynnistämistä, että varuste on kiinnitetty laitteeseen tiukasti.
- **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäntyisi.

## Mehulinko

- **Älä käytä mehulinkoa, jos suodatinkansi tai kulho ovat vaurioituneet tai niissä on näkyviä halkeamia.**
- Suodattimen pohjassa olevat leikkuuterät ovat erittäin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaussasi suodatinta.

- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.
- Käytä vain mukana toimitettua paininta. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Jos varustetta käytettäessä aiheutuu runsaasti tärinää, hidasta nopeutta tai pysäytä keittiökone, irrota pistoke pistorasiasta ja poista jäte rummusta. Mehulinko alkaa täristä, jos jäte jakautuu epätasaisesti.

### Pienoisleikkuri

- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö pois lasten ulottuvilta.
- Ennen pienoisleikkurin irrottamista keittiökoneesta
  - katkaise virta
  - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.
  - Älä irrota astiaa teristä.
- Käytä astiaa ja teräyksikköä yhdessä mukana toimitetun jalustan kanssa.
- Älä kiinnitä teräyksikköä laitteeseen, jos astia ei ole paikallaan.
- Älä jauha kovia mausteita, esimerkiksi kuivattua kurkumajuurta, sille ne saattavat vahingoittaa terää.

### Puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota varusteet ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkana, värjäävät muovia. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- **Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**

### Moottoriosa

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Varmista, että pohjaosan tukijalat pysyvät puhtaina.

## Kulho

- Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- Pidä kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

### Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on Hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

Saat lisätietoja ja voit tilata toimitukseen sisällytettävää lisävarusteita Kenwoodin sivustosta osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

## Selitys

### Keittiökone

- ① **Keskisuuren nopeuden kiinnityspaikka**
- ② Keskisuuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
- ③ Suuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
- ④ **Suuren nopeuden kiinnityspaikka**
- ⑤ Moottoriosia
- ⑥ Virtakytkin ja nopeudensäädin
- ⑦ Kulho
- ⑧ **Työvälineliitäntä**
- ⑨ Sekoituspää
- ⑩ Päänvapautusvipu
- ⑪ Roiskesuojus

### Kulhotyövälineet

- ⑫ Vatkain
- ⑬ Taikinakoukku ja irrotettava suojus
- ⑭ Vispilä

### Varusteet

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

- ⑮ Tehosekoitin muovisella kannulla (AT282)
- ⑯ Tehosekoitin lasikannulla (AT283)
- ⑰ Yleiskone (AT284)
- ⑱ Sitruspuristin (käytetään yhdessä AT284:n kanssa)
- ⑲ Lihamyly (AT281)
- ⑳ Mehulinko (AT285)
- ㉑ Pienoiselekkuri (AT286)

## Kulhon ja työvälineiden käyttäminen

### Lisätietoja on kuvissa **A-F**

- A** Paina päänvapautusvipua, ja nosta sekoituspäätä varovasti.
- B** Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- C** Paina valitsemasi työväline työvälineliitäntään. Kun se on kunnolla paikallaan, kuuluu napsahdus.
- Varmista aina ennen taikinakoukun asettamista liitäntään, että suojus on kiinni taikinakoukun akselissa. Se estää ruokaa pääsemästä koneen sisään.

- D** Paina päänvapautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- E** Kiinnitä roiskesuoja kulhoon.
- Ainesosat voidaan sekoittamisen aikana lisätä suoraan kulhoon syöttöputkea pitkin.
- F** Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla. Voit myös käyttää sykäystoimintoa (P).

Kun ainesosat on käsitelty, käännä nopeudensäädin O-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. Kohota sekoituspäättä. Pidä sitä paikallaan, ja irrota työväline liitännästä.

### Vihjeitä ja neuvoja

#### Vatkain

- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmentä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen vaahdottamista.
- Katkaise virta. Kaavi kulho tarvittaessa lastalla.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.

#### Taikinakoukku

- Ainesosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
- Pysäytä kone säännöllisesti, ja kaavi seos irti taikinakoukusta.

#### Jauhot

- Tarvittava nesteen määrä vaihtelee käytettävien jauhojen mukaan. Taikinan tahmeus vaikuttaa huomattavasti laitteeseen kohdistuvaan kuormitukseen. Kun taikinaa sekoitetaan, tarkkaile laitetta.

#### Vispilä

##### Tärkeää

- **Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.**

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
- Majoneesi: saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
- Valmiit friteeraustaikinaseokset: lisää jauhot kulhoon ensin ja kaada neste niiden päälle. Sekoita pienimmällä nopeudella.

## Elektroninen nopeudentunnistin

Elektroninen nopeudentunnistin pitää nopeuden muuttumattomana kuormituksen muuttuessa, esimerkiksi kun vaivataan leipätaikinaa tai kakkutaikinaa lisätään kananmunia. Nopeus voi vaihdella, kun laite mukautuu kuormitukseen ja valittuun nopeuteen. Tämä on normaalia.

#### Huomioon otettavaa:

- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- **Kun laitetta kuormitetaan voimakkaasti esimerkiksi taikinaa vaivattaessa, sekoitinpää voi liikkua hieman.**
- Jos sekoitinpää nostetaan käytön aikana, toiminta jatkuu. Katkaise aina virta ennen pään nostamista.
- **Laite ei toimi, jos kaikki liitäntöjen suojukset eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, joko katkaise virta ja poista osa taikinasta tai lisää nopeutta.

- Sekoittimessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken ajan.
- Irrota aina liitäntöihin kiinnitetty varusteet ennen sekoituspään nostamista.

## Liitäntöjen käyttäminen

### Varusteiden yhdistäminen suuren nopeuden liitäntään ④

Irrota suuren nopeuden liitäntään kansi ③.

Varmista, että keskisuuren nopeuden suojuus on paikallaan. Muutoin varuste ei toimi.

### Varusteiden yhdistäminen keskisuuren nopeuden liitäntään ①

Irrota keskisuuren nopeuden liitäntään kansi ②.

Varmista, että suuren nopeuden suojuus on paikallaan. Muutoin varuste ei toimi.

## Varusteiden käyttäminen

Lisätietoja on varusteiden kuvissa. Vinkkejä ja neuvoja on kustakin varusteesta kertovassa kohdassa.

### 15 Tehosekoitin muovisella kannulla

- Teräyksikkö
- Tiivisterengas
- Astia
- Täyttökansi
- Kansi

### 16 Tehosekoitin lasikannulla

- Teränpidike
- Teräyksikkö
- Tiivisterengas
- Astia
- Kansi
- Täyttökansi

### Kokoa tehosekoitin kuvissa 15 ja 16 esitetyllä tavalla.

Varmista, että tiivisterengas on oikein paikallaan. Muutoin voi vuotaa nestettä.

### Kannen asettaminen paikallaan

- 15 Tehosekoitin muovisella kannulla: lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 16 Tehosekoitin lasikannulla: kiinnitä painamalla.

### Vihjeitä ja neuvoja

#### Älä käsittele kuumia ainesosia.

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. – Kun laite on toiminnassa, irrota täyttökansi ja kaada öljy hitaasti ja tasaisesti kannuun.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, niitä on ehkä kaavittava alas seinämiltä. Jos seosta on vaikea käsitellä, lisää nestettä.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä.

## 17 Yleiskone

- Pieni painin
- Suuri painin
- Syöttöputki
- Kansi
- Kulho
- Käyttöakseli
- Terä

### Levyt (jos sisältyvät toimitukseen)

- Paksu viipalointi- ja raastamislevy
- Ohut viipalointi- ja raastamislevy
- Erittäin hieno raastamislevy
- Ohut silppuamislevy
- Tavallinen silppuamislevy
- Erittäin paksu raastamislevy

## Kokoa yleiskone kuvassa 17 esitetyllä tavalla.

- 1 Aseta käyttöäkseli liitántään.
- 2 Kiinnitä kulho käyttöäkseliin siten, että kahva tulee nopeudensäätimen yläpuolelle. Lukitse paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä terä, jokin levyistä tai sitruspuserrin. **Terä ja levyjen leikkaavat osat ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.**

### Vihjeitä ja neuvoja

- Leikkaa liha, leipä ja vihannekset 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Kun käytät terää, älä käsittele ainesosia liikaa.
- Älä murskaa jääpaloja tai hienonna muita mausteiden kaltaisia kovia ainesosia terällä. Muutoin varuste voi vaurioitua.
- Jos lisäät manteliesanssia tai muuta makuainetta, älä anna sen joutua kosketuksiin muovin kanssa. Muutoin muovin voi jäädä jälkiä.

### Levyt

- 1 Valitse käytettävä syöttöputki. Työntimessä on pienempi syöttöputki ohuita aineksia varten.
- 2 Aseta ainekset syöttöputkeen.
- 3 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.

Voit käyttää **pienää syöttöputkea** asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.

Voit käyttää **isoa syöttöputkea** käyttämällä molempia painimia yhdessä.

- Älä anna kulhon täytyä viipalointilevyyn saakka. Tyhjennä se säännöllisesti.
- Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää (MAX).

### Vihjeitä ja neuvoja

- Kun käytät kaksipuoleisia levyjä, varmista, että tarvittavilla terillä varustettu puoli on ylöspäin.
- Käytä tuoreita ainesosia.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Voit estää ruokaa valumasta reunojen yli käsittelemisen aikana täyttämällä suuren syöttöputken sivusuunnassa tai käyttämällä pientä syöttöputkea.
- Pystysuunnassa asetetut ainesosat tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut, kun niitä viipaloidaan tai raastetaan.
- Levyyn jää aina hieman tähteitä.

## 18 Sitruspuserrin

- a Kartio
- b Siivilä

**Huomautus:** Tätä varustetta voidaan käyttää vain yhdessä yleiskoneen AT284 kanssa.

## Kokoa sitruspuserrin kuvassa 18 esitetyllä tavalla.

- 1 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että reunan kohouma lukittuu kulhon kahvaan.
- 2 Aseta kartio käyttöäkselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka.
- 3 Puolita hedelmä. Valitse nopeus 3. Paina hedelmä kartiota vasten.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

## 19 Lihamylyly

- a Rengasmutteri
- b Siivilä: keskikarkea tai karkea (määräytyy mallin mukaan)
- c Leikkuri
- d Ruuvikierre
- e Runko
- f Alusta
- g Painin

### Kokoa lihamylyly kuvassa 19 esitettyllä tavalla.

- 1 Työnnä ruuvikierre rungon sisään.
- 2 Aseta leikkuri paikalleen. Varmista, että se menee oikein paikalleen. Leikkaavan puolen tulee osoittaa ulospäin.
- 3 Aseta siivilä paikalleen. Kohdistatappi uraan.
- 4 Aseta rengasmutteri paikalleen löysästi.

### Lihamylylyn käyttäminen

- 1 Nosta sekoituspää ylös. Varmista, että molempien liitäntöjen suojuukset on kiinnitetty paikoilleen.
- 2 Kun varuste on kuvassa näkyvässä paikassa, kohdistatappi ruuvikierteen päädyn kohoumat niille tarkoitettuihin paikkoihin liitännässä.
- 3 Paina varuste liitäntään. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
- 4 Kiristä rengasmutteri käsin.
- 5 Aseta alusta paikalleen.
- 6 Leikkaa liha 2,5 cm:n paloiksi.
- 7 Valitse suurin nopeus. Työnnä ruokaa painimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. **Älä paina kovaa.** Muutoin laite voi vaurioitua.

#### Vihjeitä ja neuvoja

- Sulata pakastettu ruoka perusteellisesti ennen jauhamista.
- Varmista, että esimerkiksi luut ja kalvot on poistettu lihasta ennen sen jauhamista.

## 20 Mehulinko

- a Painin
- b Kansi
- c Kannen lukituskieleke
- d Suodatin
- e Linkoamisjäteastia
- f Mehun ulostulo (nokka)
- g Pohjaosa
- h Linkoamisjäteastian vapautusvipu
- i Astia
- j Astian pidin

### Kokoa mehulinko kuvassa 20 esitettyllä tavalla.

- 1 Aseta linkoamisjäteastia pohjaosaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään. Kun se on oikein paikallaan, mehun ulostulon tulee olla linkoamisjäteastian vapautusvivun yläpuolella.
- 2 Paina suodatin paikalleen.
- 3 Aseta linkoamisjäteastian kansi. Käännä myötäpäivään, kunnes kannen kieleke ▼ kohdistuu pohjaosan merkkiin I.
- 4 Kiinnitä astian pidin varusteen alaosaan. Pitimessä näkyvän nuolen ▲ tulee osoittaa ylöspäin, ja sen tulee kohdistua mehun ulostuloon.
- 5 Tue astian pidintä. Kiinnitä varuste liitäntään kohdistamalla nokka laitteen reunaan. Lukitse paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 6 Aseta astia paikalleen kääntämällä pidintä pois päin nokasta. Aseta astia pitimeen. Siirrä astia mehun ulostulon alle.
- 7 Paloittele ainesosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
- 8 Valitse suurin nopeus. Aseta ainesosat syöttöputkeen. **Paina painimella tasaisesti. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

### Tärkeää

- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte suodattimesta. (Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.)
- Tietyt erittäin kovat ainesosat saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kun käytät mehulinkoa, katkaise virta säännöllisesti ja tyhjennä mehuastia.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Sitrushedelmät: saat parhaat tulokset käyttämällä erillistä sitruspuserrinta.
- Saat eniten mehua työntämällä pehmeät ainesosat hitaasti.
- Poista kivet esimerkiksi luumuista, persikoista ja kirsikoista.
- Poista paksut kuoret esimerkiksi meloneista, ananaksista ja kurkuista.
- Esimerkiksi ohutkuoriset omenat, päärynät, porkkanat, pinaatti, viinirypäleet, mansikat ja selleri on vain pestävä.

### Terveyssuosituksia

- Juo mehu mahdollisimman pian, jotta vitamiinit säilyvät.
- Jos mehua on säilytettävä, se säilyy muutaman tunnin jääkaapissa. Mehua pysyy raikkaana, kun lisää siihen muutaman tipan sitruunamehua.
- Ellet ole tottunut juomaan tuoremehua, juo sitä enintään kolme lasillista (230 ml) päivässä.
- Laimenna mehua lapsia varten lisäämällä siihen puolet vettä.
- Tummista vihreistä vihanneksista, kuten parsakaalista tai pinaatista, tai punaisista, kuten punajuuresta tai punakaalista, puristettu mehu on erittäin voimakasta, joten laimenna se.

- Hedelmämehussa on runsaasti fruktoosia eli hedelmäsokeria, joten diabeetikoiden ja alhaisesta verensokerista kärsivien on juotava sitä varovaisesti.

### Mehulingon purkaminen

Tee kokoamistoimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Irrota linkoamisjätessäiliö pohjaosasta painamalla pohjaosan vapautusvipua ja kääntämällä linkoamisjätessäiliötä vastapäivään. Nosta se irti.

### Mehun ulostulo (nokka)

- Nokka voidaan poistaa puhdistusta varten. Nokan voi irrottaa vetämällä.
- Aseta nokka takaisin puhdistamisen jälkeen painamalla sitä.

## 21 Pienoisleikkuri

- a Pohjaosa
- b Teräyksikkö
- c Tiivisterengas
- d Astia

### Kokoa pienoisleikkuri kuvassa 21 esitetyllä tavalla.

- 1 Laita aineosat astiaan.
- 2 Varmista, että tiivisterengas on oikein paikallaan teräyksikössä. Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.
- 3 Käännä teräyksikkö ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
- 4 Kiinnitä pohjaosa astiaan. Kiristä se käsin.
- 5 Kiinnitä pienoisleikkuri liitántään siten, että pienoisleikkurin pohjaosassa näkyvä nuoli osoittaa kohti laitteen takaosaa. Lukitse pienoisleikkuri kääntämällä myötäpäivään, kunnes kaksi nuolta osuu toisiinsa.
- 6 Valitse suurin nopeus.







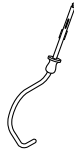
### Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Älä käsittele kuumia ainesosia pienoisleikkurissa. Anna niiden jäähtyä ennen käsittelemistä.

## Käyttösuositustaulukko

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).







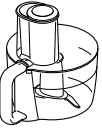

**\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

Kulhotyöväline	Ruokaohje/työvaihe			 (minuuttia)	
	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen	Hedelmä-kakkuseos (1,8 kg, 6 munaa)	Min → Max	3 - 5	
	Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten		4 → Max	1 - 4	
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien käänteleminen sekaisin		Min → 1	30 - 60 sekuntia	
	Leivonnaiset ja keksit: rasvan hierominen jauhoihin	Jauhojen paino	450 g	Min → 2	2 - 3
	Valmiit leivonta-seokset	Kokonaispaino	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 sekuntia
	Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino	Min ↓ 3	45 - 60 sekuntia	
		Kokonaispaino		805 g	5 - 7
	Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 sekuntia
		Kokonaispaino	960 g		5 - 7

# Käyttösuositustaulukko

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).




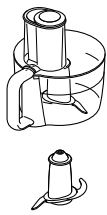



**\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

Kulhotyöväline/ Varusteet	Ruokaohje/työvaihe			 (minuuttia)	
	Munanvalkuaiset	8	Min → Max	1½ - 3	
	Kevyet seokset	620 g (6 munan taikina)		4 - 6	
	Kerma	250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4	
	Majoneesi	Munankeltu- aisia	4	Max	1 - 2
	Ohukaistaikina	1 l	Min ↓ Max	10 sekuntia ↓ 45 - 50 sekuntia	
 	Kylmät nesteet, juomat ja smoothiet	Muovinen kannu, AT282	1,5 l	Max	30 - 60 sekuntia
		Lasikannu, AT283	1,2 l		
	Pirtelö / kylmä maito	Muovinen kannu, AT282	1,2 l	Max	15 - 30 sekuntia
		Lasikannu, AT283	800 ml		
	Jääpalat	6 (125 g)	P	15 - 30 sekuntia	
 	Raaka liha ja kala	400 g	3 → Max	15 - 20 sekuntia	
	Sipuli	250 g	P	5 - 10 sekuntia	
	Keksit	100 - 250 g	Max	20 - 30 sekuntia	

## Käyttösuositustaulukko

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

**\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

Varusteet	Ruokaohje/työvaihe			 (minuuttia)
	Taikina: rasvan hierominen jauhojen sekaan. Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	340 g Jauhojen paino	Max	10 sekuntia  10 - 20 sekuntia
	Valmiit leivonta-seokset	Kokonaispaino 800 g	Min → Max	10 - 20 sekuntia
	Majoneesi	Munankeltu-aisia 3 - 4	Max	1 - 2
	Juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kesäkurpitsan tai punajuuren viipaloiminen tai raastaminen	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurimman määrän merkkiä.	Max	10 - 20 sekuntia
	Kurkun tai tomaattien kaltaisten pehmeiden kasvien viipaloiminen		4 - Max	
	Parmesaanijuusto ja perunat		Max	
	Perunoiden suikalointi ranskalaisiksi perunoiksi ja kiinteät ruoka-aineet salaatteihin, pataruokiin ja dipattaviksi (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).		Max	
	Porkkanoiden ja juustojen raastaminen		Max	
	Kaikki sitrushedelmät	1 kg	3	2 - 3
	Liha, siipikarja ja kala	-	Max	10

## Käyttösuositustaulukko

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

\* **Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

Varusteet	Ruokaohje/työvaihe			 (minuuttia)
	Esim. porkkanoiden, omenoiden, ananaksen, tomaattien ja rypäleiden linkoaminen mehuksi	500 g	Max	30 - 60 sekuntia
	Pehmeät hedelmät ja vihannekset, esimerkiksi tomaatit ja rypäleet	500 g	Max	
	Pähkinät	50 g	Max	30 sekuntia
	Kahvinpavut	50 g	Max	30 sekuntia
	Kylmät soseet	50 g	Max	30 sekuntia
	<b>Mausteinen hunaja- ja pähkinämarinadi</b> Hunajaa (huonelämpöistä) Karkearakenteista maapähkinävoita Pieniä chilejä	250 g 40 g 1	P	10 sekuntia

Puhdistusohjeet - katso laitteen puhdistusta koskevaa kuvaa **22**

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoonsa. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



### TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

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.

Ongelmanratkaisu		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitte pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Laitte on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laitteen pitäisi käynnistyä heti uudelleen. Tarkista suurimmat kapasiteetit nopeussuositustaulukosta.
	Liitäntöjen suojuukset eivät ole paikoillaan, tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojuukset ovat paikoillaan oikein.
Keskisuuren tai suuren nopeuden varusteet eivät toimi.	Varustetta ei ole kiinnitetty ja lukittu kunnolla.	Tarkista, että varuste on lukittu oikein.
	Muun liitännän suojus ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, että toisen liitännät suojus on paikallaan oikein.
Laitte liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.
Tehosekoittimen tai pienoisleikkurin teräyksikkö vuotaa.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisten hankkimisesta on lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Työvälineen tai varusteen suorituskyky on heikentynyt.	Lisätietoja on Varusteiden käyttäminen -kohdassa. Tarkista, että varusteet on koottu oikein.	

# Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Şu durumlarda hız ayarını 'O' (KAPALI) konuma getirin ve cihazı fişten çekin:
  - priz kapaklarını, araçlarını, eklerini çıkarıp takmadan önce;
  - kullanım bittikten sonra veya kullanımda değilken;
  - temizlik öncesi.
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Hamur Aracı	8 dk.	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Blender	60 sn.	
Değirmen	30 sn.	
Kıyma makinesi	10 dk.	

- Parmaklarınızı hareket eden parçalardan ve takılı aparatlardan uzak tutun. Elinizi ve parmaklarınızı asla menteşe mekanizmasına koymayın.
- Mutfak Şefini çalışırken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: 'Servis ve Müşteri Hizmetleri' bölümüne bakın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.

- Tahrik çıkışlarını kullanırken kâsenin içerisinde kâse araçlarının takılı olmadığından veya bulunmadığından emin olun.
- Asla onaysız aparatları kullanmayın. Cihazı aynı anda birden fazla aparatla çalıştırmayın.
- Önerilen kullanım çizelgesinde belirtilen miktarları geçmeyin.
- Bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Kaldırmadan önce başlığın aşağı konumda takılı olduğundan ve kâse, araç gereç ve çıkış kapakları ve kablonun sabitlendiğinden emin olun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Mutfak Şefinin dengesini bozabileceğinden, aparat takılıyken mikser başlığını oynatmayın veya kaldırmayın.
- Cihazı çalışma yüzeyinin ucuna yakın yerlerde çalıştırmayın.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- 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.

## Aparatların Genel Güvenliği

- **Mutfak robotuna ya da blendere sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buhar oluşumu sebebiyle dışarı sıçrayabilir.**
- Cihaz güce bağlıyken ellerinizi ve mutfak araçlarını blender ve mutfak robotundan uzak tutun.
- Aparatlar doğru bir biçimde takılmazsa cihaz çalışmaz.

- Plastik parçalara zarar verebildiğinden, baharatların işlenmesi önerilmez.
- Nominal güç değeri Kompakt Doğrayıcı/Öğütücü eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bir aparatı kullanırken aşırı derecede titreşim oluşuyorsa hızı düşürün veya cihazı durdurup işlenilen malzemelerin birazını çıkarın.
- İç içe geçen kilit mekanizması aşırı güce maruz kalırsa aparatlar **hasar görebilir** ve yaralanmalar yaşanabilir.
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **YANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler işleme kâsesine, öğütücüye veya sürahiye koyulmadan önce veya karıştırma işleminden önce oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakılmalıdır.

## Blender eklentisi

- Blender sürahisi olmadan bıçakları güç birimine takmayın.
- **AT282 Önemli** – Sürahinin altındaki kenarlıklar üretim aşamasında takılır ve bunlar asla çıkarılmamalıdır.
- Blender'ı sadece kapağı kapalıyken kullanın.
- Sürahiyi sadece gönderilen bıçak tertibatıyla kullanın.
- Blenderi boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifleri – donuk halde katı bir kütle oluşturan donmuş malzemeleri kullanmayın; sürahiye koymadan önce çözülmelerini ve ayrılmalarını bekleyin.
- Plastik parçalara zarar verebildikleri için karanfil, dereotu ve kimyon tohumları gibi baharatlar kullanmayın.
- Blenderi saklama kabı olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boşaltın.
- Sürahiyi işaretli olan en fazla içerik miktarını geçecek şekilde doldurmayın (milk shake gibi köpüklü içecekler için sürahiyi daha az doldurun).



## Mutfak Robotu

- Bıçak ve diskler çok keskindir, dikkatli olun. **Her zaman üstte yer alan tutamaçtan tutun. İşlem veya temizlik yaparken parmaklarınızı keskin taraftan uzak tutun.**
- **Dilimleme yaparken kâseyi kesme diskinde kadar doldurmayın: kâseyi düzenli olarak boşaltın.**
- **Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini geçmeyin.**
- Kâsedeki ürünleri boşaltmadan önce bıçağı çıkarın.
- Besleme tüpünden yiyecekleri parmağınızla aşağıya itirmeyin. Ürünün yanında verilen itme aparatını kullanın.
- Yiyecek işleme kâsesinden kapağı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve bıçak ve disklerin tamamen durmasını bekleyin.
- Mutfak robotunu çalıştırmak için kapağı kullanmayın. Her zaman hız ayarını kullanın.

