

KENWOOD

TYPE: KHC29A

Instructions

Istruzioni

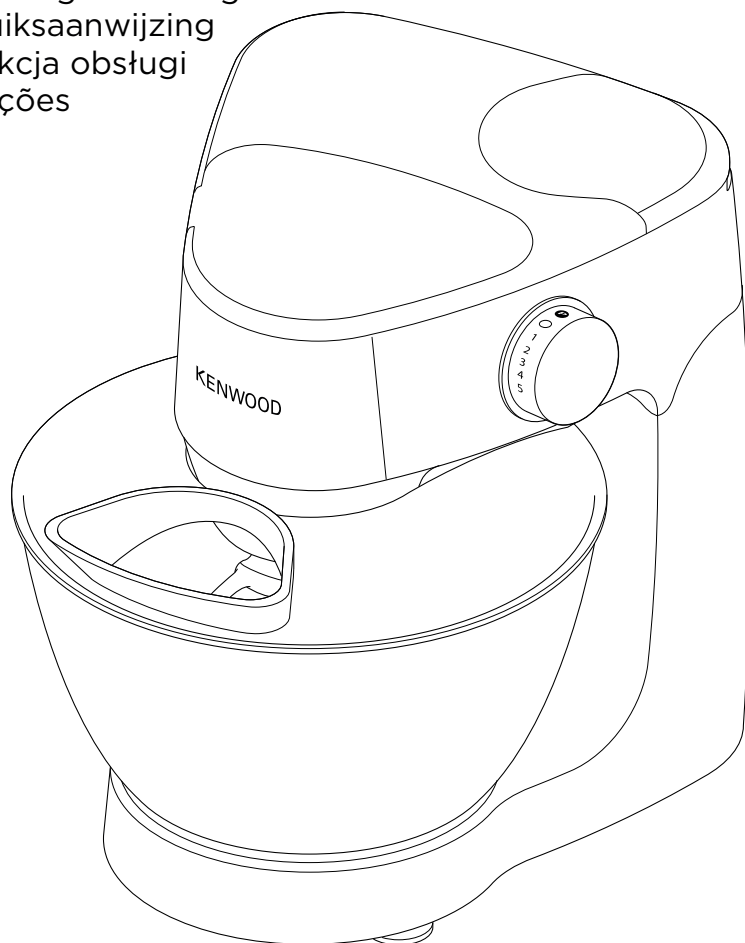
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



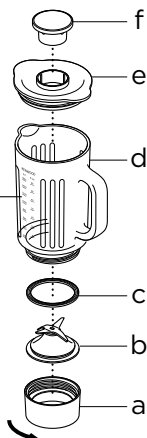
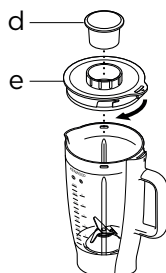
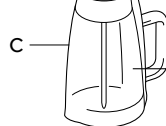
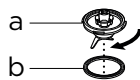
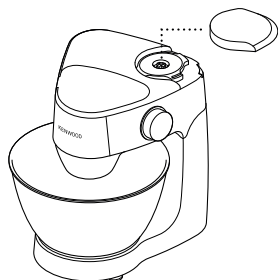
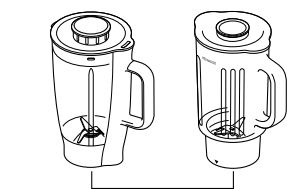
Dansk	2 - 19
Svenska	20 - 37
Norsk	38 - 55
Suomi	56 - 73
Türkçe	74 - 91
Česky	92 - 109
Magyar	110 - 128
Polski	129 - 150
Ελληνικά	151 - 173
Русский	174 - 196
Қазақша	197 - 218
Slovenčina	219 - 237
Українська	238 - 259



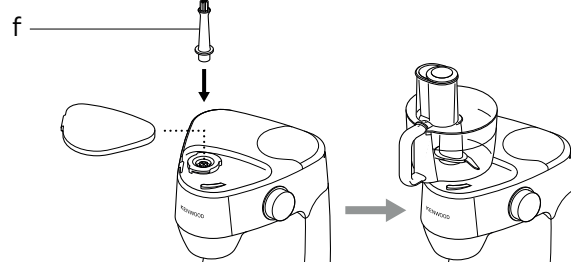
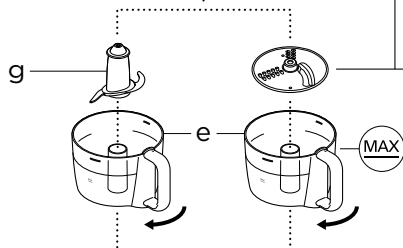
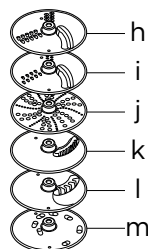
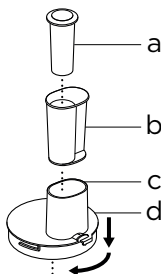
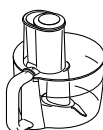
15



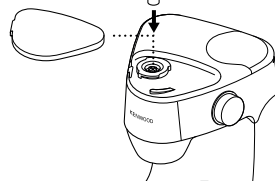
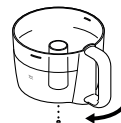