## Kıyma Makinesi

- İşlenecek ette kemik veya kabuk vs. içermediğinden emin olun.
- Sert kabuklu meyveleri işlerken bir seferde birkaç tanesini koyun. Diğerlerini koymadan önce ayırıcının ilk koyduklarınızı almasını bekleyin.
- Tedarik edilen itme aparatını kullanın. Besleme tüpüne parmaklarınızı veya diğer gereçleri sokmayın.
- Dikkat: Bıçak keskindir. Kullanım ve temizleme işlemleri esnasında dikkatli olun.
- Cihazı çalıştırmadan önce aparatın yerine oturduğundan emin olun.
- **Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.

## Meyve Suyu Sıkacağı

- **Filtre, meyve suyu presi kapağı ya da kase hasarlıysa veya gözle görülür çatlaklar varsa, meyve suyu presini kullanmayın.**
- Filtrenin tabanındaki bıçaklar çok keskindir, filtreyi kullanırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Kapağı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Sadece ürünün yanında verilen itme aparatını kullanın. Parmağınızı besleme tüpüne sokmayın. Besleme tüpünü açmadan önce cihazı fişten çıkarın.
- Bu aparatı kullanırken aşırı derecede titreşim oluşursa, hız ayarını değiştirin veya makineyi durdurup prizden çıkararak sıkışan meyve posasını temizleyin (meyve posası eşit miktarda dağıtılmaya sıkacak titremeye başlar).

## Küçük Dilimleyici/Öğütücü

- Keskin bıçaklara dokunmayın. Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Öğütücüyü cihazdan çıkarmadan önce:
  - cihazı kapatın;
  - bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
  - kavanozu bıçak tertibatından ayırmamaya dikkat edin.
- Kavanozu ve bıçak tertibatını sadece tedarik edilen taban ile kullanın.
- Kavanoz takılı değilken bıçak tertibatını cihaza yerleştirmeyin.
- Bıçaklara zarar verebilecekleri için, kuru zerdeçal kökleri gibi sert baharatları işlemeyin.

## Bakım ve temizlik

- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizlik öncesi ek parçaları tamamen çıkarın.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.
- Bazı yiyecekler (örn. havuç) plastiğin rengini bozabilir. Ayçiçeği yağına batırılmış bir kumaş ile bu lekeleri giderebilirsiniz.

- **Aşırı derecede keskin oldukları için bıçakları ve diskleri dikkatli kullanın.**

## Güç Ünitesi

- Kuru bir bezle silin ve kurulayın.
- Aşındırıcı kullanmayın veya suya daldırmayın.
- Mikserin tabanındaki ayaklıkların temiz tutulduğundan emin olun.

## Kâse

- Paslanmaz çelik kâsenizi temizlemek için tel fırça, bulaşık teli veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç tortularını temizlemek için sirke kullanın.
- Isıdan uzak tutun (ocak üstlerinden, fırınlardan, mikrodalga fırınlardan).

### Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

### İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'Temizlik' bölümüne bakın.

## Parçalar

### Mutfak Şefi

- 1 Orta Hız Çıkışı
- 2 Orta Hız Çıkışı kapağı
- 3 Yüksek Hız Çıkışı
- 4 Yüksek Hız Çıkışı Kapağı
- 5 Güç ünitesi
- 6 Açma/Kapama düğmeleri ve Hız ayarı
- 7 Kâse
- 8 Araç Yuvası
- 9 Mikser Başlığı
- 10 Başlığı çıkarma kolu
- 11 Sıçrama engelleyici

### Kâse Araçları

- 12 Yoğurucu
- 13 Çıkarılabilir koruyuculu hamur kancası
- 14 Çırpıcı

### Ek parçalar

Burada listelenen ek parçaların hepsi mutfak şefinizde bulunmayabilir. Gönderilecek ek parçalar satın alınan ürünün modeline bağlıdır.

Daha fazla bilgi için veya satın aldığınız modelde bulunmayan ek parçaları sipariş etmek için Kenwood web sitesini ziyaret edin [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- 15 Plastik blender (AT282)
- 16 Cam blender (AT283)
- 17 Mutfak robotu (AT284)
- 18 Narenciye sıkacağı (AT284'ü gerektirir)
- 19 Kıyma makinesi (AT281)
- 20 Meyve suyu sıkacağı (AT285)
- 21 Küçük dilimleyici/öğütücü (AT286)

## Kâseyi ve Araçları Kullanma

### **A - F** Görsellerine göz atın

- A** Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru ittirin ve mikser başlığını kaldırın.
- B** Kâseyi yerleştirin - yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- C** Aracı araç yuvasına yerleştirin. Yerine sabitlendiğinde "tık" sesi gelir.
- Yiyecek girişini engellemek için - koruyucunun hamur kancasının gövdesine takılı olduğundan emin olun.
- D** Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru ittirin ve başlığı hafifçe yerine takın. Ardından cihazınızı prize takın.
- E** Sıçrama engelleyiciyi kaydırarak kâseye takın.
- Karıştırma esnasında malzemeleri kapak borusundan kâseye ekleyebilirsiniz
- F** Hız kumandasını istediğiniz ayara getirin. Ani hız atımları vermek için pulse (P) özelliğini kullanın.

İşlem bittikten sonra hız kumandasını '0'a' getirin ve cihazı fişten çekin. Mikserin kafasını kaldırın, kafayı sabit tutarken aleti çıkıştan çekin.

### **Öneri ve İpuçları**

#### **Yoğurucu**

- Hamur işi ve kek karışımları için yağ ve şekeri çırparken, yağın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin veya ilk olarak yağı yumuşatın.
- Cihazı kapatın ve gerektiğinde spatula ile kâseyi kazıyın.
- Tarifinizde aksi belirtilmedikçe hamur işleri için soğuk malzemeler kullanın.

### **Hamur kancası**

- Malzemeler, ilk olarak suyu koyduğunuzda en iyi şekilde karışır.
- Cihazı aralıklarla durdurun ve hamur kancasındaki karışımı temizleyin.

### **Un**

- Farklı unlar farklı miktarda sıvı gerektirir. Hamurun yapışkanlığı cihazın maruz kaldığı yük üzerinde doğrudan etkili olur. Hamuru karıştırırken cihazı gözetleyin.

### **Çırpıcı**

#### **Dikkat**

- **Çırpıcıyı yoğun karışımlar (yağ ve şeker gibi) için kullanmayın. Çırpıcı hasar görebilir.**
- Yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda en iyi sonuçlar alınır.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcıda veya kâsede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Mayonez: en iyi sonuçlar için, yağ eklendikten sonra en yüksek hızda bir 10 saniye boyunca daha çalıştırın.
- Yağ, un ve yumurta karışımları - Kâseye ilk olarak un ve ardından sıvıyı ekleyin. Malzemelerin karışması için en düşük hızda çalıştırın.

## Elektronik Hız Sensörü Denetimi

Mikserinizde, ekmek hamuru yoğururken veya hamur işi karışımlarına yumurtalar eklendiğinde oluşan farklı yük koşullarında aynı hızı korumak için tasarlanmış bir elektronik hız sensörü denetimi bulunur.

Mikser çalışırken, seçilen yük ve hız ayarına uymak için hızınızı arttırıp azaltılabilir. Bu normaldir.

### **Not edilecek hususlar:**

- Asla belirtilen maksimum kapasiteyi aşmayın-cihaza aşırı yük bindirebilirsiniz.

- **Ekmek hamuru gibi ağır yükleri karıştırırken mikser başlığının oynaması normaldir.**
- Cihaz çalışırken mikser başlığı kaldırılırsa cihaz çalışmaya devam eder. Başlığı kaldırmadan önce cihazı kapatın.
- **Çıkış kapakları tamamen doğru bir şekilde oturtulmadıkça cihaz çalışmaz.**
- Cihazın çalışırken zorlandığını duyuyorsanız cihazı kapatın veya hızı arttırın.
- Cihazınız, malzemelerin sıçramasını engelleyen 'hafif başlangıç' özelliğine sahiptir. Cihazda ekmek hamuru gibi yoğun bir karışım varken cihaz çalıştırılırsa, cihazın seçilen hıza ulaşması birkaç saniye sürebilir.
- Mikser başlığını kaldırmadan önce çıkışlara takılı aparatları çıkarın.

## Tahrik Çıkışlarını Kullanma

### **Yüksek Hızlı Çıkış ④ aparatları**

Yüksek hızlı çıkış kapağını kaldırın ③. Orta hızlı çıkış kapağının takılı olduğundan emin olun. Aksi takdirde cihaz çalışmaz.

### **Orta Hızlı Çıkış ① aparatları**

Orta hızlı çıkış kapağını ② kaldırın. Yüksek hızlı çıkış kapağının takılı olduğundan emin olun. Aksi takdirde cihaz çalışmaz.

## Aparatlarınızı kullanmak için

Her aparatın ilgili görseline ve her aparatlar kısmının altındaki ipuçlarına göz atın

## 15 Plastik Blender

- a Bıçak tertibatı
- b Sızdırmazlık halkası
- c Sürahi
- d Doldurma kapağı
- e Kapak

## 16 Cam Blender

- a Bıçak tutucu
- b Bıçak tertibatı
- c Sızdırmazlık halkası
- d Sürahi
- e Kapak
- f Doldurma kapağı

### **Blenderin montajını görsel 15 16'da gösterildiği gibi yapın**

Not: Sızdırmazlık halkasının düzgün takıldığından emin olun. Aksi takdirde sızdırma oluşabilir.

### **Kapağı Yerleştirme**

- ⑮ Plastik Blender: Sabitlemek için saat yönüne doğru çevirin
- ⑯ Cam Blender: Yerine oturtmak için aşağıya doğru bastırın.

### **Öneri ve İpuçları**

#### **Sıcak malzemeler kullanmayın**

- Mayonez yaparken, yağ dışında tüm malzemeleri blendere koyun. Ardından, makine çalışırken doldurma kapağını çıkarın ve yavaşça, aynı miktarda yağ ekleyin.
- Ezmeler gibi yoğun karışımların kazınması gerekebilir. Malzeme karışmıyorsa daha fazla sıvı ekleyin.
- Kuru malzemeleri karıştırmak için: malzemeleri parçalara ayırın, doldurma kapağını çıkarın ve cihaz çalışırken malzemeleri teker teker atın.

## 17 Mutfak Robotu

- a Küçük itme aparatı
- b Büyük itme aparatı
- c Besleme tüpü
- d Kapak
- e Kase
- f Tahrik mili
- g Kesici bıçak

### Diskler (tedarik edildiyse)

- h Kalın dilimleme ve rendeleme diski
- i İnce dilimleme ve rendeleme diski
- j Ekstra ince rendeleme diski
- k Jülyen usulü öğütme diski
- l Standard öğütme disk
- m Ekstra kalın öğütme diski

### Mutfak Robotunu Görsel 17'de gösterildiği gibi kurun

- 1 Tahrik milini çıkışa yerleştirin
- 2 Hız ayarının üzerindeki kolun yardımıyla kâseyi tahrik miline yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönüne doğru çevirin.
- 3 Narenciye sıkacağına bıçak tertibatını veya disklerin birini takın.

### Bıçak tertibatı ve disklerin kesici kısmı çok keskindir. Dikkatli olun.

#### Öneri ve İpuçları

- İşlem yapmadan önce etleri, ekmekleri ve sebzeleri 2cm'lik küpler halinde kesin.
- Bitkiler temiz ve kuru olduklarında daha iyi doğranır
- Bıçak tertibatını kullanırken malzemeleri fazla işlememeye özen gösterin
- Bıçak tertibatını, buzları veya baharat gibi diğer sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın. Parçalara zarar verebilir.
- Badem esansı veya çeşni ekleyecekseniz, leke yapabileceğinden plastikte temas etmemesine özen gösterin.

#### Diskler

- 1 Hangi besleme tüpünü kullanacağınızı seçin. İtme aparatı, ayrı veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük bir besleme tüpü içerir.
- 2 Besinleri besleme tüpüne yerleştirin.
- 3 Cihazı açın ve itme aparatı ile dengeli bir şekilde bastırın. Asla parmaklarınızı besleme tüpünün içine sokmayın.

#### Küçük besleme tüpünü kullanırken:

besleme tüpüne ilk olarak büyük itme aparatını koyun.

**Büyük besleme tüpünü kullanırken:** iki itme aparatını birlikte kullanın.

- Kâsenin kesme diskine kadar dolmasını beklemeyin: düzenli olarak kâseyi boşaltın.
- Kâsedeki 'MAX' kapasite düzeyini geçmeyin.

#### Öneri ve İpuçları

- İki taraflı diskleri kullanırken, keskin tarafın yukarıda olduğundan emin olun.
- Taze malzemeler kullanın.
- Yiyecekleri çok ufak kesmeyin. İşleme esnasında yiyeceklerin kaymasını engellemek için büyük besleme tüpünün genişliği kadar doldurun veya küçük besleme tüpünü kullanın
- Dilimlerken veya rendelerken: dik koyulan yiyecekler, yatay koyulan yiyeceklerden daha kısa çıkar.
- Kullanımdan sonra diskte veya işlenen besinde az miktarda artık kalabilir.

## 18 Narenciye sıkacağı

- a Koni
- b Süzgeç

**Not:** Bu parça sadece mutfak robotu AT284 ile birlikte kullanılabilir.

### Narenciye Sıkacağı'nı Görsel 18'de gösterildiği gibi kurun

- 1 Köşedeki askıların kâsenin tutma yerlerine oturduğundan emin olarak süzgeci kâseye yerleştirin.
- 2 Koniye tahrik miline yerleştirin ve en alta inene kadar çevirin.
- 3 Meyveleri ortadan ikiye bölün. Hız ayarı 3'ü seçin ve meyveyi koniye bastırın.

#### Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuçlar için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve sıkın. Sıkım işleminden önce tezgâhın üstünde yuvarlayın.
- Meyvenin suyunu çıkarmayı kolaylaştırmak için sıkım işlemi esnasında meyveyi yana doğru hareket ettirin.
- Fazla miktarda meyve sıkarken, çekirdeklerin ve posanın birikmesini engellemek için süzgeci düzenli olarak temizleyin.

## 19 Kıyma Makinesi

- a Halka somun
- b Elek: orta veya büyük (modele bağlıdır)
- c Kesici
- d Ayırıcı
- e Gövde
- f Tepsi
- g İtme aparatı

### Kıyma makinesini Görsel 19'da gösterildiği gibi kurun

- 1 Ayırıcıyı gövdeye yerleştirin.
- 2 Kesiciyi yerleştirin. Kesici tarafının dışa geldiğinden emin olun.

- 3 Eleği yerleştirin. Pimleri dışlarla hizalayın.
- 4 Somun halkayı çok sıkmadan sabitleyin.

### Kıyma Makinesini kullanmak için

- 1 Mikser başlığını kaldırın. Her iki çıkış kapağının da takılı olduğundan emin olun.
- 2 Ek parçalar gösterilen konumda olacak şekilde, ayırıcının tahrik uçlarını, tahrik çıkışındaki ilgili yuvalarla hizalayın.
- 3 Ek parçayı çıkışa doğru bastırın ve yerine oturana kadar saat yönüne doğru çevirin.
- 4 Halka somunu elle sıkın.
- 5 Tepsiyi takın
- 6 Etleri 2,5 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin.
- 7 En yüksek hızı seçin. İtme aparatını kullanarak yiyecekleri tek tek ittirin. **Çok sert ittirmeyin**, cihazınıza hasar verebilirsiniz.

#### Öneri ve İpuçları

- **Donmuş yiyecekleri kıyma makinesinde çekmeden önce çözümlerini bekleyin.**
- Etleri çekmeden önce etlerde kemik ve kabuk vs. kalmadığını kontrol edin.

## 20 Meyve Suyu Sıkacağı

- a İtme Aparatı
- b Kapak
- c Kapağın iç içe geçme askısı
- d Filtre
- e Posa kabı
- f Meyve suyu çıkışı (ağızlık)
- g Taban birimi
- h Posa kabını bırakma kolu
- i Geniş ağızlı kap
- j Geniş ağızlı kap tutucusu

## Kıyma makinesini Görsel 20'de gösterildiği gibi kurun

- 1 Posa kabını taban birimine yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönüne doğru çevirin. Düzgün oturtulduğunda, meyve suyu çıkışı posa kabını bırakma kolunun üstünde yer alır
- 2 Filtreyi yerleştirin ve yerine sıkıca oturtun.
- 3 Kapağı posa kabına yerleştirin ve ok ▼ taban biriminin işaret I hizalamak için saat yönüne doğru çevirin.
- 4 Geniş ağızlı kap tutucusunun ek parçanın alt tarafına yerleştirin. Tutucunun ok ▲ yukarıya bakmalı ve meyve suyu çıkışıyla hizalanmalıdır.
- 5 Geniş ağızlı kap tutucusunu destekleyerek ek parçaları çıkışa takın. Ağızlığı cihazın köşesiyle hizalayın ve yerine oturtmak için saat yönüne doğru çevirin.
- 6 Geniş ağızlı kabı yerleştirmek için tutucuyu ağızlıktan uzaklaşacak şekilde çevirin ve geniş ağızlı kabın meyve suyu çıkışının altına gelmesini sağlayın.
- 7 Yiyecekleri besleme tüpüne sığacak şekilde kesin.
- 8 En fazla hızla çıkarın ve yiyecekleri besleme tüpüne yerleştirin. **İtme aparatıyla dengeli bir şekilde ittirin. Besleme tüpüne asla parmaklarınızı sokmayın.**

### Önemli

- Meyve suyu sıkacağı titremeye başlarsa cihazı kapatın ve filtreden posayı temizleyin. (posa eşit olmayan bir biçimde dağıtılırsa meyve suyu sıkacağı titrer).
- Sert besinler ek parçanın yavaşlamasına veya durmasına neden olabilir. Böyle bir durum yaşarsanız cihazı kapatın ve filtredeki tıkanıklığı giderin.

- Kullanım esnasında düzenli olarak cihazı kapatın ve posa ve meyve suyu kaplarını boşaltın.

### Öneri ve İpuçları

- Narenciye Meyveler – En iyi sonuçlar için farklı bir ürün olan Narenciye sıkacağıni kullanın.
- Mümkün olan en fazla meyve suyunu elde etmek için yumuşak yiyecekleri yavaşça yerleştirin
- Çekirdekli meyvelerin (erik, şeftali, vişne) çekirdeklerini çıkarın.
- Sert kabukları soyun (karpuz, ananas, salatalık vs.).
- Yumuşak kabuklu diğer meyveleri (elma, armut, havuç, ıspanak, üzüm, çilek, kereviz vs.) sadece yıkamanız yeterlidir.

### Sağlık Önerileri

- Vitaminlerini yitirmemeleri için meyve sularını en kısa sürede tüketmeye çalışın.
- Meyve suyunu saklamamanız gerekiyorsa, buzdolabında birkaç saatliğine saklayabilir ve tazeliğini koruması için içerisine birkaç damla limon sıkabilirsiniz.
- Alışkın değilseniz, günde 3 tane 230 ml'lik bardaktan fazla meyve suyu içmeyin.
- Çocuklar için meyve suyunu eşit miktarda su ekleyerek seyreltin.
- Koyu yeşil (brokoli, ıspanak vs.) veya koyu kırmızı (pancar, kırmızı lahanaya vs.) sebzelerin suyu çok ağırdır. Bunları her zaman seyreltin
- Meyve suyunda çok fazla früktoz (meyve şekeri) bulunur. Diyabet hastası olan veya kan şekeri düşük olan kişiler çok fazla meyve suyu içmekten kaçınmalıdır.



### **Meyve suyu sıkacağına sökmek için**

Kurulum prosedürlerini tersten uygulayın. Posa kabını taban birimden çıkarmak için, taban birimdeki çıkarma koluna basın ve posa kabını saat yönünün tersine döndürün. Ardından kaldırarak çıkarın.

### **Meyve Suyu Çıkışı (ağız)**

- Ağız temizlik amacıyla çıkabilecek şekilde dizayn edilmiştir. Çıkartmak için ağızı çekin.
- Temizledikten sonra geri takmak için ağızı tamamen geri itin.

## **21 Küçük Dilimleyici/ Öğütücü**

- a Taban
- b Bıçak tertibatı
- c Sızdırmazlık halkası
- d Kavanoz

### **Öğütücü görsel 21'de gösterildiği gibi kurun**

- 1 Malzemelerinizi kavanoza koyun.
- 2 Sızdırmazlık contasının bıçak tertibatına düzgün oturduğundan emin olun. Conta düzgün oturmazsa sızma oluşabilir.
- 3 Bıçak tertibatını ters çevirin. Kavanozun içine bıçaklar aşağıya bakacak şekilde yerleştirin.
- 4 Tabanı, kavanoza oturtmak için parmakla sıkın.
- 5 Öğütücü tabanındaki ok makinenin arkasına bakacak şekilde öğütücüyü çıkışa yerleştirin. İki ok hizalanana kadar öğütücüyü saat yönüne doğru çevirin.
- 6 En yüksek hızda çalıştırın.







#### **Öneri ve İpuçları**

- Plastik parçalara zarar verebildiklerinden baharatların işlenmesi önerilmez.
- Sıcak malzemeleri işlemeyen önce soğumalarını bekleyin.

## Önerilen Kullanım Çizelgesi

Kullanılan yumurtaların boyutu: orta boyutta (53 - 63g)






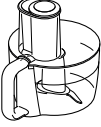



**\* Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.**

Kâse Aracı	Tarif/İşlem			 (Dk.)	
	Tereyağı/margarin ve şeker	Meyveli Pasta	Min → Max	3 - 5	
	Pasta karışımına çirpilmiş yumurta ekleyerek	Toplamda 1,8kg (6 yumurta karışımı)	4 → Max	1 - 4	
	Un ve şeker ile sararak		Min → 1	30 - 60 sn.	
	Hamur işi ve Bisküvi - Yağ ve Unu karıştırarak	Kullanılan unun ağırlığı 450g	Min → 2	2 - 3	
	Hepsi bir arada pasta karışımı	Toplam ağırlık 1.6kg	Min → Max	45 - 60 sn.	
	Ekmek ve Hamur (katı mayalı)	Kullanılan unun ağırlığı 500g	Min ↓ 3	45 - 60 sn.	
		Toplam ağırlık 805g		5 - 7	
	Hafif mayalı hamur (tereyağı ve yumurta ile zenginleştirilmiş)	Kullanılan unun ağırlığı 500g	Min ↓ 3	45 - 60 secs	
		Toplam ağırlık 960g		5 - 7	
	Yumurta beyazı	8	Min → Max	1½ - 3	
	Yağsız Pasta	620g (6 Yumurta Karışımı)		4 - 6	
	Krema	250 - 600ml	Min → Max	2 - 4	
	Mayonez	Yumurta Beyazı	4	Max	1 - 2
	Krep	Un	1l	Min ↓ Max	10 sn. ↓ 45 - 50 sn.

## Önerilen Kullanım Çizelgesi

Kullanılan yumurtaların boyutu: orta boyutta (53 - 63g)







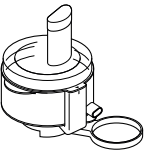

**\* Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.**

Kâse Aracı/ Ek Parçalar	Tarif/İşlem				 (Dk.)
	Soğuk Sıvılar, İçecekler ve Smoothie içecekler	Plastik AT282	1,5l	Max	30 - 60 sn.
		Cam AT283	1,2l		
	Milkshake/ Soğuk Süt	Plastik AT282	1,2l	Max	15 - 30 sn.
		Cam AT283	800ml		
	Buz Küpleri		6 (125g)	P	15 - 30 sn.
 	Çiğ Et ve Balık		400g	3 → Max	15 - 20 sn.
	Soğan		250g	P	5 - 10 sn.
	Bisküvi		100 - 250g	Max	20 - 30 sn.
	Pastacılık - una yağ eklemek. Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme		340g Kullanılan unun ağırlığı	Max	10 sn. 10 - 20 sn.
	Hepsini içeren pasta karışımları	Toplam ağırlık	800 g	Min → Max	10 - 20 sn.
	Mayonez	Yumurta Beyazı	3 - 4	Max	1 - 2
 	Doğranmış ve rendelenmiş peynir, havuç, patates, lahana, kabak, pancar			Max	10 - 20 sn.
	Salatalık veya domates gibi yumuşak malzemeleri dilimleyin			4 - Max	
	Parmesan peyniri ve patates			Max	
 	Kızartmalık patates ve salata, güveç ve ezmeler için kullanılan malzemeler (örn. havuç, şalgam, kabak ve salatalık)			Max	

## Önerilen Kullanım Çizelgesi

Kullanılan yumurtaların boyutu: orta boyutta (53 - 63g)

\* Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.

Ek Parçalar	Tarif/İşlem			 (Dk.)
	Rendelenmiş havuç ve peynir	Kâsedeki maksimum işaretini geçmeyin	Max	10 - 20 sn.
	Tüm narenciye meyveleri	1kg	3	2 - 3
	Et, süt ürünleri ve balıklar	-	Max	10
	Meyve suyu ve sebzeler Örn. havuç, elma, ananas, domates ve üzüm.	500g	Max	30 - 60 sn.
	Yumuşak meyveler ve sebzeler örn. domates ve üzüm	500g	Max	
	Kabuklu yemişler	50g	Max	30 sn.
	Kahve çekirdekleri	50g	Max	30 sn.
	Soğuk püreler	50g	Max	30 sn.
	<b>Baharatlı Bal &amp; Kabuklu Yemiş Marinatı</b> Bal (oda sıcaklığında) Çıtır fıstık ezmesi Ufak çili biber	250g 40g 1	P	10 sn.

Temizleme talimatları - İlgili çizime **22** bakın

## Servis ve Müşteri Hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki 'Sorun Giderme Kılavuzu' bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününüzün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.

- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

## Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz kullanılırken durdu.	Güç gelmiyor.	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Cihaz aşırı yüklenmiş veya maksimum kapasite aşılmış.	Hız ayarını kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı tekrardan ayarlayın. Cihaz tekrardan çalışmaya başlar. ‘Önerilen Kullanım Grafiği’ndeki ‘Maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Çıkış kapakları takılı değil veya yerine oturmamış.	Çıkış kapağının (kapaklarının) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin.
Orta veya Yüksek hızlı ek parçalar çalışmıyor.	Ek parça düzgün takılmamış veya yerine oturmamış.	Ek parçanın yerine oturduğundan emin olun.
	Diğer çıkış kapağı yerine oturmemiş.	Diğer çıkış kapağının yerine oturduğundan emin olun.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirlidir.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
Blender veya öğütücünün ek parçası bıçak tertibatından sızma yapıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasar görmüş.	Contanın düzgün bir şekilde takıldığını ve hasar görmediğini doğrulayın. Yedek conta almak için ‘Servis ve Müşteri Hizmetleri’ kısmına göz atın.
Araçlar veya ek parçaların performansı düşük.	‘Ek Parçaları Kullanma’ bölümündeki ipuçlarına göz atın. Ek parçaların düzgün takıldığından emin olun.	

## Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“ (VYPNUTO) a odpojte přístroj z elektrické zásuvky:
  - před připojením nebo odpojením krytů/nástrojů/nástavců;
  - po použití přístroje a v době, kdy přístroj nepoužíváte;
  - před čistěním.
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Hnětací hák	8 min	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Mixér	60 s	
Sekáček	30 s	
Mlýnek na maso	10 min	

- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům. Nikdy nevsunujte ruku nebo prsty do mechanismu pantu.
- Spuštěný kuchyňský strojek nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část „Servis a údržba“.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.

- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Při použití vývodů náhonů zkontrolujte, zda nejsou v míse nasazené nebo uložené žádné nástroje.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce doporučených množství.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní. Před zvednutím se ujistěte, že je hlavice správně zaklapnutá ve spodní poloze a že mísa, nástroje, kryty vývodů a kabel jsou zajištěné.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Nepřenášejte a nezvedejte přístroj s připojeným nástavcem, protože by mohl být nestabilní.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.

## **Obecné bezpečnostní informace pro nástavce**

- **Při nalévání horké tekutiny do kuchyňského robota nebo do mixéru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Když je přístroj připojen k napájení, nedávejte ruce ani kuchyňské náčiní do mixéru a do mísy kuchyňského robota.

- Příklad: Přístroj se nespustí, pokud nebudou nastavce řádně připojeni.
- Nedoporučuje se zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.
- Jmenovitý výkon odpovídá výkonu kompaktního sekáčku/mlýnku. Ostatní nastavce mohou mít nižší spotřebu energie.
- Pokud při používání některého nastavce dochází k nadměrným vibracím, přepněte přístroj na nižší rychlost nebo ho zastavte a vyjměte část obsahu.
- Při použití příliš velké síly na zajišťovací mechanismus může dojít k **poškození** nastavců a ke zranění.
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké přísady.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do nádoby kuchyňského robota, do mlýnku nebo do nádoby mixéru nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.

## Mixér nastavec

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru.
- **Důležité - AT282:** Podstavec nádoby mixéru je nasazen z výroby; nesnažte se ho sejmout.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu mixéru používejte pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Nespouštějte prázdný mixér.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) – nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velkou hroudu. Před přidáním do nádoby je rozdrolte.
- Nezpracovávejte koření, jako je hřebíček, kmín a semínka kopru, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po použití ho nechávejte prázdný.
- Nemixujte více, než je maximální množství vyznačené na nádobě; v případě tekutin, které tvoří pěnu, jako jsou mléčné koktejly, ještě méně.



## Kuchyňský robot

- Nůž a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je držte za úchyt v horní části, mimo ostří.**
- **Při krájení/strouhání nedovolte, aby se mísa naplnila až po krájecí kotouč. Pravidelně ji vyprazdňujte.**
- **Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.**
- Před vyprázdněním nádoby vždy vyjměte nože.
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte dodávanou tlačku.
- Než sejmete z pracovní nádoby víko, vypněte přístroj a počkejte, dokud se nože nebo kotouče zcela nezastaví.
- K ovládání přístroje nikdy nepoužívejte víko, ale ovladač rychlosti.

## Mlýnek na maso

- Před mletím odstraňte z masa kosti, kůži apod.
- Ořechy melte po malém množství a před přidáním dalších počkejte, až šnek zachytí předchozí várku.
- Vždy používejte dodávanou tlačku k mlýnku na maso. Do plnicí trubice nedávejte prsty ani kuchyňské náčiní.
- Pozor – krájecí nůž je ostrý, proto s ním při manipulaci a čištění zacházejte opatrně.
- Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda je nástavec řádně připojený.
- **Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.** K mytí v žádném případě nepoužívejte roztok sody.
- Mlecí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.

## Odšťavovač

- **Nepoužívejte odšťavovač, pokud je poškozený nebo viditelně popraskaný filtr, víko odšťavovače nebo nádoba.**
- Nože v základně filtru jsou velmi ostré, proto buďte při manipulaci s filtrem a při jeho čištění opatrní.

- Před sejmutím víka vypněte přístroj a počkejte, než se filtr zastaví.
- Používejte pouze dodávanou tlačku. Nikdy nedávejte do plnicí trubice prsty. Před uvolněním ucpané trubice odpojte přístroj od napájení.
- Pokud při používání tohoto nastavce dochází k nadměrným vibracím, přepněte přístroj na nižší rychlost nebo ho zastavte, odpojte ho od napájení a vyčistěte dužninu z nádoby na výlisky (odšťavovač vibruje, pokud je v něm dužnina nerovnoměrně rozložená).

### Kompaktní sekáček/mlýnek

- Nedotýkejte se ostrých nožů. Chraňte nožovou jednotku před dětmi.
- Než mlýnek sundáte z přístroje:
  - vypněte přístroj;
  - počkejte, než se nože zcela zastaví;
  - dejte pozor, abyste neodšroubovali nádobku od nožové sestavy.
- Nádobku a nožovou jednotku používejte jen s dodanou základnou.
- Nepokoušejte se nožovou jednotku nasadit na přístroj bez nasazené nádoby.
- Nemelte tvrdé kořeny, například sušený kořen kurkumy, protože by to mohlo poškodit nožovou jednotku.

### Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nastavce před čištěním zcela rozeberte.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.
- Některé potraviny, např. mrkev, způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.
- **S nožovou jednotou a kotouči zacházejte opatrně - jsou velmi ostré.**

## Hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.
- Udržujte v čistotě nožičky na spodní straně přístroje.

## Mísa

- K čištění nerezové mísy nepoužívejte tvrdý kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Nepřibližujte ke zdrojům tepla (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).

### Před zapojením

- Piesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

### Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Čištění“.

## Popis

### Kuchyňský strojek

- 1 **vývod středně rychlého náhonu**
- 2 kryt vývodu středně rychlého náhonu
- 3 kryt vývodu rychlého náhonu
- 4 **vývod rychlého náhonu**
- 5 hnací jednotka
- 6 vypínač a ovladač rychlosti
- 7 mísa
- 8 **zásuvka pro nástroje**
- 9 hlavice mixéru
- 10 páčka pro uvolnění hlavice
- 11 ochrana proti vystříknutí

### Nástroje mísy

- 12 šlehač
- 13 hnětací hák s odnímatelnou ochranou
- 14 šlehačí metla

### Nástavce

S kuchyňským přístrojem nemusí být dodávány veškeré uvedené nástavce. Dodávané nástavce se liší podle verze modelu.

Další informace a pokyny k objednání volitelného příslušenství, které není dodáváno s vaším modelem přístroje, najdete na webu společnosti Kenwood na adrese [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- 15 akrylový mixér (AT282)
- 16 skleněný mixér (AT283)
- 17 kuchyňský robot (AT284)
- 18 lis na citrusy (vyžaduje AT284)
- 19 mlýnek na maso (AT281)
- 20 odšťavovač (AT285)
- 21 kompaktní sekáček/mlýnek (AT286)

## Použití mísy a nástrojů

### Viz ilustrace **A - F**

- A** Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- B** Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- C** Zatlačte zvolený nástroj do zásuvky pro nástroje. Jakmile bude zajištěný, uslyšíte cvaknutí.
- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy připojte k násadě hnětacího háku chránič, než ho zasunete do vývodu.
- D** Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte. Zapojte přístroj do napájení.
- E** Nasuňte na mísu ochranu proti vystříknutí.
- Při míchání lze přísady přidávat přímo do mísy přes plnicí otvor.
- F** Otočte ovladač rychlosti na požadované nastavení. Pro krátké impulzy vysoké rychlosti použijte pulzní režim (P).

Po zpracování přepněte ovladač rychlosti do polohy „O“ a odpojte přístroj od napájení. Zvedněte hlavici mixéru, přidržte ho a vytáhněte nástroj z vývodu.

### Rady a tipy

#### Šlehač

- Při tření tuku s cukrem na koláčové směsi vždy používejte tuk o pokojové teplotě nebo ho nechejte předem změkknout.
- V případě potřeby přístroj vypněte a setřete stěny mísy stěrkou.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené přísady.

#### Hnětací hák

- Přísady se nejlépe smísí, když do místy nejprve nalijete tekutinu.
- Přístroj občas vypněte a setřete těsto z hnětacího háku.

### Mouka

- Různé várky mouky se liší v tom, kolik potřebují tekutin. Lepivost těsta má přímý vliv na to, jaké zátěži je přístroj vystaven. Během míchání těsta na přístroj dohlížejte.

### Šlehačí metla

#### Důležité upozornění

- **Šlehačí metlu nepoužívejte na husté směsi, např. tření tuku s cukrem, nebo ji poškodíte.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete při šlehačí metle vajec o pokojové teplotě.
- Před šlehačím metlou prověřte, zda na metle nebo na míse není masnota nebo zbytky žloutků.
- Majonéza – nejlepších výsledků dosáhnete, když stěny mísy po přidání oleje setřete stěrkou a pustíte přístroj na dalších 10 s při nejvyšší rychlosti.
- Směsi na lité těsto – vsypte do mísy nejprve mouku, poté tekutinu a míchejte při minimální rychlosti, aby se přísady promísily.

## 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.

Za provozu proto můžete slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení. Jedná se o normální jev.

### Upozornění:

- Nepokoušejte se zpracovat větší množství surovin, než je uvedené maximum – mohli byste přístroj přetížit.
- **Určitý pohyb hlavice mixéru při mixování hutných náplní, např. chlebového těsta, je normální.**

- Pokud za provozu zdvihnete hlavici mixéru, přístroj se nezastaví. Než hlavici zvednete, vždy přístroj vypněte.
- **Přístroj se nezapne, pokud nebudou řádně nasazeny všechny kryty vývodů.**
- Slyšíte-li, že přístroj pracuje ztěžka, vypněte ho a buď odeberte určité množství směsi, nebo nastavte vyšší rychlost.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, aby se minimalizovalo stříkání. Pokud však přístroj zapnete, když je v míse hustá směs, například těsto na chleba, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.
- Před zvednutím hlavice mixéru vždy sundejte nástavec připojený k vývodu.

## Použití vývodů náhonu

### Nástavce pro rychlý náhon ④

Sundejte kryt vývodu rychlého náhonu ③.

Prověřte, zda je nasazený kryt vývodu středně rychlého náhonu; jinak se přístroj nespustí.

### Nástavce pro středně rychlý náhon ①

Sundejte kryt vývodu středně rychlého náhonu ②.

Prověřte, zda je nasazený kryt vývodu rychlého náhonu; jinak se přístroj nespustí.

## Použití nástavců

Podívejte se na obrázky k jednotlivým nástavcům a přečtěte si rady a tipy v příslušných částech textu.

## 15 Akrylový mixér

- a nožová jednotka
- b těsnicí kroužek
- c nádoba
- d víčko plnicího otvoru
- e víko

## 16 Skleněný mixér

- a držák nože
- b nožová jednotka
- c těsnicí kroužek
- d nádoba
- e víko
- f víčko plnicího otvoru

### Sestavte mixér podle obrázku 15 a 16

Pozn.: Zkontrolujte, zda je řádně nasazený těsnicí kroužek, aby z nádoby nevytékal obsah.

### Nasazení víka

- 15 Akrylový mixér – zajistěte víko otáčením po směru hodinových ručiček.
- 16 Skleněný mixér – zajistěte víko zatlačením dolů.

### Rady a tipy

#### Nezpracovávejte horké přísady

- Při přípravě majonézy dejte do nádoby všechny přísady kromě oleje. Pak za chodu sundejte víčko plnicího otvoru a pomalu a stejnoměrně přilévejte olej.
- Husté směsi, například paštiky a dipy, mohou vyžadovat občasné setření ze stěny. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny.
- Mixování suchých potravin: nakrájejte na kousky, sundejte víčko plnicího otvoru a pak za chodu vhaďte kousek po kousku.

## 17 Kuchyňský robot

- a malá tlačka
- b velká tlačka
- c dávkovací trubice
- d víko
- e nádoba
- f hřídel náhonu
- g nůž

### Kotouče (pokud jsou součástí sestavy)

- h kotouč na hrubé krájení/  
strouhání
- i kotouč na jemné krájení/  
strouhání
- j kotouč na velmi jemné  
strouhání
- k kotouč na jemné nudličky
- l kotouč na hranolky
- m kotouč na velmi hrubé  
strouhání

### Sestavte kuchyňského robota podle obrázku 17

- 1 Nasadte hřídel na výstup.
- 2 Umístěte nádobu na hřídel tak, aby bylo držadlo nad ovladačem rychlosti, a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Nasadte nůž, jeden z kotoučů nebo lis na citrusy. **Nůž a řezací strany kotoučů jsou ostré, a proto s nimi zacházejte opatrně.**

#### Rady a tipy

- Maso, chléb a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky o velikosti 2 cm.
- Bylinky se nejlépe nasekají, když jsou čisté a suché.
- Dbejte na to, abyste při použití nože nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Nepoužívejte nožovou jednotku na sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, jako je koření, protože by mohly nástavec poškodit.

- Mandlovou esenci nebo aroma do směsí přidávejte tak, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.

#### Kotouče

- 1 Zvolte dávkovací trubici, kterou chcete použít. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přísad.
- 2 Vložte potraviny do dávkovací trubice.
- 3 Zapněte přístroj a potraviny rovnoměrně tlačte dolů pomocí tlačky. Do dávkovací trubice nikdy nevkládejte prsty.

**Použití malé dávkovací trubice** - nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.

**Použití velké dávkovací trubice** - použijte obě tlačky současně.

- Nedovolte, aby se nádoba zaplnila do výšky krájecího kotouče. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- Nepřekračujte maximální úroveň objemu vyznačenou na nádobě.

#### Rady a tipy

- Při použití oboustranných kotoučů musí být požadovaná krájecí strana otočená nahoru.
- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Aby se zabránilo klouzání potravin při zpracování, naplňte velkou dávkovací trubici po celé šíři nebo použijte malou trubici.
- Při krájení na plátky nebo strouhání budou potraviny vložené kolmo nakrájené na menší kousky než potraviny vložené vodorovně.
- Po zpracování vždy zůstane na kotouči nebo v nádobě malé množství odpadu.

## 18 Lis na citrusy

- a kužel
- b sítko

**Pozn.:** Tento nástavec lze použít pouze s kuchyňským robotem AT284.

### Sestavte lis podle obrázku 18

- 1 Vložte do nádoby sítko tak, aby jazýček na okraji nádoby zapadl do držadla nádoby.
- 2 Na hnací hřídel nasadte kužel a otáčejte s ním, dokud nesjede až dolů.
- 3 Rozkrojte plod na polovinu. Zapněte přístroj na rychlostní stupeň 3 a přitlačte plod na kužel.

#### Rady a tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete ovoce skladovat a lisovat při pokojové teplotě a před lisováním je poválíte po pracovní ploše.
- Více šťávy získáte, když budete ovocem při lisování pohybovat ze strany na stranu.
- Při lisování většího množství pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužniny a pecek.

## 19 Mlýnek na maso

- a kruhová matice
- b mlecí vložky: střední nebo hrubá (v závislosti na modelu přístroje)
- c nůž
- d šnek
- e tělo
- f násypka
- g tlačka

### Sestavte mlýnek podle obrázku 19

- 1 Zasuňte šnek do těla mlýnku.
- 2 Nasadte nůž – dejte pozor, aby byl nasazený řeznou stranou ven.

- 3 Nasadte mlecí vložku – zarovnejte výřez s výčnělkem.
- 4 Volně nasadte kruhovou matici.

### Použití mlýnku na maso

- 1 Zvedněte hlavici robotu. Provéřte, zda jsou nasazené kryty obou náhonů.
- 2 Nástavec natočte jako na obrázku, aby jazýčky náhonu na konci šneku zapadly do příslušných drážek ve vývodu náhonu.
- 3 Zasuňte nástavec do vývodu a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 4 Rukou utáhněte kruhovou matici.
- 5 Nasadte násypku.
- 6 Nakrájejte maso na proužky o šířce 2,5 cm.
- 7 Zapněte přístroj na nejvyšší rychlost. Pomocí tlačky jemně tlačte potraviny po jednotlivých kouscích do mlýnku. **Netlačte příliš silně** – mohli byste mlýnek poškodit.

#### Rady a tipy

- **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.**
- Před mletím vždy odstraňte z masa kosti, kůži apod.

## 20 Odšťavovač

- a tlačka
- b víko
- c zajišťovací západka víka
- d filtr
- e nádoba na výlisky
- f výpusť šťávy (hubice)
- g základna
- h uvolňovací páčka nádoby na výlisky
- i nádoba
- j držák nádoby

## Sestavte odšťavovač podle obrázku 20

- 1 Nasadíte nádobu na výlisky na základnu a zajistíte ji otočením po směru hodinových ručiček. Když je nádoba správně nasazená, výpusť šťávy se nachází nad uvolňovací páčkou nádoby na výlisky.
- 2 Nasadíte filtr a pevně ho zatlačte.
- 3 Nasadíte víko na nádobu na výlisky – otáčejte jím po směru hodinových ručiček, aby byla šipka ▼ na západce víka zarovnaná se značkou I na základně.
- 4 Umístíte držák nádoby na spodní stranu nástavce – šipka ▲ na nádobě by měla být otočená nahoru a zarovnaná s výpusť šťávy.
- 5 Přidržíte držák nádoby a nasadíte nástavec do vývodu – zarovnejte výpusť s rohem přístroje a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistíte.
- 6 Nasadíte nádobu – otočte držák od výpusti a umístíte nádobu do držáku. Otočte nádobu, aby se nacházela pod výpusť šťávy.
- 7 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do dávkovací trubice.
- 8 Zapněte přístroj na nejvyšší rychlost a vložte potraviny do dávkovací trubice. **Rovnoměrně je tlačte dolů pomocí tlačky – nekládejte do dávkovací trubice prsty.**

### Důležité upozornění

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte ho a odstraňte dužninu z filtru. (Odšťavovač vibruje, pokud je v něm dužnina nerovnoměrně rozložená.)
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit zpomalení nebo zastavení nástavce. V takovém případě ho vypněte a vyčistěte filtr.
- Během odšťavování přístroj pravidelně vypínejte a vyprazdňujte nádobu na výlisky a na šťávu.

### Rady a tipy

- Citrusové plody – nejlepších výsledků dosáhnete pomocí lisu na citrusy, který je samostatnou součástí.
- Nejvíce šťávy z měkkých potravin získáte, když je budete vkládat pomalu.
- Odstraňte pecky (ze švestek, broskví, třešní apod.).
- Odstraňte tuhou slupku (u melounů, ananasu, okurek apod.).
- Ovoce s měkkou slupkou a jiné potraviny stačí omýt (jablka, hrušky, mrkev, špenát, hroznové víno, jahody, řapíkatý celer apod.).

### Zdravotní doporučení

- Aby se uchovaly vitamíny, vypijte šťávu co nejdříve.
- Pokud šťávu potřebujete na pár hodin uskladnit, dejte ji do lednice. Lépe se uchová, pokud přidáte pár kapek citronové šťávy.
- Pokud na to nejste zvyklí, nepijte více šťávy než 3 sklenice o objemu 230 ml denně.
- Dětem šťávu ředte stejným množstvím vody.
- Šťáva z tmavě zelené (brokolice, špenát apod.) nebo tmavě červené (červená řepa, červené zelí apod.) zeleniny je velmi silná, proto ji vždy ředte.
- Ovocná šťáva má velký obsah fruktózy (ovocného cukru), proto by jí lidé s cukrovkou nebo nízkou hladinou cukru v krvi neměli pít příliš mnoho.

### Rozebírání odšťavovače

Postupujte jako při sestavování odšťavovače, ale v opačném pořadí. K sejmutí nádoby na výlisky ze základny zatlačte na uvolňovací páčku na základně a otočte nádobu proti směru hodinových ručiček. Potom ji zvedněte.



## Výpust štávy (hubice)

- Hubici je odnímatelná, aby ji bylo možné vyčistit. Zatáhněte za ni a sejměte ji.
- Po vyčištění hubici nasadte a zatlačte zpět na místo.

## 21 Kompaktní sekáček/ mlýnek

- základna
- nožová jednotka
- těsnicí kroužek
- nádobka

## Sestavte mlýnek podle obrázku 21

- Vložte přísady do nádobky.
- Proveďte, zda je na nožové jednotce správně nasazený těsnicí kroužek. Pokud není řádně nasazený, bude z nádobky unikat obsah.

- Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasadte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a pevně rukou utáhněte.
- Nasadte mlýnek na vývod tak, aby šipka na základně mlýnku směřovala k zadní straně přístroje. Otáčejte mlýnkem ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo a obě šipky nebudou zarovnané.
- Zapněte přístroj na nejvyšší rychlost.





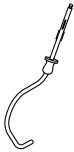
### Rady a tipy

- Nedoporučuje se zpracovávat koření, protože může poškodit plastové části.
- Nezpracovávejte horké přísady, nechte je před zpracováním vychladnout.

## Tabulka doporučených rychlostí a množství

Použita středně velká vejce (hmotnost 53–63 g).







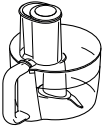

**\* Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

Nástroj mísy	Recept/postup			 (Min)	
	Tření másla/tuku s cukrem	Ovocný koláč, celková hmotnost 1,8 kg (směs se 6 vejci)	Min. → Max..	3–5	
	Vmíchání vajec do koláčové směsi		4 → Max.	1–4	
	Zpracování mouky, ovoce apod.		Min. → 1	30–60 s	
	Těsto a sušenky – tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	450 g	Min. → 2	2–3
	Směs na koláč	Celková hmotnost	1,6 kg	Min. → Max..	45–60 s
	Chlebové těsto (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	500 g	Min. ↓ 3	45–60 s
		Celková hmotnost	805 g		5–7
	Měkké kynuté těsto (obohacené máslem a vejci)	Hmotnost mouky	500 g	Min. ↓ 3	45–60 s
		Celková hmotnost	960 g		5–7

## Tabulka doporučených rychlostí a množství

Použita středně velká vejce (hmotnost 53–63 g).






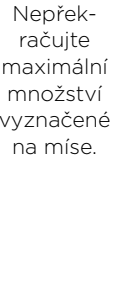






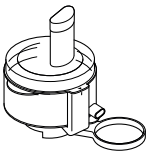

**\* Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

Nástroj	Recept/postup			 (Min)	
	Vaječné bílky	8	Min. → Max..	1½–3	
	Píškoty bez tuku	620 g (směs se 6 vejci)		4–6	
	Smetana	250 - 600 ml	Min. → Max..	2–4	
	Majonéza	Vaječné žloutky	4	Max.	1–2
	Těsto na palačinky	1 l	Min. ↓ Max.	10 s ↓ 45–50 s	
 	Studené tekutiny, nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	Akrylový AT282	1,5 l	Max.	30–60 s
		Skleněný AT283	1,2 l		
	Mléčný koktejl/ studené mléko	Akrylový AT282	1,2 l	Max.	15–30 s
		Skleněný AT283	800 ml		
	Kostky ledu	6 (125 g)	P	15–30 s	
 	Syrové maso a ryby	400 g	3 → Max.	15–20 s	
	Cibule	250 g	P	5–10 s	
	Sušenky	100–250 g	Max.	20–30 s	
	Sladké těsto - tření tuku s moukou Přidávání vody do těsta na pečení	340 g Hmotnost mouky	Max.	10 s  10–20 s	
	Směs na koláč	Celková hmotnost	800 g	Min. → Max..	10–20 s
	Majonéza	Vaječné žloutky	3–4	Max.	1–2

## Tabulka doporučených rychlostí a množství

Použita středně velká vejce (hmotnost 53–63 g).

\* **Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

Nástroj	Recept/postup			 (Min)
 	Krájení a strouhání sýra, mrkve, brambor, zelí, cuket, červené řepy		Max.	10–20 s
	Krájení měkkých potravin, např. okurek a rajských jablek		4–Max.	
	Parmazán a brambory		Max.	
 	Brambory na hranolky a pevné přísady do salátů, dušených jídel a dipů (např. mrkev, tuřín, cukety a okurky)		Max.	
	Strouhání mrkve a sýrů		Max.	
	Veškeré citrusové plody	1 kg	3	2–3
	Maso, drůbež a ryby	—	Max.	10
	Šťavnaté ovoce a zelenina, např. mrkev, jablka, ananas, rajská jablka a hroznové víno	500 g	Max.	30–60 s
	Měkké ovoce a zelenina, např. rajská jablka a hroznové víno	500 g	Max.	
	Ořechy	50 g	Max.	30 s
	Káвовá zrna	50 g	Max.	30 s
	Studené pyré	50 g	Max.	30 s
	<b>Pikantní marináda s medem a ořechy</b> Med (pokojová teplota) Křupavé arašídové máslo Malá čili paprička	250 g 40 g 1	P	10 s

Pokyny k čištění - viz příslušné ilustrace **22**

## Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštívte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



### **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**

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, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

## Průvodce odstraňováním problémů

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
Přístroj se během provozu zastavil.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
	Přístroj je přetížený/byla překročena maximální kapacita.	Přepněte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik sekund a nastavte znovu rychlost. Přístroj by se měl ihned znovu spustit. Provéřte maximální kapacity v tabulce doporučených rychlostí a množství.
	Nejsou nasazeny nebo zajištěny kryty vývodů náhonů.	Provéřte, zda jsou kryty vývodů řádně nasazeny.
Nefungují nástavce pro středně rychlý nebo rychlý náhon.	Nástavce nejsou řádně nasazeny a zajištěny.	Provéřte, zda jsou nástavce řádně zajištěny.
	Není řádně nasazen kryt druhého vývodu.	Provéřte, zda je řádně nasazen kryt druhého vývodu.
Pohyb po pracovní ploše.	Nožičky na spodní straně přístroje jsou mokré nebo znečištěné.	Pravidelně kontrolujte, zda jsou nožičky čisté a suché.
Kolem nožové jednotky uniká obsah z mixéru nebo z mlýnku.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Provéřte, zda je těsnění správně nasazeno a zda není poškozené. Pokyny, jak si opatřit náhradní těsnění, najdete v části Servis a údržba.
Nástroje/nástavce špatně fungují.	Přečtěte si rady v příslušné části, která popisuje použití nástavce. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

# Magyar

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

## Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- Állítsa a sebességszabályozót az „O” (KI) állásba és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
  - a nyílásfedelek/keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt;
  - használat után és használaton kívül;
  - tisztítás előtt.
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/ tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Dagasztóeszköz	8 perc	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Mixer	60 s	
Daráló	30 s	
Húsdaráló	10 perc	

- Tartsa távol az ujjait a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól. Soha ne dugja a kezét/ujjait a csuklószerkezetbe.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.

- A meghajtóegységet, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor a meghajtónyílásokat használja.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott mennyiségeket.
- A készüléket mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőfejek, a nyílásfedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

## Tartozékok általános biztonsági előírásai

- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe vagy a mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a mixerben vagy az élelmiszer-aprító edényében, amíg a gép feszültség alatt van.
- A készülék nem működik, ha a tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve.
- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- A névleges teljesítmény a kompakt daráló tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- Ha túlzott rezgés lép fel egy tartozék használatakor, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a gépet, és vegyen ki valamennyit a feldolgozandó anyagból.
- A tartozékok **megsérülhetnek** és sérülést okozhatnak, ha a rögzítőmechanizmust túlzott erőnek teszi ki.
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt az élelmiszer-aprító edényébe, a darálóba vagy a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

## Mixer tartozék

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül.
- **AT282 esetén figyelem** - A keverőpohár alsó részén levő szegélyt a gyártás során szerelik fel, és nem szabad eltávolítani.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Soha ne járassa a mixert üresen.



- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket; törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ne aprítson olyan fűszereket, mint például szegfűszeg, kapor vagy köménymag, mert károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- A mixert soha ne használja étel tárolására. Használat után mindig ürítse ki.
- Soha ne turmixoljon a keverőpoháron jelzett maximális mennyiségnél többet – illetve ennél is kevesebb legyen a mennyiség habzó folyadék, például tejturmix esetén.

## Élelmiszer-aprító

- Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák rendkívül élesek. **A készülék tisztításakor vagy szét- és összeszerelésakor mindig a tetején levő fogórésznél, a vágóélektől távol fogja meg.**
- **Szeletelésnél/reszelésnél ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.**
- **Ne töltsé az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.**
- A késpengét mindig vegye ki, mielőtt kiönti az edény tartalmát.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Mielőtt levenné az élelmiszer-aprító edény fedelét, kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a kés vagy a tárcsák teljesen megálltak.
- Az élelmiszer-aprítót ne a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a sebességszabályozót használja.

## Húsdaráló

- A darálás előtt mindig távolítsa el a csontokat, bőrt stb. a húsról.
- Dió darálásakor egyszerre csak néhány darabot helyezzen be, várja meg, amíg a csiga elkapja, és utána adagolja a többit.

- Mindig használja a húsdaráló tartozék tömőrúdját. Soha ne dugja az ujját vagy bármilyen konyhai eszközt az adagolócsőbe.
- Figyelem! A vágóél nagyon éles, ezért legyen óvatos mind a használat, mind a tisztítás közben.
- A bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e a helyén.
- **Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.** Soha ne használjon lúgos oldatot.
- A darálólemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.

## Gyümölcscentrifuga

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrő, a gyümölcscentrifuga fedele vagy az edény sérült, vagy repedések láthatók rajta.**
- A szűrő alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrőt.
- A fedél eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a szűrő forgása leáll.
- Csak a tartozék tömőrúdat használja. Soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Az eltömődött adagolócső tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Ha a tartozék használatakor a készülék túlzottan rezeg, akkor vagy csökkentse a sebességet, vagy állítsa le a gépet, húzza ki a konnektorból, majd távolítsa el a gyümölcshúst a dobról (a centrifuga rezeg, ha a pép egyenlőtlenül oszlik el).

## Kompakt daráló

- Ne érjen hozzá az éles késekhez. A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Mielőtt levennie a darálót a gépről:
  - kapcsolja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a kések teljesen le nem álltak;
  - ügyeljen arra, nehogy lecsavarja az edényt a késegységről.

- Az edényt és a késegséget csak az eredeti aljzattal használja.
- Soha ne szerelje a késegséget a gépre az edény nélkül.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szárított kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.

## Tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Egyes élelmiszerek, például a sárgarépa elszínezhetik a műanyagot. Az elszíneződés növényi olajba mártott ronggyal dörzsölve eltávolítható.
- **A kések és a tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**

## Meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- Ügyeljen arra, hogy a gép lábai tiszták legyenek.

## Edény

- A rozsdamentes acél edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- Óvja a közvetlen hőtől (tűzhely, hagyományos és mikrohullámú sütő).

### Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd „Tisztítás” fejezetet.

## A készülék részei

### Konyhagép

- ① **Közepes sebességű meghajtó nyílása**
- ② Közepes sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ③ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ④ **Nagy sebességű meghajtó nyílása**
- ⑤ Meghajtóegység
- ⑥ Főkapcsoló és sebességszabályozó
- ⑦ Edény
- ⑧ **Keverőfej csatlakozójzata**
- ⑨ Keverőgém
- ⑩ Keverőgém kioldókarja
- ⑪ Fröccsenésgátló idom

### Keverőfejek

- ⑫ Keverőlapát
- ⑬ Dagasztókar levehető védőgyűrűvel
- ⑭ Habverő

### Tartozékok

Nem biztos, hogy a felsorolt összes tartozék megtalálható a konyhagépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ.

További információkért vagy a csomagban nem szereplő tartozékok megrendeléséhez látogasson el a Kenwood weboldalára: [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Műanyag mixer (AT282)
- ⑯ Üveg mixer (AT283)
- ⑰ Élelmiszer-apritó (AT284)
- ⑱ Citrusfacsaró (AT284 szükséges)
- ⑲ Húsdaráló (AT281)
- ⑳ Gyümölcscentrifuga (AT285)
- ㉑ Kompakt daráló (AT286)

## Az edény és a keverőfejek használata

Lásd **A - F** ábrák

- A** Nyomja le a keverőgém kioldókarját, és óvatosan emelje fel a keverőgémet.
- B** Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- C** A kiválasztott keverőfejet tolja be a csatlakozóaljzatba – egy „kattanást” hall, amikor biztonságosan rögzül.
- Az étel bejutásának megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a védőgyűrű fel legyen helyezve a dagasztókar tengelyére, mielőtt betolná a nyílásba.
- D** Nyomja le a keverőgém kioldókarját, és óvatosan hajtsa le a keverőgémet. Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- E** Csúsztassa a fröccsenésgátló idomot az edényre, hogy pontosan illeszkedjen.
- Keverés közben a hozzávalókat a garaton keresztül közvetlenül az edénybe adagolhatja.
- F** Forgassa a sebességszabályozót a kívánt állásba, a (P) rövid üzem fokozatot lökészerű keverésekhez használja

A feldolgozás után a sebességszabályozót fordítsa „O” állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Emelje fel a keverőgémet, és miközben a keverőgémet stabilan tartja, húzza ki a keverőfejet a csatlakozóaljzattól.

### Tanácsok és tippek

#### Keverőlapát

- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsír lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- Ha szükséges, kapcsolja ki a gépet, és a spatulával kaparja le az edény falát.

- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

#### **Dagasztókar**

- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti az edénybe.
- Időközönként állítsa le a gépet, és kaparja le a keveréket a dagasztókarról.

#### **Liszt**

- A különféle lisztek eltérnek abban, hogy mennyi folyadékot igényelnek. A tészta ragacsságának jelentős hatása van a gép terhelésére. A tészta keverése közben figyelje a gép működését.

#### **Habverő**

##### **Figyelem!**

- **Sűrű anyagokhoz (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.**
- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se az edényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.
- Majonéz – a legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.
- Tésztakeverékek – először a lisztet öntse az edénybe, utána a folyadékot, majd minimális sebességgel keverje össze alaposan a hozzávalókat.

## Elektronikus sebességvezérlés

A keverőgép elektronikus sebességvezérlése biztosítja, hogy különböző terhelési feltételek mellett is ugyanaz lesz a sebesség, akár

kenyértésztát dagaszt, akár tojást ad a tésztakeverékhez.

Előfordulhat, hogy működés közben a sebesség változását érzékeli. Ez normális jelenség, a keverőgép a terheléshez igazodva beállítja a kiválasztott sebességet.

#### **Néhány megjegyzés:**

- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- **Sűrű keverékek (például kenyértészta) esetén a keverőgém némi elmozdulása normálisnak tekinthető.**
- Ha üzemelés közben felemeli a keverőgémet, a gép tovább működik. A keverőgém felemelése előtt mindig kapcsolja ki a gépet.
- **A gép csak akkor működik, ha az összes nyílásfedél a helyén van.**
- Ha azt hallja, hogy a gép erőlködik, akkor vagy kapcsolja ki a gépet és vegye ki a keverék egy részét, vagy növelje a sebességet.
- A keverőgép „lány indítás” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértészta, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A keverőgém felemelése előtt mindig távolítsa el a nyílásokba helyezett tartozékokat.

## A meghajtónyílások használata

### **Nagy sebességű meghajtó ④ nyílásába helyezhető tartozékok**

Emelje le a nagy sebességű meghajtó nyílásának ③ fedelét.

Ügyeljen arra, hogy a közepes sebességű meghajtó nyílásának fedele a helyén legyen, különben a készülék nem fog működni.

## Közepes sebességű meghajtó ① nyílásába helyezhető tartozékok

Emelje le a közepes sebességű meghajtó nyílásának ② fedelét. Ügyeljen arra, hogy a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele a helyén legyen, különben a készülék nem fog működni.

## A tartozékok használata

Nézze meg az egyes tartozékokra vonatkozó ábrákat, és olvassa el a fejezetek után található tanácsokat és tippeket.

### 15 Műanyag mixer

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Töltőnyílás kupakja
- e Fedél

### 16 Üveg mixer

- a Késtartó
- b Késegység
- c Tömítőgyűrű
- d Keverőpohár
- e Fedél
- f Töltőnyílás kupakja

### A 15 és 16 ábrán látható módon szerelje össze a mixert

Megjegyzés: ügyeljen arra, hogy a tömítőgyűrű megfelelően legyen felhelyezve, különben szivárgás léphet fel.

#### Fedél rögzítése

- ⑮ Műanyag mixer – jobbra elfordítva rögzítse.
- ⑯ Üveg mixer – lenyomva rögzítse.

## Tanácsok és tippek

### Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. Ezután – a gép működtetése közben – vegye le a töltőnyílás kupakját és lassan és egyenletesen öntse be az olajat.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra, távolítsa el a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben a darabokat egyenként dobja be a nyíláson.

### 17 Élelmiszer-aprító

- a Kis tömőrúd
- b Nagy tömőrúd
- c Adagolócső
- d Fedél
- e Edény
- f Hajtótengely
- g Késpenge

#### Tárcsák (ha tartozék)

- h Vastag szeletelő-/reszelőtárcsa
- i Vékony szeletelő-/reszelőtárcsa
- j Extra finom reszelőtárcsa
- k Vékony julienne szeletelőtárcsa
- l Normál szeletelőtárcsa
- m Extra vastag reszelőtárcsa

### A 17 ábrán látható módon szerelje össze az élelmiszer-aprítót

- 1 Helyezze a hajtótengelyt a nyílásba.
- 2 Illessze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy a fogantyú a sebességszabályozó felett legyen, és forgassa el jobbra, amíg rögzül.
- 3 Helyezze fel a késpengét, az egyik tárcsát vagy a citrusfacsarót.

**Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák vágórészei nagyon élesek.**

### Tanácsok és tippek

- A húst, kenyeret és zöldséget a feldolgozás előtt vágja 2 cm-es kockákra.
- A fűszernövények tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban.
- A késpenge használatakor ügyeljen arra, hogy ne keverje túl a hozzávalókat.
- Ne használja a késpengét jégkocka vagy más kemény étel, például fűszerek aprítására, mert ezek károsíthatják a tartozékot.
- Ha mandulakivonatot vagy ízesítő anyagot ad a keverékhez, ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen műanyag alkatrészekkel, mert elszíneződést okozhat.

### Tárcsák

- 1 Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörúdban van egy kisebb adagolócső, külön darabok vagy vékonyabb nyersanyagok feldolgozásához.
- 2 Tegye az ételt az adagolócsőbe.
- 3 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömörúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.

**A kis adagolócső használata** – először helyezze be a nagy tömörudat az adagolócsőbe.

**A nagy adagolócső használata** – együtt használja a két tömörudat.

- Ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsaig megteljen – rendszeresen ürítse.
- Ne töltsé az edényt a jelzett maximális (MAX) kapacitás fölé.

### Tanácsok és tippek

- A megfordítható tárcsák használatakor ügyeljen arra, hogy a kívánt vágóoldal legyen felül.
- Friss hozzávalókat használjon.

- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. A feldolgozás során az élelmiszerek csúszásának megelőzése érdekében töltsé ki a nagy adagolócső teljes szélességét, vagy használja a kis adagolócsövet.
- Szeletelésnél és reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az ételben.

## 18 Citrusfacsaró

- a Facsarókúp
- b Szűrő

**Megjegyzés:** Ez a tartozék csak az AT284 élelmiszer-aprítóval együtt használható.

### A 18 ábrán látható módon szerelje össze a citrusfacsarót

- 1 Helyezze a szűrőt az edénybe úgy, hogy a peremen levő fül az edény fogantyújánál rögzüljön.
- 2 Helyezze a facsarókúpot a hajtótengelyre, és forgassa, amíg a helyére nem süllyed.
- 3 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsoljon a 3-as sebességfokozatra, és nyomja rá a gyümölcsöt a facsarókúpra.

### Tanácsok és tippek

- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- A lé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű lé készítésekor rendszeresen ürítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcslep és a mag.

## 19 Húsdaráló

- a Rögzítőgyűrű
- b Rostélyok: közepes vagy durva (a típustól függ)
- c Vágókés
- d Csiga
- e Daráló háza
- f Tálca
- g Tömörűd

### A 19 ábrán látható módon szerelje össze az húsdarálót

- 1 Illessze a csigát a daráló házába.
- 2 Helyezze fel a vágókést – ügyeljen arra, hogy az élei kifelé nézzenek.
- 3 Helyezze fel az egyik rostélyt – a tűskét igazítsa a horonyhoz.
- 4 Lazán csavarja fel a rögzítőgyűrűt.

### A húsdaráló használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet. Ügyeljen arra, hogy mindkét nyílásfedél a helyén legyen.
- 2 A tartozékokat az ábrán látható módon tartva illessze a csiga végén található hajtófüleket a meghajtó megfelelő nyílásaiba.
- 3 Tolja be a tartozékokat a nyílásba és fordítsa el jobbra, amíg a helyére kerülve rögzül.
- 4 Kézzel szorítsa meg a rögzítőgyűrűt.
- 5 Helyezze fel a tálcat.
- 6 A húst vágja 2,5 cm széles csikokra.
- 7 Válassza a legnagyobb sebességet. A tömörűddel egyenként finoman nyomja le a húst az adagolócsőben.  
**Ne nyomja erősen** – a gép megsérülhet.

#### Tanácsok és tippek

- **A fagyasztott nyersanyagot a darálás előtt hagyja teljesen kiolvadni.**
- A darálás előtt mindig távolítsa el a csontokat, bőrt stb. a húsról.

## 20 Gyümölcscentrifuga

- a Tömörűd
- b Fedél
- c Fedél rögzítőfüle
- d Szűrő
- e Gyümölcshústartály
- f Kiömlőnyílás (csőr)
- g Alapegység
- h Gyümölcshústartály kioldókarja
- i Pohár
- j Pohártartó

### A 20 ábrán látható módon szerelje össze a gyümölcscentrifugát

- 1 Helyezze a gyümölcshústartályt az alapegységre, és forgassa el jobbra, amíg rögzül. Ha helyesen van felszerelve, akkor a kiömlőnyílás pontosan a gyümölcshústartály kioldókarja felett van.
- 2 Helyezze be a szűrőt és nyomja szorosan a helyére.
- 3 Helyezze a fedelet a gyümölcshústartályra – forgassa el jobbra úgy, hogy a fedél rögzítőfülén látható ▼ nyíl egy vonalba kerüljön az alapegységen látható I jellel.
- 4 Helyezze a pohártartót a tartozék aljára – a pohártartón látható ▲ nyíl felfelé mutasson és legyen egy vonalban a kiömlőnyílással.
- 5 Miközben a pohártartót alátámasztja, illessze a tartozékokat a meghajtó nyílásába úgy, hogy a csőr a gép sarka fölé kerüljön, majd fordítsa el jobbra, amíg rögzül.
- 6 A pohár behelyezéséhez forgassa el a tartót a csőrtől, majd helyezze be a poharat a tartóba. Forgassa vissza a poharat úgy, hogy az a kiömlőnyílás alá kerüljön.
- 7 Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
- 8 Állítsa a legnagyobb sebességre, majd tegye a nyersanyagot az adagolócsőbe. **A nyersanyagot**



**egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.**

### **Figyelem!**

- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a pépet a szűrőből. (A gyümölcscentrifuga akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobben.)
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a tartozék lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Használat közben rendszeresen kapcsolja ki a gépet és ürítse ki a pépet és a lét gyűjtő edényeket.

### **Tanácsok és tippek**

- Citrusfélék – A legjobb eredmény elérése érdekében használja a külön kapható citrusfacsarót.
- A lágy nyersanyagot lassan helyezze be, hogy a legtöbb levét nyerje ki.
- A kemény magokat távolítsa el (szilva, őszibarack, cseresznye stb.).
- A vastag héjat távolítsa el (dinnye, ananász, uborka stb.).
- A vékony héjú, kemény mag nélküli nyersanyagot csak mossa meg (alma, körte, sárgarépa, spenót, szőlő, eper, zeller stb.).

### **Egészségügyi ajánlások**

- A vitaminok megőrzése érdekében minél hamarabb fogyassza el az ivólét.
- Ha néhány óráig tárolni kell az ivólét, tegye hűtőszekrénybe, és tegyen bele néhány csepp citromlevet, hogy friss maradjon.
- Ha nincs hozzá szokva, akkor naponta ne igyon három kétdecis pohárnál több levét.

- Gyermeknek azonos mennyiségű víz hozzáadásával hígítsa a lét.
- A sötétzöld (pl. brokkoli, spenót) vagy sötétpiros (pl. cékla, vörös káposzta) zöldségek leve rendkívül erős, ezért mindig hígítsa.
- A gyümölcslé sok fruktózt (gyümölcscukrot) tartalmaz, ezért aki cukorbeteg vagy alacsony a vércukorszintje, az ne igyon belőle túl sokat.

### **A gyümölcscentrifuga szétszerelése**

A szétszerelést az összeszerelési menet fordított sorrendjében végezze. A gyümölcshústartály eltávolítása az alapegységről – nyomja meg az alapegységen levő kioldókart, és forgassa el a gyümölcshústartályt balra. Ezután emelje le.

### **Kiömlőnyílás (csőr)**

- A csőr úgy lett kialakítva, hogy levehető legyen a tisztításhoz. A levételhez húzza ki a csőrt.
- A tisztítás után a visszahelyezésnél nyomja be teljesen a csőrt.

## **21 Kompakt daráló**

- a Alap
- b Késegység
- c Tömítőgyűrű
- d Mini edény

### **A 21 ábrán látható módon szerelje össze a darálót**

- 1 Helyezze a hozzávalókat a mini edénybe.
- 2 Ügyeljen arra, hogy a tömítőgyűrű megfelelően illeszkedjen a késegységen. Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés nem megfelelően van felhelyezve.
- 3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le a mini edénybe, késekkel lefelé.

- 4 Csavarja az alapot a mini edényre, és szorítsa meg, amennyire kézzel lehet.
- 5 Helyezze a darálót a meghajtott nyílására úgy, hogy a daráló alapján látható nyíl a gép hátulja felé nézzen. Forgassa el a darálót jobbra, hogy biztosan rögzítse a helyén, amíg a két nyíl egy vonalba nem kerül.
- 6 Állítsa a legnagyobb sebességre.






#### Tanácsok és tippek

- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat, előbb várja meg, hogy lehűljenek.

## Felhasználási útmutató

Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g)







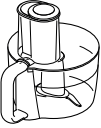



**\* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

Keverőfej/ eszköz	Recept/feldolgozás			 (perc)	
	Vaj/margarin és cukor összedolgozása	Gyümölcs-torta	Min. → Max.	3-5	
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe	1,8 kg össz. (6 tojással)	4 → Max.	1-4	
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése		Min. → 1	30-60 s	
	Sütemény és kekszek - margarin bedolgozása lisztbe	Liszt súlya	450 g	Min. → 2	2-3
	Tésztaporok	Teljes súly	1,6 kg	Min. → Max.	45-60 s
	Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya	500 g	Min. ↓ 3	45-60 s
		Teljes súly	805 g		5-7
	Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súlya	500 g	Min. ↓ 3	45-60 s
		Teljes súly	960g		5-7

## Felhasználási útmutató

Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g)

**\* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

Keverőfej/ eszköz	Recept/feldolgozás			 (perc)	
	Tojásfehérje	8	Min. → Max.	1½-3	
	Zsiradék nélküli tésztaal- apok	620 g (6 tojással)		4-6	
	Tejszín	250-600 ml	Min. → Max.	2-4	
	Majonéz	Tojássárgája	4	Max.	1-2
	Palacsintatészta		1 l	Min. ↓ 6	10 s ↓ 45-50 s
	Hideg folyadékok, italok és smoothie-k	Műanyag, AT282	1,5 l	Max.	30-60 s
		Üveg, AT283	1,2 l		
	Tejtermix/ hideg tej	Műanyag, AT282	1,2 l	Max.	15-30 s
		Üveg, AT283	800 ml		
	Jégkocka	6 (125 g)	P	15-30 s	
 	Nyers hús és hal	400 g	3 → Max.	15-20 s	
	Hagyma	250 g	P	5-10 s	
	Keksz	100-250 g	Max.	20-30 s	
	Sütemény - margarin bedolgozása a lisztbe. Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	340 g Liszt súlya	Max.	10 s 10-20 s	
	Tésztaporok	Teljes súly	800 g	Min. → Max.	10-20 s
	Majonéz	Tojássárgája	3-4	Max.	1-2
 	Sajt, sárgarépa, burgonya, káposzta, cukkini, cékla szelése és reszelése	Ne töltse edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.	Max.	10-20 s	
	Puhább alapanyagok, például uborka és paradicsom szelése		4-Max.		
	Parmezán sajt és burgonya		Max.		

## Felhasználási útmutató

Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g)

**\* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

Eszköz	Recept/feldolgozás			 (perc)
	Burgonya sült krumplihoz és kemény hozzávalók salátákhoz és mártásokhoz (pl. sárgarépa, karórépa, cukkini és uborka)	Ne töltsé edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.	Max.	10-20 s
	Sárgarépa és sajt reszelése		Max.	
	Összes citrusféle	1 kg	3	2-3
	Hús, baromfi és hal.	-	Max.	10
	Légyümölcsök és zöldségek, pl. sárgarépa, alma, ananász, paradicsom és szőlő.	500 g	Max.	30-60 s
	Puha gyümölcsök és zöldségek, pl. paradicsom és szőlő	500 g	Max.	
	Dió	50 g	Max.	30 s
	Szemes kávé	50 g	Max.	30 s
	Hideg pürék	50 g	Max.	30 s
	<b>Pikáns méz és diómarinád</b> Méz (szobahőmérsékleten) Ropogós magoróvaj Kis chili	250 g 40 g 1	P	10 s

Tisztítási utasítások - Lásd a vonatkozó **22** ábrát

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



### **FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

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.

## Hibaelhárítási útmutató

<b>Hiba</b>	<b>A hiba lehetséges oka</b>	<b>Megoldás</b>
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A nyílásfedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a nyílásfedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
Közepes vagy nagy sebességű tartozékok nem működnek.	A tartozék nincs megfelelően felszerelve és rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e.
	A másik nyílásfedél nincs megfelelően felhelyezve.	Ellenőrizze, hogy a másik nyílásfedél megfelelően van-e felhelyezve.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.
A mixer vagy a daráló tartozék szivárog a késégységénél.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
Az eszközök/ tartozékok teljesítménye gyenge.	Lásd a „Tartozékok használata” részben felsorolt tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e összeszerelve.	

# Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka:
  - przed zakładaniem i zdejmowaniem osłon gniazd/mieszadeł/przystawek;
  - po zakończeniu pracy i w czasie, kiedy urządzenie nie jest używane;
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

Funkcja/ nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Hak do ciasta	8 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Blender	60 sekund	
Młynek	30 sekund	
Maszynka do mielenia	10 minut	

- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim przystawek. Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać rąk ani palców.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przed korzystaniem z gniazd napędów należy sprawdzić, czy w misie nie jest zamocowane ani przechowywane żadne z mieszadeł.
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przystawek ani więcej niż jednej przystawki naraz.
- Nie przekraczać ilości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, mieszadła, osłony gniazd i przewód zasilający nie są luźne.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie ruszać głowicy miksera ani jej nie unosić, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 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.

## **Bezpieczeństwo ogólne podczas użytkowania przystawek**

- **Podczas wlewania gorącego płynu do robota lub blendera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wypłynąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do misy malaksera oraz do blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli przystawki nie zostaną poprawnie zamocowane.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- Moc znamionowa oparta jest na wynikach kompaktowego młynka uniwersalnego. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Jeżeli podczas pracy przystawka zacznie nadmiernie wibrować, zmniejszyć prędkość obrotów albo zatrzymać urządzenie i wyjąć część składników.
- Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje **uszkodzenie** przystawki, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w misie malaksera, młynku lub dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.

## **Blender Przystawka**

- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie został na niego założony dzbanek blendera.
- **AT282: Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.

- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie mieć składników takich jak goździki oraz nasiona kopru i kminku, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe elementy urządzenia.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie przekraczać oznaczonej na dzbanku maksymalnej pojemności – mniejszej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

## Malakser

- Noże i tarcze tnące są bardzo ostre – należy się z nimi obchodzić ostrożnie. **Podczas obsługi i czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- **Podczas krojenia na plastry/tarcia nie dopuszczać do zapełnienia się miski do poziomu tarczy tnącej: misę należy regularnie opróżniać.**
- **Nie przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX”).**
- Przed opróżnianiem miski należy zawsze najpierw wymontować noże.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Przed zdjęciem pokrywy z miski malaksera wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostrza lub tarcza całkowicie się zatrzymają.
- Nie używać pokrywy do obsługi malaksera – służy do tego wyłącznie regulator prędkości.

## Maszynka do mielenia

- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.
- Podczas mielenia orzechów do podajnika wsypywać tylko po kilka na raz, a przed dodaniem następnych poczekać, aż ślimak przesunie poprzednio wrzucone orzechy w głąb komory mielącej.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza do maszynki do mielenia. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych.
- Uwaga - nożyk jest bardzo ostry. Podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować ostrożność.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.
- **Zaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- Aby zapobiec przebarwianiu się/rdzewieniu sitek, przetrzeć je szmatką umoczoną w oleju roślinnym, a następnie owinąć pergaminem.

## Sokowirówka

- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr, pokrywa sokowirówki lub miska są uszkodzone lub jeżeli są na nich widoczne pęknięcia.**
- Ostrza w podstawie filtra są bardzo ostre - podczas obsługi i czyszczenia filtra należy zachować szczególną ostrożność.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeżeli podczas pracy przystawka zaczyna nadmiernie wibrować, zmienić prędkość obrotów albo zatrzymać urządzenie, wyjąć

wtyczkę z gniazdka i opróżnić bęben z miąższu (drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się w bębnie miąższ).

## Kompaktowy młynek uniwersalny

- Nie dotykać ostrzy. Zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przed zdjęciem kompaktowego młynka uniwersalnego z robota:
  - wyłączyć urządzenie,
  - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - zachować ostrożność, aby nie odkręcić pojemnika z zespołu ostrzy.
- Pojemnika i zespołu ostrzy używać wyłącznie z podstawą załączoną w zestawie.
- Nie wolno mocować zespołu ostrzy do urządzenia, jeżeli nie został na nie założony pojemnik.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak suszony korzeń kurkumy, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.

## Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- rzed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawki.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.
- Niektóre składniki (np. marchew) powodują przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie płam ściereczką umoczoną w oleju roślinnym pomaga je usunąć.
- **Dotykając noży i tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**

## Korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać korpusu w wodzie.
- Nóżki w podstawie miksera utrzymywać w czystości.

## Misa

- Do czyszczenia misy ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczki drucianej, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).

### Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Czyszczenie”).

## Legenda

### Robot kuchenny

- 1 **Gniazdo średnich obrotów**
- 2 Osłona gniazda średnich obrotów
- 3 Osłona gniazda szybkich obrotów
- 4 **Gniazdo szybkich obrotów**
- 5 Korpus z silnikiem
- 6 Włącznik i regulator prędkości
- 7 Misa
- 8 **Gniazdo mieszadeł**
- 9 Głowica miksera
- 10 Przycisk zwalniający głowicę
- 11 Osłona przeciwrozpryskowa

### Mieszadła

- 12 Ubijak
- 13 Hak do ciasta ze zdejmowaną osłoną
- 14 Trzepaczka

### Przystawki

Nie wszystkie wymienione przystawki są załączone w zestawie z robotem kuchennym. Rodzaj załączonych w zestawie przystawek zależy od zakupionego modelu.

Więcej informacji na ten temat oraz dane umożliwiające zamówienie opcjonalnych przystawek niezałączonych w niniejszym zestawie można znaleźć na stronie firmy Kenwood: [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- 15 Blender plastikowy (AT282)
- 16 Blender szklany (AT283)
- 17 Malakser (AT284)
- 18 Wyciskarka do cytrusów (wymaga AT284)
- 19 Maszynka do mielenia (AT281)
- 20 Sokowirówka (AT285)
- 21 Kompaktowy młynek uniwersalny (AT286)

## Korzystanie z misy i mieszadeł

### Zob. ilustracje **A** - **F**

- A** Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- B** Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- C** Wsunąć wybrane mieszadło do gniazda mieszadeł – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie.
- Aby zapobiegać wnikaniu składników – przed mocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe zawsze sprawdzać, czy na trzonku haka zamocowana jest osłona.
- D** Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera. Podłączyć urządzenie do zasilania.
- E** Aby zamocować osłonę przeciwozpryskową, nasunąć ją na misę.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do misy przez otwór wyspowy w osłonie
- F** Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia albo użyć trybu pracy przerywanej.

Po zakończeniu pracy przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Unieść głowicę miksera i przytrzymując ją w stabilnej pozycji, wyciągnąć mieszadło z gniazda.

### Porady i wskazówki

#### Ubijak

- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- W razie potrzeby przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i zgarnąć łypatką składniki z boków misy.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

#### Hak do ciasta

- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haka do zagniatania ciasta.

#### Mąka

- Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.

#### Trzepaczka

##### Uwaga

- **Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ spowoduje to jej uszkodzenie.**
- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misie i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
- Majonez: aby uzyskać możliwe najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków misy i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
- Rzadkie ciasto typu naleśnikowego – najpierw do misy wsypać mąkę, a następnie składniki płynne i mieszać na minimalnej prędkości, aby połączyć składniki ze sobą.

## Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser został wyposażony w elektroniczny czujnik z regulatorem prędkości, który ma na celu utrzymywanie stałej prędkości przy różnym obciążeniu urządzenia, np. podczas ugniatania chleba lub po dodaniu jaj do składników na ciasto. Podczas pracy urządzenia można więc czasem zauważyć pewne wahania prędkości, gdy mikser dostosowuje pracę do ustawionej prędkości obrotów i rodzaju składników znajdujących się w misie – jest to działanie normalne.

### Uwagi:

- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- **Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto chlebowe, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.**
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, urządzenie będzie kontynuować pracę. Przed uniesieniem głowicy zawsze najpierw wyłączyć urządzenie.
- **Robot nie będzie działał, jeżeli wszystkie osłony gniazd nie zostaną prawidłowo zamocowane.**
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie i wyjąć część miksowanych składników albo zwiększyć prędkość.
- Mikser został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu zmniejszenie rozpryskiwania w jak największym stopniu. Możliwe jednak, że jeżeli w misie będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po

rozpoczęciu pracy urządzenie dopiero po kilku sekundach osiągnie wybraną prędkość.

- Przed uniesieniem głowicy miksera należy zawsze najpierw wyjąć przystawki zamocowane na gnieździe napędu.

## Użytkowanie gniazd napędu

### Przystawki pracujące na gnieździe szybkich obrotów ④

Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów ③. Sprawdzić, czy osłona gniazda średnich obrotów znajduje się na swoim miejscu, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

### Przystawki pracujące na gnieździe średnich obrotów ①

Zdjąć osłonę gniazda średnich obrotów ②. Sprawdzić, czy osłona gniazda szybkich obrotów znajduje się na swoim miejscu, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

## Użytkowanie przystawek

Zapoznać się z odpowiednimi ilustracjami do każdej przystawki oraz poradami i wskazówkami podanymi w części poświęconej poszczególnym przystawkom.

### 15 Blender plastikowy

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający
- c Dzbanek
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

### 16 Blender szklany

- a Obsada ostrzy
- b Zespół ostrzy
- c Pierścień uszczelniający
- d Dzbanek
- e Pokrywa
- f Zakrywka wlewu

## **Złożyć blender zgodnie ze wskazówkami na ilustracjach 15 i 16.**

Uwaga: sprawdzić, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo zamocowany; w przeciwnym razie blender będzie przeciekać.

### **Mocowanie pokrywy**

- 15 Blender plastikowy – zablokować, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 16 Blender szklany – nacisnąć, aby zabezpieczyć pokrywę na swoim miejscu.

### **Porady i wskazówki**

#### **Nie należy miksować składników gorących**

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie, zdjąć zakrywkę wlewu i powoli i równomiernie wlać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztesy i sosy typu dip, mogą wymagać zgnarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucić składniki przez otwór po jednym kawałku na raz.

## **17 Malakser**

- a Popychacz mały
- b Popychacz duży
- c Podajnik
- d Pokrywa
- e Misa
- f Wał napędowy
- g Zespół ostrzy

## **Tarcze (jeżeli załączono w zestawie)**

- h Tarcza do krojenia na grube plastry/tarcia na grube wiórka
- i Tarcza do krojenia na drobne plastry/tarcia na drobne wiórka
- j Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
- k Tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne)
- l Tarcza do krojenia w słupki standardowej wielkości
- m Tarcza do tarcia na bardzo grube wiórka

## **Złożyć malakser zgodnie ze wskazówkami na ilustracji 17**

- 1 Wał napędowy umieścić na gnieździe.
  - 2 Na wale zamocować miśę (z uchwytem znajdującym się nad regulatorem prędkości) i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na miejscu.
  - 3 Zamocować zespół ostrzy, jedną z tarcz albo wyciskarkę do cytrusów.
- Zespół ostrzy i tnąca część tarczy są bardzo ostre – podczas ich obsługi zawsze zachowywać ostrożność.**

### **Porady i wskazówki**

- Przed rozdrabnianiem mięso, chleb i warzywa pokroić na 2-centymetrowe kawałki.
- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Używając zespołu ostrzy, zachować ostrożność, aby składników nie rozdrobnić zbyt mocno.
- Nie używać noży do kruszenia lodu w kostkach ani innych twardych składników, np. przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie przystawki.



- Jeżeli dodawany jest olejek lub aromat migdałowy, należy uważać, aby nie zetknęły się one z plastikowymi elementami, ponieważ może to spowodować przebarwienie tych elementów.

### Tarcze

- 1 Wybrać odpowiedni podajnik.  
W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
- 2 Włożyć składniki do podajnika.
- 3 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. Do otworu nie wolno wkładać palców.

**Aby użyć mniejszego podajnika** – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.

**Aby użyć większego podajnika** – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć ich jednocześnie.

- Nie dopuszczać do wypełnienia się miski do poziomu tarczy tnącej; miskę należy regularnie opróżniać.
- Nie przekraczać oznaczonego na misce maksymalnego poziomu składników („MAX”).

### Porady i wskazówki

- Korzystając z tarcz dwustronnych, pamiętać, żeby tarcza była skierowana żądaną stroną tnącą do góry.
- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Aby zapobiec ślizganiu się składników podczas ich rozdrabniania, duży podajnik w całości wypełnić składnikami albo użyć małego podajnika.
- Składniki umieszczone pionowo są po pokrojeniu lub starciu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.

- Na tarczy lub w przetworzonej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

## 18 Wyciskarka do cytrusów

- a Stożek
- b Sitko

**Uwaga:** Ta przystawka może być używana wyłącznie w połączeniu z malakserem AT284.

### Złożyć wyciskarkę do cytrusów zgodnie ze wskazówkami na ilustracji 18

- 1 W misie zamocować sitko w taki sposób, by wypustka w brzegu sitka wpasowała się w uchwyt miski.
- 2 Stożek zamocować na wale napędowym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie.
- 3 Owoce pokroić na połówki. Przełączyć urządzenie na prędkość 3, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć go.

### Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręcznie po bładzie przed wyciśnięciem z nich soku.
- Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwaj owoc z boku na bok.
- Jeżeli sok wyciskany jest z dużej ilości owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się w nim miąższu i pestek.

## 19 Maszynka do mielenia

- a Nakrętka pierścieniowa
- b Sitka: średnie lub grube (w zależności od wariantu modelu)
- c Nożyk
- d Ślimak
- e Korpus
- f Taca
- g Popychacz

### Złożyć maszynkę zgodnie ze wskazówkami na ilustracji 19

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 2 Zamocować nożyk – pamiętając, by był on prawidłowo ułożony (stroną tnącą do zewnątrz).
- 3 Zamocować sitko – wypustkę wyrównując z nacięciem.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

### Użytkowanie maszynki do mielenia

- 1 Unieść głowicę miksera. Sprawdzić, czy osłony obu gniazd są zamocowane.
- 2 Układając przystawkę w pozycji pokazanej na ilustracji, wypustki prowadzące na końcu ślimaka ułożyć równo z odpowiadającymi im wycięciami w gnieździe napędu.
- 3 Wsunąć przystawkę do gniazda i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na miejscu.
- 4 Ręcznie dokręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Założyć tacę.
- 6 Mięso pokroić na paski o szerokości 2,5 cm.
- 7 Ustawić maksymalną prędkość obrotów. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki, po jednym kawałku na raz. **Nie używać zbyt dużej siły** – może to grozić uszkodzeniem urządzenia.

### Porady i wskazówki

- **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.**
- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.

## 20 Sokowirówka

- a Popychacz
- b Pokrywa
- c Wypustka blokady bezpieczeństwa pokrywy
- d Filtr
- e Pojemnik na miąższ
- f Otwór wylotowy soku (dziobek)
- g Podstawa
- h Przycisk zwalniający pojemnik na miąższ
- i Pojemnik
- j Uchwyt pojemnika

### Złożyć sokowirówkę zgodnie ze wskazówkami na ilustracji 20

- 1 Pojemnik na miąższ umieścić na podstawie i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu. Przy prawidłowym złożeniu otwór wylotowy soku powinien znajdować się nad przyciskiem zwalniającym pojemnik na miąższ.
- 2 Zamocować i mocno nacisnąć filtr, aby stabilnie osadzić go na miejscu.
- 3 Na pojemnik na miąższ założyć pokrywę – przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyrównać strzałkę ▼ na wypustce pokrywy z oznaczeniem | w podstawie.
- 4 Umieścić uchwyt pojemnika na spodzie przystawki – strzałka ▲ na uchwycie pojemnika powinna być skierowana w górę i wyrównana z otworem wylotowym soku.

- 5 Przytrzymując uchwyt pojemnika, zamocować przystawkę na gnieździe poprzez wyrównanie dziobka nad rogiem robota, a następnie zablokować w odpowiednim położeniu, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 6 Aby zamocować pojemnik, przekręcić uchwyt tak, aby oddalić go od dziobka, a następnie umieścić pojemnik w uchwycie. Przekręcić pojemnik tak, aby znalazł się pod otworem wylotowym soku.
- 7 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
- 8 Przełączyć urządzenie na najwyższą prędkość, a następnie włożyć składniki do podajnika. **Za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki w głąb podajnika. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wkładać palców.**

#### Uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyc urządzenie i opróżnić filtr z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się miąższ).
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się przystawki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiorniki soku i miąższu.

#### Porady i wskazówki

- Owoce cytrusowe – najlepsze wyniki daje używanie wyciskarki do cytrusów, dostępnej osobno.

- Aby wycisnąć możliwie największą ilość soku, składniki miękkie należy podawać wolno.
- Usunąć pestki (ze śliwek, brzoskwiń, wiśni, czereśni itp.).
- Owoce i warzywa o twardej skórce (melony, ananasy, ogórki itp.) obrać.
- Składniki o miękkiej skórce wystarczy umyć (jabłka, gruszki, szpinak, winogrona, truskawki, seler naciowy itp.).

#### Zalecenia zdrowotne

- Aby zachować witaminy, sok należy wypijać możliwie najszybciej po jego przygotowaniu.
- W razie konieczności przechowania soku przez kilka godzin, wstawić go do lodówki i dodać do niego kilka kropel soku z cytryny, aby zachować świeżość.
- Osoby nieprzyzwyczajone nie powinny pić więcej niż trzy 230-mililitrowe szklanki soku dziennie.
- Podając sok dziecku, należy go rozcieńczyć pół na pół z wodą.
- Sok z warzyw ciemnozielonych (brokuły, szpinak itp.) lub ciemnoczerwonych (buraki, czerwona kapusta itp.) jest bardzo mocny, dlatego zawsze należy go rozcieńczyć.
- W soku z owoców znajduje się bardzo dużo fruktozy (cukru owocowego), dlatego osoby cierpiące na cukrzycę lub mające niskie stężenie cukru we krwi nie powinny go pić w zbyt dużych ilościach.

#### Demontaż sokowirówki

Aby zdemontować sokowirówkę, wykonać czynności opisane w części poświęconej jej montażowi, ale w odwrotnej kolejności.

Aby wyjąć pojemnik na miąższ z podstawy – nacisnąć przycisk zwalniający w podstawie i przekręcić pojemnik na miąższ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie wyjąć.

#### **Otwór wylotowy soku (dziobek)**

- Dziobek został zaprojektowany tak, aby można go było wyjmować do czyszczenia. Aby wymontować dziobek, należy go pociągnąć.
- Aby po czyszczeniu zamocować dziobek ponownie, dobrze wpasować go na miejsce, w pełni go naciskając.

## **21** Kompaktowy młynek uniwersalny

- a Podstawa
- b Zespół ostrzy
- c Pierścień uszczelniający
- d Pojemnik

#### **Złożyć młynek zgodnie ze wskazówkami na ilustracji **21****

- 1 Składniki umieścić w pojemniku młynka.
- 2 Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo założony na zespół ostrzy. Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.
- 3 Odwrócić zespół ostrzy do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika.
- 4 Mocno przykręcić ręcznie podstawę do pojemnika.
- 5 Umieścić młynek na gnieździe, strzałkę na podstawie młynka kierując w stronę tyłu urządzenia. Zablokować młynek we właściwym położeniu – przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, gdy obie strzałki znajdują się naprzeciw siebie.

- 6 Ustawić maksymalną prędkość i włączyć urządzenie.





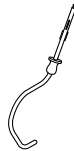

#### **Porady i wskazówki**

- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- Nie rozdrabniać składników gorących – przed rozdrabnianiem zaczekać, aż ostygną.

## Tabela zaleceń

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).






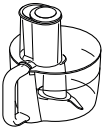




**\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Mieszadło	Przepis/sposób użycia			 (w minutach)	
	Ucieranie masła/ margaryny z cukrem	Keks 1,8 kg ogółem (mieszanka z 6 jaj)	Min. → Max.	3 - 5	
	Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta		4 → Max.	1 - 4	
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami		Min. → 1	30 - 60 sekund	
	Ciasta i ciastka - wcieranie tłuszczu do mąki	Waga mąki 450 g	Min. → 2	2 - 3	
	Jedno- etapowe ciasta w proszku	Waga całkowita 1,6 kg	Min. → Max.	45 - 60 sekund	
	Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki 500 g	Min. ↓ 3	45 - 60 sekund	
		Waga całkowita 805 g		5 - 7	
	Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki 500 g	Min. ↓ 3	45 - 60 sekund	
		Waga całkowita 960 g		5 - 7	
	Białka	8	Min. → Max.	1½ - 3	
	Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	620 g (mieszanka z 6 jajami)		4 - 6	
	Śmietana	250 - 600 ml	Min. → Max.	2 - 4	
	Majonez	Żółtka	4	Max.	1 - 2
	Ciasto naleśnikowe	1 l	Min. ↓ 6	10 sekund ↓ 45 - 50 sekund	

## Tabela zaleceń

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).




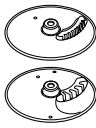



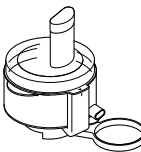

**\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Mieszadło/ Narzędzie	Przepis/sposób użycia			 (w minutach)	
  	Zimne płyny, napoje i koktajle <i>smoothie</i>	Plastikowy AT282	1,5 l	Max.	30 - 60 sekund
		Szklany AT283	1,2 l		
	Koktajle mleczne/ zimne mleko	Plastikowy AT282	1,2 l	Max.	15 - 30 sekund
		Szklany AT283	800 ml		
Kostki lodu		6 (125 g)	P	15 - 30 sekund	
  	Surowe mięso i ryby		400 g	3 → Max.	15 - 20 sekund
	Cebula		250 g	P	5 - 10 sekund
	Ciastka		100 - 250 g	Max.	20 - 30 sekund
	Ciasta - wcieranie tłuszczu do mąki. Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta		340 g Waga mąki	Max.	10 sekund
	Jedno-etapowe ciasta w proszku	Waga całkowita	800 g	Min. → Max.	10 - 20 sekund
	Majonez	Żółtka	3 - 4	Max.	1 - 2
   	Krojenie na plastry i tarcie sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, cukinii, buraków	Nie przekraczać znajdującego się na misie oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników		Max.	10 - 20 sekund
	Krojenie miększych składników, np. ogórków i pomidorów			4 - Max.	
	Parmezan i ziemniaki			Max.	

## Tabela zaleceń

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

**\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Narzędzie	Przepis/sposób użycia			 (w minutach)
	Ziemniaki na frytki i twarde składniki na sałatki, potrawy i sosy typu dip (np. marchew, brukiew, cukinia i ogórki)	Nie przekraczać znajdującego się na misie oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników	Max.	10 - 20 sekund
	Tarcie marchwi i sera		Max.	
	Wszystkie owoce cytrusowe	1 kg	3	2 - 3
	Mięso, drób i ryby	-	Max.	10
	Wyciskanie soku z owoców i warzyw, np. marchwi, jabłek, ananasa, pomidorów i winogron	500 g	Max.	30 - 60 sekund
	Miękkie owoce i warzywa, np. pomidory, winogrona.	500 g	Max.	
	Orzechy	50 g	Max.	30 sekund
	Mielenie kawy	50 g	Max.	30 sekund
	Przeciery na zimno	50 g	Max.	30 sekund
	<b>Pikantna marynata ananasowo-orzechowa</b> Miód (w temp. pokojowej) Masło orzechowe z kawałkami orzeszków Mała papryczka chili	250 g 40 g 1	P	10 sekund

Instrukcje czyszczenia - zob. odpowiednia ilustracja na rys. **22**

## Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

### **Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.**

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.





## Rozwiązywanie problemów

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Ostony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy osłona/osłony gniazd są prawidłowo założone.
Przystawki do gniazda szybkich lub średnich obrotów nie działają.	Przystawka nie została prawidłowo zamocowana i zablokowana.	Sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana.
	Inna osłona gniazda nie została prawidłowo zamocowana.	Sprawdzić, czy osłona drugiego gniazda jest prawidłowo zamocowana.
Urządzenie przesuwają się po blacie.	Nóżki w spodniej części urządzenia są mokre albo brudne.	Sprawdzać regularnie, czy nóżki są suche i czyste.
Blender lub młynek przeciekają spod zespołu ostrzy.	Nie została założona uszczelka. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę, znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Mieszadła/przystawki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części pt. „Użytkowanie przystawek”. Sprawdzić, czy przystawka została prawidłowo zmontowana.	

# Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:
  - πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση καλυμμάτων υποδοχών/εργαλείων/εξαρτημάτων,
  - μετά τη χρήση της συσκευής και όταν δεν χρησιμοποιείται,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Εργαλείο ζύμης	8 λεπτά	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Μπλέντερ	60 δευτ.	
Μύλος	30 δευτ.	
Κρεατομηχανή	10 λεπτά	

- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα. Ποτέ μην βάζετε το χέρι/τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε τις υποδοχές λειτουργίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη μιας επιφάνειας εργασίας.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν

δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

### **Γενικές οδηγίες ασφάλειας σε σχέση με τα εξαρτήματα**

- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπλέντερ και στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα Κόφτη μικρού μεγέθους/μύλου. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Σε περίπτωση που παρατηρήσετε υπερβολική δόνηση όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, μειώστε την ταχύτητα ή απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε κάποια από τα περιεχόμενα.

- Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, τα εξαρτήματα θα υποστούν **ζημιά** και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, στον μύλο ή στην κανάτα ή τα αναμείξετε.

## Εξάρτημα Μπλέντερ

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ.
- **ΑΤ282 Σημαντικό** - Το προστατευτικό στο κάτω μέρος της κανάτας τοποθετείται κατά την κατασκευή και δεν θα πρέπει να γίνεται καμία προσπάθεια για να αφαιρεθεί.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie - μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά, όπως το γαρύφαλλο, ο άνηθος και οι σπόροι του κύμινου, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα που υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη που αναγράφεται στην κανάτα. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.

## Επεξεργαστής τροφίμων

- Η λεπίδα μαχαιριού και οι δίσκοι είναι εξαιρετικά κοφτερά, να τα χειρίζεστε με προσοχή. **Να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στο επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση, όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **Όταν κόβετε/τρίβετε, μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.**
- **Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στον σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου η λεπίδα ή οι δίσκοι σταματήσουν εντελώς να κινούνται.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ελέγχου ταχύτητας.

## Κρεατομηχανή

- Φροντίζετε πάντα να αφαιρείτε τα κόκκαλα, την πέτσα κ.λπ. από το κρέας πριν από τη κοπή του κιμά.
- Όταν τεμαχίζετε ξηρούς καρπούς, ωθείτε προς τα κάτω μικρή ποσότητα κάθε φορά, ώστε ο έλικας να προλάβει να τους αλέσει προτού προσθέσετε άλλους.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα κρεατομηχανής που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή σύνεργα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προειδοποίηση - η λεπίδα κοπής είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.

- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- **Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σόδα.
- Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.

## Αποχυμωτής

- **Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν το φίλτρο, το καπάκι αποχυμωτή ή το μπολ είναι κατεστραμμένα ή έχουν ορατές ρωγμές.**
- Οι λεπίδες κοπής στη βάση του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό του φίλτρου.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου το φίλτρο σταματήσει να κινείται.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα προτού αποφράξετε τον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Σε περίπτωση που παρατηρήσετε υπερβολική δόνηση όταν χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα, προσαρμόστε την ταχύτητα ή απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε τη από την πρίζα και καθαρίστε τυχόν πολτό από τον κύλινδρο (ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).

## Κόφτης μικρού μεγέθους/Μύλος

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Προτού αφαιρέσετε τον μύλο από τη συσκευή:
  - θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας,
  - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να κινούνται,
  - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε το δοχείο από τη διάταξη λεπίδων.

- Να χρησιμοποιείτε το δοχείο και τη μονάδα λεπίδων μόνο με τη βάση που παρέχεται.
- Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα λεπίδων στη συσκευή χωρίς να έχει τοποθετηθεί το δοχείο.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.

## Καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Να αποσυναρμολογείτε εντελώς τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Ορισμένα τρόφιμα, π.χ. καρότα, θα αποχρωματίσουν το πλαστικό. Τρίψτε το πλαστικό με πανί εμποτισμένο σε φυτικό έλαιο για να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό.
- **Να χειρίζεστε τις λεπίδες και τους δίσκους με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτερά.**

## Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Διατηρείτε καθαρά τα πόδια στη βάση του μίξερ.

## Μπολ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέτε τα στρώματα αλάτων.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

## Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Καθαρισμός».



# Επεξήγηση συμβόλων

## Κουζινομηχανή

- ① **Υποδοχή μεσαίας ταχύτητας**
- ② Κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας
- ③ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ④ **Υποδοχή υψηλής ταχύτητας**
- ⑤ Μονάδα μοτέρ
- ⑥ Διακόπτης λειτουργίας On/Off και κουμπί ελέγχου ταχύτητας
- ⑦ Μπολ
- ⑧ **Υποδοχή εργαλείου**
- ⑨ Κεφαλή του μίξερ
- ⑩ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑪ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

## Εργαλεία μπολ

- ⑫ Χτυπητήρι
- ⑬ Εξάρτημα ζυμώματος με αποσπώμενη ασφάλεια
- ⑭ Αναδευτήρι

### Εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στην κουζινομηχανή σας όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων.

Για περισσότερες πληροφορίες ή για να παραγγείλετε προαιρετικά εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία σας, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Πλαστικό μπλέντερ (AT282)
- ⑯ Γυάλινο μπλέντερ (AT283)
- ⑰ Επεξεργαστή τροφίμων (AT284)
- ⑱ Λεμονοστείφτης (Απαιτείται το AT284)

- ⑲ Κρεατομηχανή (AT281)
- ⑳ Αποχυωτής (AT285)
- ㉑ Κόφτης μικρού μεγέθους/μύλος (AT286)

## Πώς να χρησιμοποιείτε το μπολ και τα εργαλεία σας

### Ανατρέξτε στις εικόνες **A** - **F**

**A** Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.

**B** Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

**C** Σπρώξτε το επιλεγμένο εργαλείο στην υποδοχή εργαλείου - θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, να φροντίζετε να τοποθετείτε πάντα την ασφάλεια στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος προτού το τοποθετήσετε στην υποδοχή.

**D** Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.

**E** Σύρετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο μπολ για να το τοποθετήσετε.

- Κατά την ανάμειξη, τα υλικά μπορούν να προστίθενται απευθείας στο μπολ μέσω του ανοίγματος προσθήκης υλικών

**F** Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση που επιθυμείτε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας.

Μετά την επεξεργασία, στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «Ο» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και, ενόσω την κρατάτε σταθερή, τραβήξτε το εργαλείο από την υποδοχή.

### **Συμβουλές και υποδείξεις Χτυπητήρι**

- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- Εάν είναι απαραίτητο, να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας προτείνει κάτι άλλο.

### **Εξάρτημα Ζυμώματος**

- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ανά διαστήματα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να ξεκολλάτε το μείγμα από το εξάρτημα ζυμώματος.

### **Αλεύρι**

- Οι διαφορετικές δόσεις αλευριού ποικίλλουν ως προς την απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Το πόσο κολλώδης είναι η ζύμη επηρεάζει άμεσα την καταπόνηση της συσκευής. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την ανάμειξη της ζύμης.

### **Αναδευτήρι**

#### **Σημαντικό**

- **Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνά μείγματα, π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης, καθώς θα προκληθεί βλάβη.**

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
- Μαγιονέζα - για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
- Μείγματα ζύμης - πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά και αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.

## **Ηλεκτρονικός αισθητήρας ελέγχου ταχύτητας**

Το μίξερ σας είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρονικό αισθητήρα ελέγχου ταχυτήτων που είναι σχεδιασμένος να διατηρεί σταθερή ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες φορτίου, όπως όταν ανακατεύει ζύμη ψωμιού ή όταν προστίθενται τα αβγά σε μείγμα κέικ. Συνεπώς, ενδέχεται να ακούσετε μια διαφοροποίηση στην ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς το μίξερ προσαρμόζεται στην επιλογή φορτίου και ταχύτητας - αυτό είναι φυσιολογικό.

### **Σημειώνονται τα εξής:**

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες - ενδέχεται να υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- **Όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη ψωμιού, είναι φυσιολογικό να παρατηρείται κίνηση στην κεφαλή του μίξερ.**

- Εάν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί. Να θέσετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας προτού ανασηκώσετε την κεφαλή.
- **Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά όλα τα καλύμματα υποδοχών.**
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε ένα μέρος από το μείγμα ή αυξήστε την ταχύτητα.
- Το μίξερ σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσίσισμα. Παρόλ' αυτά, εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία ενώ το μπολ περιέχει βαρύ μείγμα, όπως ζύμη ψωμιού, ενδέχεται να παρατηρήσετε ότι χρειάζεται λίγα δευτερόλεπτα έως ότου το μίξερ φτάσει την επιλεγμένη ταχύτητα.
- Προτού ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, να αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στις υποδοχές.

Πώς να χρησιμοποιείτε τις υποδοχές λειτουργίας

#### Εξαρτήματα υποδοχής υψηλής ταχύτητας ④

Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας ③. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας είναι στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

#### Εξαρτήματα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας ①

Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας ②. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας είναι στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματά σας

Ανατρέξτε στις σχετικές εικόνες για κάθε εξάρτημα και διαβάστε τις συμβουλές και υποδείξεις που θα βρείτε στο τέλος κάθε ενότητας εξαρτήματος.

#### 15 Πλαστικό μπλέντερ

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Πώμα μεζούρα
- e Καπάκι

#### 16 Γυάλινο μπλέντερ

- a Υποδοχή λεπίδων
- b Μονάδα λεπίδων
- c Δακτύλιος στεγανοποίησης
- d Κανάτα
- e Καπάκι
- f Πώμα μεζούρα

#### Συναρμολογήστε το μπλέντερ όπως υποδεικνύεται στις εικόνες 15 και 16

Σημείωση: βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά, διαφορετικά θα υπάρξουν διαρροές.

#### Τοποθέτηση του καπακιού

- ⑮ Πλαστικό μπλέντερ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- ⑯ Γυάλινο μπλέντερ - πιέστε προς τα κάτω για να ασφαλίσει.

#### Συμβουλές και υποδείξεις Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και προσθέστε το λάδι αργά και σταθερά.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ,

ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.

- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια.

## 17 Επεξεργαστής τροφίμων

- a Μικρός ωστήρας
- b Μεγάλος ωστήρας
- c Σωλήνας τροφοδοσίας
- d Καπάκι
- e Μπολ
- f Κινητήριοι άξονα
- g Λεπίδα μαχαιριού

### Δίσκοι (εάν παρέχονται)

- h Δίσκος κοψίματος/τριψίματος σε χοντρά κομμάτια
- i Δίσκος κοψίματος/τριψίματος σε λεπτά κομμάτια
- j Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο
- k Λεπτός δίσκος για ψιλό κόψιμο τύπου ζιλιέν
- l Κλασικός δίσκος για ψιλό κόψιμο
- m Δίσκος τριψίματος σε πολύ χοντρά κομμάτια

### Συναρμολογήστε τον επεξεργαστή τροφίμων όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 17

- 1 Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στην υποδοχή.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στον κινητήριο άξονα με τη λαβή πάνω από το κουμπί ελέγχου ταχύτητας και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού, έναν από τους δίσκους ή τον

λεμονοστείφτη. **Η λεπίδα μαχαιριού και το κοφτερό μέρος των δίσκων είναι κοφτερά, γι' αυτό να τα χειρίζεστε πάντα με προσοχή.**

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Τεμαχίστε το κρέας, το ψωμί και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκ. προτού τα επεξεργαστείτε.
- Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα υλικά όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες μαχαιριού για να τεμαχίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, όπως μπαχαρικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Όταν προσθέτετε άρωμα αμυγδάλου ή άλλες αρωματικές ύλες, να αποφεύγετε την επαφή με το πλαστικό καθώς μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες.

### Δίσκοι

- 1 Επιλέξτε τον σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει έναν μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία μεμονωμένων κομματιών ή λεπτών υλικών.
- 2 Βάλτε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 3 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με τον ωστήρα σταθερά προς τα κάτω - μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

**Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας** - τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωστήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

**Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας** -

χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί.

- Μην αφήνετε το μπολ να γεμίζει μέχρι τον δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- Μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας («MAX») που αναγράφεται στο μπολ.

#### Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν χρησιμοποιείτε τους αντιστρέψιμους δίσκους, να βεβαιώνετε ότι η κοφτερή πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε είναι προς τα πάνω.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Για να μην γλιστράνε τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία, γεμίζετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του ή χρησιμοποιείτε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν κόβετε ή τεμαχίζετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα βγαίνουν μικρότερα από αυτά που τοποθετούνται οριζόντια.
- Μετά τη χρήση, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα στον δίσκο ή στα τρόφιμα.

## 18 Λεμονοστείφτης

- a Κώνος
- b Σουρωτήρι

**Σημείωση:** Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με τον επεξεργαστή τροφίμων AT284.

#### Συναρμολογήστε τον λεμονοστείφτη όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 18

- 1 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο χείλος να ασφαλίσει στη λαβή του μπολ.

- 2 Τοποθετήστε τον κώνο πάνω από τον κινητήριο άξονα στρέφοντάς τον, έως ότου κατέβει εντελώς.
- 3 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Επιλέξτε την ταχύτητα 3 και πιέστε το φρούτο στον κώνο.

#### Συμβουλές και υποδείξεις

- Για καλύτερα αποτελέσματα, αποθηκεύετε και στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και κυλήστε με το χέρι σας το φρούτο πάνω στην επιφάνεια εργασίας προτού το στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές όταν το στείβετε.
- Όταν στείβετε μεγάλης ποσότητας, αδειάζετε τακτικά το σουρωτήρι για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και κουκουτσιών.

## 19 Κρεατομηχανή

- a Σφιγκτήρας
- b Πλέγματα τεμαχισμού: κανονικό και χονδρό κόψιμο (εξαρτάται από τις παραλλαγές των μοντέλων)
- c Κοπτήρας
- d Έλικας
- e Κυρίως σώμα
- f Δίσκος
- g Ωστήρας

#### Συναρμολογήστε την κρεατομηχανή όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 19

- 1 Τοποθετήστε τον έλικα στο εσωτερικό του κυρίως σώματος.
- 2 Τοποθετήστε τον κοπτήρα - βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά με την κοφτερή πλευρά προς τα έξω.
- 3 Τοποθετήστε ένα πλέγμα τεμαχισμού - ευθυγραμμίστε την περόνη με την εγκοπή.
- 4 Τοποθετήστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.

## Για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί και τα δύο καλύμματα υποδοχών.
- 2 Με το εξάρτημα στη θέση που υποδεικνύεται - ευθυγραμμίστε τις γλωττίδες στην άκρη του έλικα με τις αντίστοιχες εγκοπές στην υποδοχή λειτουργίας.
- 3 Πιέστε το εξάρτημα στην υποδοχή και στρέψτε δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Σφίξτε τον σφιγκτήρα με το χέρι.
- 5 Τοποθετήστε τον δίσκο.
- 6 Κόψτε το κρέας σε λωρίδες φάρδους 2,5 εκ.
- 7 Επιλέξτε τη μέγιστη (Max) ταχύτητα. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε απαλά τα τρόφιμα προς τα μέσα, ένα κομμάτι κάθε φορά. **Μην σπρώχνετε δυνατά** - ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή.

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Ξεπαγώνετε πολύ καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από τη διαδικασία κοπής.
- Φροντίζετε πάντα να αφαιρείτε τα κόκκαλα, την πέτσα κ.λπ. από το κρέας πριν από την κοπή του κιμά.

## 20 Αποχυμωτής

- a Ωστήρας
- b Καπάκι
- c Γλωττίδα ενδοασφάλειας καπακιού
- d Φίλτρου
- e Συλλέκτης πολτού
- f Στόμιο εξόδου χυμού (στόμιο εκροής)
- g Μονάδα βάσης
- h Μοχλός απασφάλισης συλλέκτη πολτού
- i Κύπελλο
- j Υποδοχή κυπέλλου

## Συναρμολογήστε τον αποχυμωτή όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 20

- 1 Τοποθετήστε τον συλλέκτη πολτού στη μονάδα βάσης και στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του. Ο συλλέκτης πολτού έχει τοποθετηθεί σωστά εάν το στόμιο εξόδου χυμού βρίσκεται πάνω από τον μοχλό απασφάλισης του συλλέκτη πολτού.
- 2 Τοποθετήστε το φίλτρο και πιέστε σταθερά για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι στον συλλέκτη πολτού - στρέψτε δεξιόστροφα ώστε να ευθυγραμμιστεί το βέλος ▼ που θα δείτε στη γλωττίδα του καπακιού με την ένδειξη I που θα δείτε στη μονάδα βάσης.
- 4 Τοποθετήστε την υποδοχή του κυπέλλου στην κάτω πλευρά του εξαρτήματος - το βέλος ▲ που θα δείτε στην υποδοχή του κυπέλλου πρέπει να δείχνει προς τα πάνω και να είναι ευθυγραμμισμένο με το στόμιο εξόδου χυμού.
- 5 Συγκρατώντας την υποδοχή του κυπέλλου, τοποθετήστε το εξάρτημα στην υποδοχή και φροντίστε το στόμιο εκροής να είναι ευθυγραμμισμένο πάνω από τη γωνία της συσκευής και, στη συνέχεια, στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Για να τοποθετήσετε το κύπελλο, στρέψτε την υποδοχή του μακριά από το στόμιο εκροής και, στη συνέχεια, βάλτε το κύπελλο στην υποδοχή του. Στρέψτε το κύπελλο ώστε να βρίσκεται κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού.
- 7 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 8 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. **Πιέστε σταθερά με**

**τον ωστήρα - ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.**

### **Σημαντικό**

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, θέστε τον εκτός λειτουργίας και αδειάστε τον πολτό από το φίλτρο. (Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώνουν την ταχύτητα του εξαρτήματός σας ή να διακόπτουν τη λειτουργία του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να αδειάζετε τακτικά τον συλλέκτη πολτού και χυμού κατά τη χρήση.

### **Συμβουλές και υποδείξεις**

- Εσπεριδοειδή - Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τον λεμονοσειέφτη που διατίθεται ξεχωριστά.
- Προσθέτετε τα μαλακά τρόφιμα σιγά-σιγά για να πάρετε τη μέγιστη ποσότητα χυμού.
- Να αφαιρείτε τα κουκούτσια (δαμάσκηνα, ροδάκινα, κεράσια κ.λπ.).
- Να αφαιρείτε τις σκληρές φλούδες (πεπόνια, ανανάδες, αγγούρια κ.λπ.).
- Ορισμένα τρόφιμα, όπως, μεταξύ άλλων, εκείνα με μαλακές φλούδες, χρειάζονται απλώς πλύσιμο (μήλα, αχλάδια, καρότα, σπανάκι, σταφύλια, φράουλες, σέλινο κ.λπ.).

### **Υγιεινές συμβουλές**

- Για να διατηρούνται οι βιταμίνες, να πίνετε τον χυμό το συντομότερο δυνατόν.
- Εάν πρόκειται να φυλάξετε τον χυμό για μερικές ώρες, βάλτε τον στο ψυγείο και προσθέστε λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού για να διατηρηθεί φρέσκος.
- Μην πίνετε περισσότερο από τρία ποτήρια των 230 ml χυμό την ημέρα, εκτός εάν έχετε συνηθίσει σε αυτή την ποσότητα.
- Πριν δώσετε χυμό σε παιδιά, να τον αραιώνετε με ίση ποσότητα νερού.
- Οι χυμοί από σκούρα πράσινα (μπρόκολο, σπανάκι κ.λπ.) ή σκούρα κόκκινα (παντζάρια, κόκκινο λάχανο κ.λπ.) λαχανικά είναι εξαιρετικά δυνατοί, γι' αυτό να τους αραιώνετε πάντα.
- Οι χυμοί φρούτων έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε φρουκτόζη (ζάχαρη των φρούτων), γι' αυτό όσοι πάσχουν από διαβήτη ή έχουν χαμηλή τιμή σακχάρου στο αίμα πρέπει να αποφεύγουν να πίνουν μεγάλες ποσότητες.

### **Πώς να αποσυναρμολογήσετε τον αποχυμωτή**

Αντιστρέψτε τη διαδικασία συναρμολόγησης.

Για να αφαιρέσετε τον συλλέκτη πολτού από τη μονάδα βάσης - πιέστε τον μοχλό απασφάλισης στη μονάδα βάσης και στρέψτε τον συλλέκτη αριστερόστροφα. Στη συνέχεια, ανασηκώστε τον.

### **Στόμιο εξόδου χυμού (στόμιο εκροής)**

- Το στόμιο εκροής έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να αποσπάται για καθαρισμό. Τραβήξτε το στόμιο εκροής για να το αφαιρέσετε.
- Για επανατοποθέτηση μετά τον καθαρισμό - πιέστε το στόμιο εκροής ωστόσο ασφαλίσει πλήρως.

## **21** Κόφτης μικρού μεγέθους/Μύλος

- a Βάση
- b Μονάδα λεπίδων
- c Δακτύλιος στεγανοποίησης
- d Δοχείο

### **Συναρμολογήστε τον μύλο όπως υποδεικνύεται στην εικόνα **21****

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά σας στο δοχείο.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα λεπίδων. Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη βάση στο δοχείο έως ότου σφίξει καλά.
- 5 Τοποθετήστε τον μύλο στην υποδοχή με το βέλος στη βάση του μύλου στραμμένο προς το πίσω μέρος της συσκευής. Στρέψτε τον μύλο δεξιόστροφα ώστε να ασφαλίσει καλά στη θέση του, έως ότου ευθυγραμμιστούν τα δύο βέλη.
- 6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα.

#### **Συμβουλές και υποδείξεις**





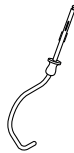

- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά, να τα αφήνετε να κρυώσουν πριν από την επεξεργασία.



## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)






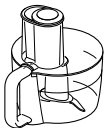



**\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

Εργαλείο μπολ	Συνταγή/Επεξεργασία			 (Λεπτά)	
	Ανάμειξη βουτύρου/ μαργαρίνης και ζάχαρης	Κέικ φρούτων 1,8 kg συνολικά (μείγμα με 6 αβγά)	Min → Max	3 - 5	
	Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ		4 → Max	1 - 4	
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.		Min → 1	30 - 60 δευτ.	
	Γλυκά και μπισκότα - ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι	Βάρος αλευριού	450 g	Min → 2	2 - 3
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μονομιάς	Συνολικό βάρος	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 δευτ.
	Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 δευτ.
		Συνολικό βάρος	805 g		5 - 7
	Μαλακό μείγμα μαγιάς	Βάρος αλευριού	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 δευτ.
		Συνολικό βάρος (εμπλου- τισμένο με βούτυρο και αβγά)	960 g		5 - 7
	Αστράδια αβγών	8	Min → Max	1½ - 3	
	Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	620 g (Μείγμα με 6 αβγά)		4 - 6	
	Κρέμα	250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4	
	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγών	4	Max	1 - 2
	Ζύμη για πάνκικ		1 l	Min ↓ Max	10 δευτ. ↓ 45 - 50 δευτ.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)

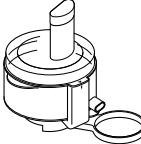
**\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

Εργαλείο μπολ	Συνταγή/Επεξεργασία			 (Λεπτά)	
	Κρύα υγρά, ποτά και smoothie	Πλαστικό AT282	1,5 l	Max	30 - 60 δευτ.
		Γυάλινο AT283	1,2 l		
	Μιλκσέικ/κρύο γάλα	Πλαστικό AT282	1,2 l	Max	
		Γυάλινο AT283	800 ml		
	Παγάκια	6 (125 g)	P	15 - 30 δευτ.	
 	Ωμό κρέας και ψάρι	400 g	3 → Max	15 - 20 δευτ.	
	Κρεμμύδια	250 g	P	5 - 10 δευτ.	
	Μπισκότα	100 - 250 g	Max	20 - 30 δευτ.	
	Ζύμη για γλυκά - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	340 g Βάρος αλευριού	Max	10 δευτ.	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μονομιάς	Συνολικό βάρος	800 g	Min → Max	10 - 20 δευτ.
	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγών	3 - 4	Max	1 - 2
 	Κόψτε και τρίψτε τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, κολοκυθάκια, παντζάρια	Μην υπερβείτε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.	Max	10 - 20 δευτ.	
Κόψτε πιο μαλακά τρόφιμα, όπως αγγούρια και ντομάτες	4 - Max				
Παρμεζάνα και πατάτες	Max				

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g)

**\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία			 (Λεπτά)
	Πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες, φαγητά κατσαρόλας και ντιπ (π.χ. καρότα, γογγύλια, κολοκυθάκια και αγγούρια)	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπολ.	Max	10 - 20 δευτ.
	Τρίψτε καρότα και τυριά		Max	
	Όλα τα εσπεριδοειδή	1 kg	3	2 - 3
	Κρέας, πουλερικά και ψάρι	-	Max	10
	Φτιάξτε χυμό φρούτων και λαχανικών, π.χ. καρότα, μήλα, ανανάς, ντομάτες και σταφύλια.	500 g	Max	30 - 60 δευτ.
	Μαλακά φρούτα και λαχανικά, π.χ. ντομάτες και σταφύλια	500 g	Max	
	Ξηροί καρποί	50 g	Max	30 δευτ
	Κόκκοι καφέ	50 g	Max	30 δευτ
	Κρύος πουρές	50 g	Max	30 δευτ
	<b>Πικάντικη μαρινάδα με μέλι και ξηρούς καρπούς</b> Μέλι (θερμοκρασία δωματίου) Φιστικοβούτυρο με κομματάκια φιστικιού Πιπερίτσα τσίλι	250 g 40 g 1	P	10 δευτ

Οδηγίες καθαρισμού - Ανατρέξτε στη σχετική εικόνα **22**

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)**

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.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (off), περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα πρέπει να ξεκινήσει και πάλι να λειτουργεί αμέσως. Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Τα καλύμματα υποδοχών δεν έχουν τοποθετηθεί ή δεν έχουν ασφαλίσει.	Ελέγξτε ότι τα καλύμματα υποδοχών έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Τα εξαρτήματα μεσαίας ή υψηλής ταχύτητας δεν λειτουργούν.	Το εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει σωστά.
	Το άλλο κάλυμμα υποδοχής δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ελέγξτε ότι το άλλο κάλυμμα υποδοχής έχει τοποθετηθεί σωστά.
Κίνηση στην επιφάνεια εργασίας.	Τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής είναι βρεγμένα ή βρόμικα.	Ελέγχετε τακτικά εάν τα πόδια είναι καθαρά και στεγνά.
Το μπλέντερ ή ο μύλος παρουσιάζει διαρροή από τη μονάδα λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/ εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

## Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA („O“) a zariadenie odpojte z elektrickej siete:
  - pred zakladaním a vyberaním krytov výstupov/nástrojov/príslušenstva;
  - po použití a keď zariadenie nebude používané;
  - pred čistením.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/ príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
nástroj na hnetenie cesta	8 minút	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.
mixér	60 sekúnd	
mlynček	30 sekúnd	
mlynček na potraviny	10 minút	

- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva. Nikdy nevkładajte ruku/prsty do závesného mechanizmu.
- Nikdy nenechávajte kuchynský robot bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Pri používaní výstupov pohonu nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.
- Nikdy nepoužívajte neschválené príslušenstvo alebo viac ako jedno príslušenstvo naraz.
- Nikdy neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke odporúčaného používania.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a aby nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nehýbte hlavou robota ani ju nedvíhajte, keď je do nej založené nejaké príslušenstvo, lebo vtedy by zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

## **Všeobecná bezpečnosť pri používaní príslušenstva**

- **Ak sa do kuchynského robota alebo mixéra naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť**

### **k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**

- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do mixéra ani do nádoby nadstavca na spracovávanie potravín, keď je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Ak príslušenstvo nebude založené správne, zariadenie nebude fungovať.
- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Menovitý výkon je založený na adaptéri pre kompaktný sekáčik/mlynček. Ostatné prídavné zariadenia môžu spotrebovať menej energie.
- Keby pri používaní príslušenstva došlo k nadmernej vibrácii, znížte rýchlosť alebo zariadenie zastavte a odoberte trochu z jeho obsahu.
- Zaisťovací mechanizmus nesmie byť vystavený nadmernej sile, lebo príslušenstvo by sa mohlo **poškodiť**, čo by mohlo spôsobiť zranenie.
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred vloženíím do nádoby nadstavca na spracovávanie potravín, mlynčeka alebo mixéra alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

### **Nadstavec Mixér**

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra.
- **AT282 – Dôležité upozornenie:** Lem na spodnej časti nádoby sa montuje počas výroby, preto sa nepokúšajte o jeho odstránenie.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Nádobu používajte len s dodanou nožovou zostavou.
- Mixér nikdy nepúšťajte naprázdno.
- Recepty mixovaných ovocných štiav – nikdy nemixujte zložky zmrazené do pevného celku. Ten najprv porozbíjajte na menšie kúsky a až potom pridajte do nádoby.
- Nespracovávajte koreniny, ako sú klinčeky, kôpor a rascové semená, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.



- Mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu. Držte ho prázdny pred používaním aj po ňom.
- Nikdy nemixujte viac než maximum vyznačené na nádobe a v prípade penivých tekutín, ako sú mliečne kokteily, ani toľko.

## Nadstavec na spracovávanie potravín

- Nožová jednotka a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nimi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než je rezná hrana.**
- **Pri krájaní/strúhaní nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.**
- **Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).**
- Pred vyprázdnením nádoby z nej vždy najprv vyberte nožovú jednotku.
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.
- Pred zložením veka z nádoby tohto príslušenstva zariadenie vypnite a počkajte, kým sa nože alebo kotúče úplne nezastavia.
- Nepoužívajte veko na ovládanie tohto príslušenstva, ale vždy na to používajte ovládač rýchlosti.

## Mlynček na potraviny

- Pred mletím mäsa z neho vždy odstráňte kosti, kožu a podobne.
- Pri mletí jadrových plodov ich vkladajte len po niekoľkých kusoch. Medzitým vždy počkajte, kým ich nezachytí špirála a až potom pridávajte ďalšie.
- Vždy používajte dodaný posúvač. Nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty ani kuchynské náradie.
- Upozornenie: Rezacia čepeľ je ostrá, takže s ňou pri jej používaní a čistení manipulujte opatrne.
- Pred zapnutím zariadenia sa uistite, že toto príslušenstvo je zaistené v potrebnej pozícii.
- **Neumývajte ich v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte sodný roztok.

- Potrite dierované kotúče rastlinným olejom, potom ich zabaľte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.

## Odšťavovač

- **Nepoužívajte odšťavovač, ak sú filter, veko alebo misa odšťavovača poškodené alebo ak má viditeľné praskliny.**
- Rezacie čepele na základni filtra sú veľmi ostré, takže pri manipulácii s filtrom a jeho čistení postupujte opatrne.
- Pred vybratím veka zariadenie vypnite a počkajte, kým sa nezastaví filter.
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Keby pri používaní tohto príslušenstva došlo k nadmernej vibrácii, upravte rýchlosť alebo zariadenie zastavte, odpojte z elektrickej siete a z bubna vyberte všetku dužinu. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšťavovač začína vibrovať.)

## Kompaktný sekáč/mlynček

- Nedotýkajte sa ostrých čepelí. Uchovávajte zostavu nožov mimo dosahu detí.
- Pred vybratím mlynčeka zo zariadenia urobte toto:
  - Zariadenie vypnite.
  - Počkajte, kým sa nože úplne nezastavia.
  - Dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali nádobu tohto príslušenstva z jeho nožovej zostavy.
- Nádobu a nožovú jednotku tohto príslušenstva používajte len s dodanou základňou.
- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do zariadenia bez toho, aby bola do nej založená nádoba tohto príslušenstva.
- Nespracovávajte tvrdé korenie, ako napríklad sušený koreň kurkumy, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu čepele.

## Čistenie

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.
- Niektoré potraviny, ako je napríklad mrkva, môžu zafarbiť plast. Toto zafarbenie možno odstrániť handričkou namočenou do rastlinného oleja.
- **S nožovou jednotkou a kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**

## Pohonná jednotka

- Utierajte vlhkou handričkou a potom osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Zabezpečte, aby nohy pod základňou robota boli vždy čisté.

## Nádoba

- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (ako je vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlná rúra a podobne).

### Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

### Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Čistenie“.

# Legenda

## Kuchynský robot

- ① **výstup pre strednú rýchlosť**
- ② kryt výstupu pre strednú rýchlosť
- ③ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ④ **výstup pre vysokú rýchlosť**
- ⑤ pohonná jednotka
- ⑥ ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti
- ⑦ nádoba
- ⑧ **zásuvka pre nástroje**
- ⑨ hlava robota
- ⑩ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑪ kryt proti vyšplechovaniu

## Nástroje do nádoby

- ⑫ metlička
- ⑬ hák na hnetenie cesta (s odnímateľným krytom)
- ⑭ šľahacia metlička

### Príslušenstvo

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

Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní voliteľného príslušenstva, ktoré nie je súčasťou balenia, je k dispozícii na webovej stránke spoločnosti Kenwood [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ plastový mixér (AT282)
- ⑯ sklenený mixér (AT283)
- ⑰ nadstavec na spracovávanie potravín (AT284)
- ⑱ lis na citrusové plody (vyžaduje AT284)
- ⑲ mlynček na potraviny (AT281)
- ⑳ odšťavovač (AT285)
- ㉑ kompaktný sekáč/mlynček (AT286)

## Používanie nádoby a nástrojov

### Pozrite si ilustrácie **A - F**.

- A** Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- B** Založte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- C** Do zásuvky pre nástroje zatlačte daný nástroj – budete počuť zacvaknutie, keď dôjde k jeho správne mu založeniu do potrebnej pozície.
  - Pred vložení m háka na hnetenie cesta do príslušného výstupu zakladajte na jeho hriadeľ kryt, aby ste zabránili prieniku potravín do výstupu.
- D** Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol. Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- E** Na nádobu zasuňte kryt proti vyšplechovaniu.
  - Cez otvor krytu možno pridávať zložky počas mixovania priamo do nádoby.
- F** Pretočte ovládač rýchlosti na žiaduce nastavenie. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).

Po dokončení spracovávania pretočte ovládač rýchlosti do pozície „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete. Vyklopte hlavu robota nahor, uchopte ju pevne a vyťahnite nástroj z výstupu.

## Rady a tipy

### metlička

- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesi na koláče/tortových zmesi používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- V prípade potreby zariadenie vypnite a špachtľou oškrabte vnútorné steny nádoby.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

### hák na hnetenie cesta

- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekutinu.
- Zariadenie priebežne zastavujte a z háku na hnetenie cesta zoškrabujte zmes.

### múka

- Rôzne várky múky sa môžu líšiť z hľadiska požadovaného množstva tekutiny a lepkavosť cesta môže mať priamy účinok na záťaž zariadenia. Preto radíme, aby ste toto zariadenie pri miešaní cesta pozorovali.

### šľahacia metlička

#### Dôležité upozornenie

- **Nie je určená na šľahanie hustých zmesí, ako sú napríklad zmesi tuku s cukrom, lebo by sa pritom mohla poškodiť.**
- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď sú vajcia izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky.
- Majonéza: Pre najlepšie výsledky zoškrabte po pridaní oleja vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.

- Zmesi liateho cesta: Do nádoby najprv pridajte múku, potom pridajte tekutinu a mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby sa zložky dobre zapracovali.

## Elektronický senzor na ovládanie rýchlosti

Robot je vybavený elektronickým senzorom na ovládanie rýchlosti, ktorý je navrhnutý tak, aby udržiaval rýchlosť pri rôznych podmienkach zaťaženia, ku ktorým dochádza napríklad pri hnetení cesta na chlieb alebo pri pridávaní vajíčok do zmesi na koláče/tortových zmesí. Z tohto dôvodu možno vtedy pozorovať zmeny rýchlosti, lebo robot sa prispôsobuje záťaži a zvolenej rýchlosti. Ide teda o normálny jav.

### Upozornenia:

- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá – zariadenie by ste tým mohli preťažiť.
- **Určitý pohyb hlavy robota je pri mixovaní hustých zmesí, ako je napríklad cesto na chlieb, normálny.**
- Ak hlavu robota vyklopite počas chodu nahor, jeho chod sa nezastaví. Pred vyklopením hlavy nahor ho preto vždy vypnite.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak všetky kryty výstupov nebudú založené správne.**
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho a vyberte z nádoby časť zmesi alebo zvýšte rýchlosť.
- Tento robot je vybavený funkciou „pomalého štartu“ s cieľom minimalizovať vyšplechovanie. Po zapnutí však môže trvať niekoľko sekúnd, kým dosiahne zvolenú

rýchlosť aj vtedy, keď v nádobe bude nejaká hustá zmes, ako je napríklad cesto na chlieb.

- Pred vyklopením hlavy robota nahor vždy vyberte príslušenstvo založené do výstupov.

## Používanie výstupov pohonu

### Príslušenstvo do výstupu pre vysokú rýchlosť ④

Vyberte kryt výstupu pre vysokú rýchlosť ③.

Kryt výstupu pre strednú rýchlosť musí byť založený na výstupe, lebo zariadenie nebude fungovať.

### Príslušenstvo do výstupu pre strednú rýchlosť ①

Vyberte kryt výstupu pre strednú rýchlosť ②.

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť musí byť založený na výstupe, lebo zariadenie nebude fungovať.

## Používanie príslušenstva

Pozrite si ilustrácie súvisiace s každým príslušenstvom a prečítajte si rady a tipy nachádzajúce sa pod príslušnými časťami.

### 15 Plastový mixér

- nožová jednotka
- tesniaci krúžok
- nádoba
- plniaca zátka
- veko

### 16 Sklenený mixér

- držiak nožovej jednotky
- nožová jednotka
- tesniaci krúžok
- nádoba
- veko
- plniaca zátka

### Mixér montujte tak, ako je to zobrazené na ilustráciách 15 a 16.

Poznámka: Tesniaci krúžok musí byť založený správne, aby nedochádzalo k presakovaniu obsahu.

### Zakladanie veka

- Plastový mixér – pootočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do správnej pozície.
- Sklenený mixér – zatlačte veko nadol, aby ste ho zaistili do správnej pozície.

### Rady a tipy

#### Nespracováajte horúce zložky.

- Pri príprave majonézy vložte do mixéra všetky zložky okrem oleja. Potom za chodu zariadenia vyberte plniacu zátku a pomaly a rovnomerne pridávajte olej.
- Husté zmesi, ako sú napríklad nátierky a dipy, možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny.
- Pri mixovaní suchých zložiek ich porežte na kúsky, vyberte plniacu zátku a potom ich za chodu zariadenia po jednom vhadzujte dnu.

### 17 Nadstavce na spracovávanie potravín

- malý posúvač
  - veľký posúvač
  - plniaca trubica
  - veko
  - nádoba
  - pohonný hriadeľ
  - nožová jednotka
- Kotúče (ak sú dodané)**
- kotúč na hrubé krájanie/strúhanie
  - kotúč na tenké krájanie/strúhanie

- j kotúč na veľmi jemné strúhanie
- k kotúč na krájanie na tenké hranolčekové a podobné tvary (typ Julienne)
- l kotúč na krájanie na štandardné hranolčekové a podobné tvary
- m kotúč na extra hrubé strúhanie

### Nadstavec na spracovávanie potravín montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácii 17.

- 1 Zložte pohonný hriadeľ do výstupu.
- 2 Cez pohonný hriadeľ zložte nádobu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.
- 3 Zložte nožovú jednotku alebo niektorý z kotúčov alebo lis na citrusové plody. **Nožová jednotka a rezacia časť kotúčov sú ostré, takže s nimi vždy manipulujte opatrne.**

#### Rady a tipy

- Mäso, chlieb a zeleninu nakrájajte pred spracovaním na kocky veľkosti 2 cm.
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Dávajte si pozor na to, aby ste pri používaní nožovej jednotky nespracovávali niektoré zložky až príliš dlho.
- Nožovú jednotku nepoužívajte na drvenie kociek ľadu ani na sekanie iných tvrdých potravín, ako sú koreniny, lebo by to mohlo poškodiť toto príslušenstvo.
- 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.

#### Kotúče

- 1 Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek.
- 2 Vložte danú potravinu do plniacej trubice.
- 3 Zariadenie zapnite a potravinu tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nevkladajte prsty do plniacej trubice.

#### Používanie malej plniacej trubice –

najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice.

**Používanie veľkej plniacej trubice –** použite obidva posúvače spolu.

- Nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe („MAX“).

#### Rady a tipy

- Pri používaní obojstranných kotúčov sa uistite, že požadovaná rezná strana je hore.
- Používajte čerstvé zložky.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Plňte plniacu trubicu na celú šírku. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách.
- Pri krájaní alebo strúhaní: Potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Po použití kotúča na ňom vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

### 18 Lis na citrusové plody

- a výtlačný kužel
- b sitko

**Poznámka:** Toto príslušenstvo možno používať len spolu s nadstavcom na spracovávanie potravín AT284.

### Lis na citrusové plody montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácií 18.

- 1 Do nádoby založte sitko tak, aby sa výčnelok na jeho okraji zaistil do rukoväte nádoby.
- 2 Výtlačný kužel založte na pohonný hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu.
- 3 Narežte ovocie na polovice. Zapnite rýchlosť č. 3 a ovocie pritláčajte na kužel.

#### Rady a tipy

- Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po pracovnom povrchu.
- Ovocím hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytláčať z neho šťavu.
- Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

### 19 Mlynček na potraviny

- a kruhová matica
- b dierované kotúče: stredný a hrubý (v závislosti od variantu modelu)
- c krájač
- d špirála
- e telo
- f tácka
- g posúvač

### Mlynček na potraviny montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácií 19.

- 1 Do tela založte špirálu.
- 2 Založte krájač - reznou stranou smerom von.
- 3 Založte dierovaný kotúč - zárez na ňom musí lícovať s kolíkom.
- 4 Voľne založte kruhovú maticu.

### Používanie mlynčeka na potraviny

- 1 Vyklepte hlavu robota nahor. Uistite sa, že na oboch výstupoch sú založené kryty.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii - výčnelky na konci špirály musia lícovať s korešpondujúcimi štrbinami vo výstupe pohonu.
- 3 Príslušenstvo zatlačte do výstupu a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 4 Manuálne dotiahnite kruhovú maticu.
- 5 Založte tácku.
- 6 Mäso nakrájajte na prúžky široké 2,5 cm.
- 7 Zvoľte maximálnu rýchlosť. Potraviny po jednom kúsku tlačte zľahka posúvačom dovnútra. **Netlačte silno** - toto príslušenstvo by ste tým mohli poškodiť.

#### Rady a tipy

- **Mrazené potraviny nechajte pred mletím dobre rozmraziť.**
- Pred mletím mäsa z neho vždy odstráňte kosti, kožu a podobne.

### 20 Odšťavovač

- a posúvač
- b veko
- c zaistovacia západka veka
- d filter
- e nádoba na dužinu
- f výpusť šťavy (výpustný otvor)
- g podstavec
- h páčka na uvoľňovanie nádoby na dužinu
- i pohár
- j držiak pohára

### Odšťavovač montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácií 20.

- 1 Nádobu na dužinu umiestnite na podstavec a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície. Výpusť šťavy by sa mal pri jej správnom



- založení nachádzať nad páčkou na uvoľňovanie nádoby na dužinu.
- Založte filter a zatlačte ho pevne do potrebnej pozície.
  - Na nádobu na dužinu založte veko – pootočte ho v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka ▼ na jeho výčnelku lícovala so značkou I na podstavci.
  - Umiestnite držiak pohára na spodnú stranu tohto príslušenstva – šípka ▲ na držiaku pohára by mala ukazovať smerom hore a mala by lícovať s výpustom šťavy.
  - Pridržiavajúc držiak pohára založte toto príslušenstvo do výstupu tak, aby výpustný otvor bol v rohu zariadenia a potom ním otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
  - Založte pohár – držiak otáčajte smerom od výpustného otvoru a potom vložte pohár do držiaka. Otáčajte pohárom tak, aby sa dostal pod výpust šťavy.
  - Dané potraviny nakrájajte tak, aby vošli do plniacej trubice.
  - Prepnite na maximálnu rýchlosť a potraviny vložte do plniacej trubice.

**Potraviny tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nekladajte prsty do plniacej trubice.**

#### **Dôležité upozornenie**

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a odstráňte dužinu z filtra. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšťavovač začína vibrovať.)
- Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu tento odšťavovač spomaliť alebo ho môžu zastaviť. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Odšťavovač počas jeho používania pravidelne vypínajte a vyprázdňujte nádobu na dužinu a na šťavu.

#### **Rady a tipy**

- Citrusové ovocie: Na dosahovanie najlepších výsledkov odšťavovania používajte lis na citrusové plody, ktorý je k dispozícii ako ďalšie príslušenstvo.
- Mäkké potraviny vkladajte pomaly, aby ste z nich získali čo najviac šťavy.
- Z čerešní, z broskýň, zo sliviek a z podobného ovocia odstraňujte kôstky.
- Z ovocia a zo zeleniny (ako je melón, ananás, uhorka a podobne) odstraňujte šupku alebo kôru.
- Ovocie a zeleninu s mäkkou šupkou (ako sú jablká, hrušky, jahody, hrozno, mrkva, špenát, zeler a podobne) a iné zložky stačí umyť.

#### **Odporúčania týkajúce sa zdravia**

- Vitamíny sa postupne strácajú, takže šťavu vypite čo najskôr.
- Ak šťavu budete potrebovať odložiť na niekoľko hodín, dajte ju do chladničky. A ak do nej pridáte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy, podrží lepšie.
- Nepite denne viac než 3 poháre (230 ml) šťavy, ak nie ste na ňu zvyknutí.
- Šťavu pre deti riedte rovnakým množstvom vody.
- Šťava z tmavozelenej zeleniny (brokolica, špenát a podobne) a tmavočervenej zeleniny (cvikla, červená kapusta a podobne) je veľmi silná, takže ju vždy zriedte.
- Ovocné šťavy majú vysoký obsah fruktózy (ovocného cukru), takže ľudia trpiaci na cukrovku alebo nízky obsah cukru v krvi by ich nemali piť vo veľkých množstvách.

### **Demontáž odšťavovača**

Postupujte v opačnom poradí ako pri montáži.

Vyberanie nádoby na dužinu z podstavca – stlačte páčku na podstavci a otáčajte nádobou na dužinu v protismere hodinových ručičiek. Potom ju vyťahnite nahor.

### **Odšťavovač (výlevka)**

- Výlevka je navrhnutá tak, aby sa pri čistení dala vybrať. Potiahnite ju a vyberte.
- Po čistení ju znova nasadíte zatlačením na doraz.

## **21** Kompaktný sekáč/ mlynček

- a základňa
- b nožová jednotka
- c tesniaci krúžok
- d nádoba

### **Mlynček montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácií 21.**

- 1 Vložte zložky do nádoby.
- 2 Uistite sa, že tesniaci krúžok je správne založený na nožovej jednotke. Ak nebude založený správne, dôjde k presakovaniu obsahu.
- 3 Nožovú jednotku otočte naopak. Nožmi nadol ju vložte do nádoby.
- 4 Základňu rukou pevne naskrutkujte na nádobu.
- 5 Mlynček založte na výstup tak, aby šípka na jeho základni bola pri zadnej časti zariadenia. Otáčajte mlynčekom v smere hodinových ručičiek, kým sa pevne nezaistí do potrebnej pozície, to je, kým dve šípky nebudú lícovať.
- 6 Zapnite na maximálnu rýchlosť.







### **Rady a tipy**

- Spracovávanie korenín neodporúčame, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Nespracováajte horúce zložky – pred spracovaním ich nechajte vychladnúť.

## Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).






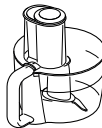




**\* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj do nádoby	Recept/proces			 (Minúty)	
	maslo/margarín a cukor	ovocný koláč celkom 1,8 kg (zmes 6 vajíčok)	Min. → Max.	3 - 5	
	šľahanie vajíčok do zmesi na koláče		4 → Max.	1 - 4	
	vmiešavanie múky, ovocia a podobne		Min. → 1	30 - 60 sekúnd	
	trvanlivé a sladké pečivo- vtieranie tuku do múky	450 g	Min. → 2	2 - 3	
	zmesi na múčne koláče	celková hmotnosť	1,6 kg	Min. → Max.	45 - 60 sekúnd
	cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	hmotnosť múky	500 g	Min. ↓	45 - 60 sekúnd
		celková hmotnosť	805 g	3	5 - 7
	ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajíčka)	hmotnosť múky	500 g	Min. ↓	45 - 60 sekúnd
		celková hmotnosť	960 g	3	5 - 7
	Vaječné bielka	8	Min. → Max.	1½ - 3	
	Piškovéty bez tuku	620 g (zmes zo 6 vajíčok)		4 - 6	
	Smotana	250 - 600 ml	Min. → Max.	2 - 4	
	Majonéza	Vaječné žĺtky	4	Max.	1 - 2
	Liäte cesto na palacinky	1 l	Min. ↓ Max.	10 sekúnd ↓ 45 - 50 sekúnd	

## Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).




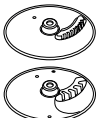



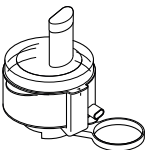

**\* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj do nádoby	Recept/proces				 (Minúty)
  	Studené tekutiny, nápoje a mixované ovocné šťavy	Plastový mixér AT282	1,5 l	Max.	30 - 60 sekúnd
		Sklenený mixér AT283	1,2 l		
	mliečne kokteily/ studené mlieko	Plastový mixér AT282	1,2 l	Max.	15 - 30 sekúnd
		Sklenený mixér AT283	800 ml		
Kocky ľadu		6 (125 g)	P	15 - 30 sekúnd	
  	Surové mäso a rybacina		400 g	3 → Max.	15 - 20 sekúnd
	Cibuľa		250 g	P	5 - 10 sekúnd
	Sladké pečivo		100 - 250 g	Max.	20 - 30 sekúnd
	Pečivo - vtieranie tuku do múky. Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií		340 g Hmotnosť múky	Max.	10 sekúnd 10 - 20 sekúnd
	Zmesi na múčne koláče	Celková hmotnosť	800 g	Min. → Max.	10 - 20 sekúnd
	Majonéza	Vaječné žĺtky	3 - 4	Max.	1 - 2
  	Krájanie a strúhanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, cukety a cvikly.		Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.	Max	10 - 20 sekúnd
	Krájanie mäkkších položiek, ako sú uhorky a paradajky.			4 - Max.	
	Parmezán a zemiaky.			Max.	

## Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíec = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

**\* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj	Recept/proces			 (Minúty)
	Zemiaky na hranolčeky a pevné zložky do šalátov, kastrolových jedál a dipov (napríklad mrkva, swede, cuketa a uhorka).	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.	Max.	10 - 20 sekúnd
	Strúhanie mrkvy a syrov.		Max.	
	Všetky druhy citrusového ovocia.	1 kg	3	2 - 3
	Mäso vrátane hydinového a rybacieho.	-	Max.	10
	Odšťavovanie ovocia a zeleniny, ako sú napríklad jablká, ananás, hrozno, mrkva a paradajky.	500 g	Max.	30 - 60 sekúnd
	Mäkké druhy ovocia a zeleniny, ako sú napríklad hrozno a paradajky.	500 g	Max.	
	Jadrové plody.	50 g	Max.	30 sekúnd
	Zrná kávy.	50 g	Max.	30 sekúnd
	Studené pyrė.	50 g	Max.	30 sekúnd
	<b>Korenistý med a orechová marináda</b> med (izbovej teploty) chrumkavé arašidové maslo malá čili paprička	250 g 40 g  1	P	10 sekúnd

Pokyny na čistenie - Pozrite s príslušné ilustrácie **22**

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



### **DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADĚ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa zastavilo počas chodu.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
	Zariadenie je preťažené./Bola prekročená maximálna kapacita.	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia, počkajte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvolte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď malo opäť uviesť do chodu. V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Kryty výstupov nie sú založené správne.	Skontrolujte, či sú správne založené kryty výstupov.
Príslušenstvo pripojené do výstupu pre strednú alebo vysokú rýchlosť nefunguje.	Dané príslušenstvo nie je správne založené a zaistené v potrebnej pozícii.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo založené a zaistené v správnej pozícii.
	Kryt druhého výstupu nie je založený správne.	Skontrolujte, či je kryt druhého výstupu založený správne.
Zariadenie sa na pracovnom povrchu hýbe.	Nohy na spodku zariadenia sú mokré alebo špinavé.	Pravidelne kontrolujte, či sú nohy zariadenia suché a čisté.
Cez nožovú jednotku mixéra alebo mlynčeka vyteká/vypadáva obsah.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Slabý výkon nástrojov/príslušenstva.	Prečítajte si rady v príslušnej časti o používaní daného príslušenstva. Skontrolujte, či je dané príslušenstvo správne zmontované.	

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Повертайте регулятор швидкості в положення «О» (ВИМК) та відключайте пристрій від мережі електропостачання:
  - перед встановленням або зніманням кришок/деталей/насадок;
  - після використання та якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція / Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Насадка для вимішування тіста	8 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Блендер	60 сек	
Млинок	30 сек	
М'ясорубка	10 хв	

- Не підносьте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок. Не вставляйте руки/пальці в шарнірний механізм.



- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання подвійного приводу, у чаші не можуть знаходитись інструменти.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте зазначені у таблиці максимального завантаження.
- Будьте обережні при підніманні цього приладу. Перш ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головка міксера правильно зафіксована в нижньому положенні, а чаша, деталі, кришка отвору та шнур надійно закріплені.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера зі встановленою насадкою, тому що кухонна машина може втратити стійкість.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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.

## **Загальні правила безпеки при використанні насадок**

- **Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер заливається гаряча рідина, оскільки він може вийти з ладу через раптове парування.**
- Не опускайте руки або кухонні прилади у чашу блендера або кухонного комбайна, якщо прилад підключено до електромережі.
- Прилад не буде працювати, якщо насадки встановлено не правильно.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Номінальна потужність залежить від компактної насадки для компактна насадка для подрібнення/млинок. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменште швидкість або зупиніть прилад і вийміть частину вмісту.
- Надмірна дія на механізм блокування може **пошкодити** насадку і спричинити травму.
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **РИЗИК ОПІКІВ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти до чаші кухонного комбайну, млинка чи чаші блендера або перед змішуванням.

## Насадка для блендера

- Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.
- **Попередження для моделі АТ282:** кільце на дні пластикової чаші АТ282 встановлене на заводі та не знімається.
- Вмикайте блендер лише із закритою кришкою.
- Використовуйте з чашею лише ножовий блок із комплекту.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморожування; подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не обробляйте спеції на кшталт гвоздики, кропу та кмину — вони пошкоджують пластикові деталі.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він повинен зберігатись порожнім.
- Не наповнюйте чашу блендера вище позначки максимального об'єму. Заливайте ще менше рідин, що піняться, наприклад, молочних шейків.

## Кухонний комбайн

- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні під час роботи з ними. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **Під час нарізання/натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.**
- **Не перевищуйте рівень потужності «МАХ» вказану на чаші.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач з комплекту.

- Перед зніманням кришки з кухонного комбайна вимкніть прилад і дочекайтесь повної зупинки ножового блока/диска.
- Не використовуйте для керування кухонним комбайном кришку, а лише регулятор швидкості.

## М'ясорубка

- Перед подрібненням м'яса знімайте шкіру і видаляйте кістки.
- Під час обробки горіхів подавайте їх невеликими порціями, і перед додаванням наступної порції дочекайтесь обробки попередньої.
- Завжди користуйтеся штовхачем для м'ясорубки, який входить у комплект. Ніколи не опускайте пальці або кухонне приладдя в напрямну трубку.
- Увага! Ріжучий диск гострий, будьте обережні під час роботи та чищення.
- Перед увімкненням приладу переконайтесь в тому, що насадка надійно закріплена на місці.
- **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню.

## Насадка соковижималка

- **Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр, кришка соковижималки або чаша пошкоджені або мають видимі тріщини.**
- Різальні ножі, розташовані в основі корзини фільтра, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та зачекайте, поки фільтр зупиниться.
- Використовуйте штовхач з комплекту. Ніколи не опускайте пальці в напрямну трубку. Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед зніманням прямої трубки.

- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, відрегулюйте швидкість або зупиніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та почистьте барабан від м'якоті (соковижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється по барабану).

### **Компактна насадка для подрібнення/перемелювання**

- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Перед зняттям млинка:
  - вимкніть прилад;
  - зачекайте, доки ножі повністю зупиняться;
  - не знімайте чашу з ножового блока.
- Використовуйте чашу і ножовий блок тільки з підставкою з комплекту постачання.
- Ніколи не намагайтеся встановити ножовий блок на прилад без чаші.
- Не подрібнюйте тверді спеції, як-от корінь куркуми, оскільки вони можуть пошкодити ножі.

### **Чищення**

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Перед чищенням повністю зніміть насадки.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Деякі продукти, наприклад, морква, забарвлюють пластик. Щоб усунути забарвлення, протріть деталі тканиною, змоченою в рослинному маслі.
- **Обережно поведіться з ножами та ріжучими дисками, оскільки вони дуже гострі.**

### **Блок електродвигуна**

- Протріть вологою тканиною і висушіть.
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

## Чаша

- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

### 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 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Чищення».

## Показчик

### Кухонна машина

- ① **Отвір приводу середньої швидкості**
- ② Кришка отвору приводу середньої швидкості
- ③ Кришка отвору приводу високої швидкості
- ④ **Отвір приводу високої швидкості**
- ⑤ Блок електродвигуна
- ⑥ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑦ Чаша
- ⑧ **Гніздо для встановлення насадок**
- ⑨ Головка міксера
- ⑩ Важіль розблокування головки
- ⑪ Захист від бризок

### Інструменти для чаші

- ⑫ Збивалка
- ⑬ Гакоподібна насадка для вимішування тіста зі знімним захисним коміром
- ⑭ Віничок

### Насадки

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

Для отримання додаткової інформації або замовлення додаткових насадок, які не входять у комплект, перейдіть на веб-сторінку компанії Kenwood [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Пластиковий блендер (AT282)
- ⑯ Скляний блендер (AT283)
- ⑰ Кухонний комбайн (AT284)
- ⑱ Соковижималка для цитрусових (потребує AT284)
- ⑲ М'ясорубка (AT281)
- ⑳ Соковижималка (AT285)
- ㉑ Компактна насадка для подрібнення/млинок (AT286)

## Використання чаші та інструментів

### Див. малюнки **A** - **F**

- A** Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- B** Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- C** Оберіть насадку та встановіть її у відповідне гніздо до клацання.
- Перед тим, як встановлювати гакоподібну насадку для вимішування тіста у відповідне гніздо, одягніть захисний комір, щоб уникнути попадання продуктів всередину приладу.
- D** Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору. Підключіть до електромережі.
- E** Закріпіть захисний комір на чаші, пересунувши його.
- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо в чашу через подовжувальну камеру.
- F** Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань

Щоби вимкнути прилад, пересуньте регулятор у положення «O» та відключіть прилад від мережі електропостачання. Підніміть головку міксера, утримуючи її в такому положенні, вийміть насадку із отвору.

### Підказки та поради

#### Збивалка

- При збиванні жиру з цукром для приготування сумішей для тістечок, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спочатку розм'якшіть його.
- При потребі вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

#### Гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.

### Борошно

- Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.

### Віничок

#### Важливо

- **Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.**
- 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.

- Майонез: для найкращих результатів зніміть залишки зі стінок чаші після додавання олії і запустіть прилад ще на 10 сек на максимальній швидкості.
- Суміші для тіста: спочатку покладіть у чашу борошно, потім рідину і перемішайте на мінімальній швидкості, щоб з'єднати інгредієнти.

## Електронний регулятор з датчиком швидкості

Міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, який 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 швидкість може змінитися, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

### Вказівки:

- Ніколи не перевищуйте зазначених максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- **Рух головки міксера під час роботи є нормальним явищем, особливо, під час вимішування густих сумішей, як наприклад, тіста для хліба.**
- Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, прилад негайно зупиниться. Завжди вимикайте прилад перш ніж підняти головку.
- **Машини не працюватиме, якщо кришки отворів встановлено неправильно.**

- Якщо прилад пригальмує, вимкніть його та вийміть частину суміші, або збільште швидкість.
- Ваш пристрій 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 знадобиться усього декілька секунд.
- Перш ніж підняти головку міксера, зніміть насадки з отвору.

## Використання отворів приладу

### Насадки для ④ отвору приладу високої швидкості

Зніміть кришку отвору приладу високої швидкості ③.

Переконайтеся, що кришка отвору приводу середньої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

### Насадки для ① отвору приладу середньої швидкості

Зніміть кришку отвору приладу середньої швидкості ②.

Переконайтеся, що кришка отвору приводу високої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

## Використання насадок

Зверніться до відповідних малюнків для кожної насадки й ознайомтеся з порадами, поданими в розділах, які описують їх використання.



## 15 Пластиковий блендер

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливального отвору
- e Кришка

## 16 Скляний блендер

- a Основа ножового блока
- b Ножовий блок
- c Ущільнювальне кільце
- d Чаша
- e Кришка
- f Ковпачок заливального отвору

### Зберіть блендер, як показано на малюнку 15 і 16

Примітка. Щоб запобігти протіканню, правильно встановіть ущільнювальне кільце.

#### Установлення кришки

- 15 Пластиковий блендер: поверніть проти годинникової стрілки.
- 16 Скляний блендер: притисніть для фіксації.

#### Підказки та поради

##### Не обробляйте гарячі інгредієнти

- Під час приготування майонезу покладіть у чашу блендера всі компоненти, окрім 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.

- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші.

## 17 Кухонний комбайн

- a Малий штовхач
- b Великий штовхач
- c Напрямна трубка
- d Кришка
- e Чаша
- f Привідний вал
- g Ножовий блок

#### Диски (якщо входять до комплекту)

- h Диск для крупного нарізання/натирання
- i Диск для тонкого нарізання/натирання
- j Диск для дрібного натирання
- k Диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання
- l Стандартний диск для тонкого нарізання соломкою
- m Диск для дуже крупного нарізання

### Зберіть кухонний комбайн, як показано на малюнку 17

- 1 Установіть привідний вал на отвір.
- 2 Установіть чашу на привідний вал рукою до регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 3 Установіть на вал ножовий блок, один із дисків або соковижималку для цитрусових. **Будьте обережні, леза та різальні елементи дуже гострі.**

#### Підказки та поради

- Перед обробленням м'ясо, хліб та овочі слід порізати кубиками розміром приблизно 2 см.

- Трави краще подрібнювати, коли вони сухі і чисті.
- Слідкуйте, щоби ніж не перегрівався.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Під час додавання мигдалевої есенції чи ароматичних добавок до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.

### Диски

- 1 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.
- 2 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
- 3 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.

### Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру,

спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки.

### Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру,

установіть обидва штовхачі.

- Слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожнюйте.
- Не перевищуйте рівень потужності «MAX» на чаші.

### Підказки та поради

- При використанні двобічних дисків, потрібний бік повинен знаходитися зверху.
- Використовуйте лише свіжі інгредієнти.
- Не нарізайте продукти надто дрібно. Заповнюйте 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 натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізується на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диска невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

## 18 Соковижималка для цитрусових

- a Конус
- b Сито

**Примітка.** Цю насадку можна використовувати лише з комбайном моделі AT284.

### Зберіть соковижималку для цитрусових, як показано на малюнку

#### 18

- 1 Установіть сито всередину чаші так, щоби ручка сита знаходилася прямо над ручкою чаші.
- 2 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 3 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус.

### Підказки та поради

- Для кращого зберігання, обробляйте фрукти кімнатної температури та перед початком роботи покатайте їх по робочій поверхні.
- Для отримання максимальної кількості соку повертайте фрукт у різних напрямках під час вижимання соку.
- Під час обробки великої кількості фруктів, регулярно чистьте сито для запобігання накопичування м'якоті та кісточок.

## 19 М'ясорубка

- a Гайковий ключ
- b Решітки: середня та груба (в залежності від моделі)
- c Ніж
- d Спіраль для м'яса
- e Корпус
- f Таця
- g Штовхач

### Зберіть м'ясорубку, як показано на малюнку 19

- 1 Установіть спіраль для м'яса в середину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ріжучою стороною назовні. Переконайтеся, що він встановлений правильно.
- 3 Установіть решітку – мітки повинні співпадати.
- 4 Закрутіть гайку.

### Використання м'ясорубки

- 1 Підніміть головку міксера. Перевірте, чи встановлені всі кришки отворів.
- 2 Тримаючи насадку у відповідному положенні, вставте її, як показано на малюнку, вирівняйте виступи на кінці спіралі з відповідними пазами на отворі приводу.
- 3 Притисніть і поверніть насадку проти годинникової стрілки, поки вона не буде зафіксована.

- 4 Закрутіть гайку вручну.
- 5 Установіть лоток.
- 6 Поріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см.
- 7 Увімкніть максимальну швидкість. За допомогою штовхача обережно проштовхуйте продукти по одному шматку за раз. **Не натискайте занадто сильно** – це може зашкодити приладу.

### Підказки та поради

- **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед пропусканням через м'ясорубку.**
- Перед подрібненням м'яса завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т. ін.

## 20 Соковижималка

- a Штовхач
- b Кришка
- c Блокувальний механізм кришки
- d Фільтр
- e Контейнер для м'якоті
- f Випускний отвір для соку (носик)
- g Базовий блок
- h Важіль розблокування контейнера для м'якоті
- i Склянка
- j Тримач склянки

### Зберіть соковижималку, як показано на малюнку 20

- 1 Установіть контейнер для м'якоті на базовий блок і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації. При правильному встановленні випускний отвір для соку повинен бути розташований над важелем розблокування контейнера для м'якоті.
- 2 Установіть фільтр і притисніть, щоб зафіксувати на місці.
- 3 Установіть кришку контейнера для м'якоті – поверніть за

годинниковою стрілкою, щоб вирівняти стрілку ▼ на виступі кришки с міткою I на базовому блоці.

- 4 Установіть тримач склянки в нижній частині насадки таким чином, щоб стрілка ▲ на тримачі склянки була спрямована вгору і вирівняна з випускним отвором для соку.
- 5 Утримуючи тримач склянки, встановіть насадку на отвір, вирівнявши носик на куті машини, і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 6 Щоб встановити склянку, поверніть тримач в напрямку від носика. Поверніть склянку таким чином, щоб вона знаходилася під випускним отвором для соку.
- 7 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли пройти крізь напрямну трубку.
- 8 Увімкніть максимальну швидкість та покладіть продукти у трубку.

**Рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.**

#### **Важливо**

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть прилад та випорожніть м'якоть з фільтра. (Соковижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- Деякі продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та очистьте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та випорожняйте ємність для м'якоти та ємність соку.

#### **Підказки та поради**

- Цитрусові – для кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових, яка доступна окремо.
- Щоб отримати якомога більше соку, проштовхуйте шматочки м'якої текстури повільно.
- Видаліть кісточки (зі слив, персиків, вишень тощо).
- Зніміть товсту шкірку (з дині, ананасів, огірків тощо).
- Овочі та фрукти з м'якою шкіркою потрібно лише вмити (яблука, груші, морква, шпинат, виноград, полуниця, селера тощо).

#### **Рекомендації щодо вживання**

- Щоб зберегти вітаміни, випийте сік якомога швидше.
- Якщо вам потрібно зберігати готовий сік протягом декілька годин, поставте його у холодильник. Він буде зберігатися краще, якщо ви додасте декілька крапель лимонного соку.
- Не рекомендується вживати більше трьох склянок соку по 230 мл за день, тільки-но якщо ви не маєте протипоказань і можете вживати більше.
- Дітям рекомендується розводити сік із рівною кількістю води.
- Сік із темно-зелених (броколі, шпинат і т. д.) та темно-червоних (буряк, червона капуста і т. д.) овочів є дуже концентрованим, тому рекомендується його розводити.
- Фруктовий сік містить багато фруктози (фруктового цукру), і тому хворі на діабет та люди із низьким рівнем цукру в крові повинні бути дуже обережними і не перевищувати максимально допустиму дозу.

### Розбирання соковижималки

Виконайте процедуру збирання у зворотному порядку.

Щоб зняти контейнер для м'якоті з базового блока, натисніть на важіль на базовому блоці та поверніть контейнер для м'якоті проти годинникової стрілки. Після цього підійміть його.

### Соковижималка (насадка)

- Насадка знімна для знімного очищення. Потягніть насадку, щоб зняти.
- Щоб знову встановити після чищення - повністю натисніть насадку.

## 21 Компактна насадка для подрібнення/млинки

- a Підставка
- b Ножовий блок
- c Ущільнювальне кільце
- d Чаша

### Зберіть млинок, як показано на малюнку 21

- 1 Покладіть інгредієнти в чашу.
- 2 Переконайтеся, що ущільнювальне кільце правильно встановлено на ножовому блоці. Якщо ущільнювач встановлений неправильно, можливе протікання суміші.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу лезами вниз.
- 4 Вручну накрутіть ножовий блок на чашу.
- 5 Установіть млинок на отвір таким чином, щоб стрілка на млинку була повернута до задньої частини машини. Поверніть млинок за годинниковою стрілкою, щоб вирівняти дві стрілки.
- 6 Увімкніть максимальну швидкість.







### Підказки та поради

- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти, дайте їм охолонути перед обробкою.

## Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).






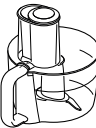




**\* Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент для чаші	Рецепт / вид обробки				 (хв)
	Збивання масла/ маргарину з цукром		Фруктовий пиріг, загальна вага 1,8 кг (6 збитих яєць)	Min → Max	3 - 5
	Збивання яєць до кремоподібної маси у сумішах для тортів			4 → Max	1 - 4
	Вимішування з додаванням борошна, фруктів і т. д.			Min → 1	30 - 60 сек
	Вироби зі здобного тіста та печиво – розтирання жиру з борошном	Вага борошна	450 г	Min → 2	2 - 3
	Готування універсального тіста для тортів	Загальна вага	1,6 кг	Min → Max	45 - 60 сек
	Тісто для хліба (сухі дріжджі)	Вага борошна	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Загальна вага	805 г		5 - 7
	М'яке дріжджове тісто (з додаванням масла і яєць)	Вага борошна	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Загальна вага	960 г		5 - 7
	Ячні білки		8	Min → Max	1½ - 3
	Кисле тісто без додавання жирів		620 г (6 збитих яєць)		4 - 6
	Крем		250 - 600 мл	Min → Max	2 - 4
	Майонез	Жовтки	4	Max	1 - 2
	Масло для панкейків		1 л	Min ↓ Max	10 сек ↓ 45 - 50 сек

## Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).




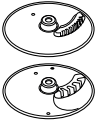


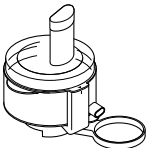

**\* Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент для чаші	Рецепт / вид обробки				 (хв)
	Холодні рідини, напої та коктейлі	Пластиковий блендер АТ282	1,5 л	Max	30 – 60 сек
		Скляний блендер АТ283	1,2 л		
	Молочний шейк/ холодне молоко	Пластиковий блендер АТ282	1,2 л	Max	15 – 30 сек
		Скляний блендер АТ283	800 мл		
	Кубики льоду		6 (125 г)	P	15 – 30 сек
 	Сире м'ясо та риба		400 г	3 → Max.	15 – 20 сек
	Цибуля		250 г	P	5 – 10 сек
	Печиво		100 - 250 г	Max	20 – 30 сек
	Печиво - перемішування жиру і борошна. Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		340 г Вага борошна	Max	10 сек
				Max	10 – 20 сек
	Готування універсального тіста для тортів	Загальна вага	800 г	Min → Max	10 – 20 сек
Майонез	Жовтки	3 – 4	Max	1 – 2	
 	Нарізання та натирання сиру, моркви, картоплі, капусти, кабачків, буряків		Не перевищуйте позначку максимального завантаження, нанесену на чашу.	Max	10 – 20 сек
	Нарізання м'яких овочів, таких як огірки та помідори			4 - Max	
	Сир «Пармезан» та картопля			Max	

## Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

\* **Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент	Рецепт / вид обробки			 (хв)
	Картопля соломкою і тверді інгредієнти для салатів, запіканок та страв швидкого приготування (наприклад, моркви, брукви, кабачків та огірків).	Не перевищуйте позначку максимального завантаження, нанесену на чашу.	Max	10 - 20 сек
	Натирання сиру та моркви		Max	
	Усі цитрусові	1 кг	3	2 - 3
	М'ясо, птиця та риба.	-	Max	10
	Соки з фруктів і овочів, напр, моркви, яблук, ананасів, помідорів та винограду.	500 г	Max	30 - 60 сек
	М'які фрукти та овочі, напр., помідори та виноград.	500 г	Max	
	Горіхи	50 г	Max	30 сек
	Кавові зерна	50 г	Max	30 сек
	Холодні пюре	50 г	Max	30 сек
	<b>Медово-гірничий маринад</b> Мед (кімнатної температури) Арахісове масло зі шматочками арахісу Перець чили	250g 40g 1	P	10 сек

Інструкції з очищення: див. відповідний малюнок **22**



## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

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.

## Усунення несправностей

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Усунення</b>
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Прилад перевантажений/ перевищено максимальне навантаження.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального завантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Насадки приводу середньої та високої швидкості не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно.
	Кришка іншого отвору не зафіксована правильно.	Перевірте, чи кришка іншого отвору зафіксована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
Блендер або млинок протікає з блока ножа.	Ущільнення відсутнє. Ущільнення встановлене неправильно. Ущільнення пошкоджено.	Перевірте ущільнення на наявність пошкоджень та правильність його встановлення. Щоб виконати заміну ущільнення, див. розділ «Обслуговування та ремонт».
Низька продуктивність інструментів/насадок.	Див. підказки у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайте, що насадки зібрані правильно.	



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

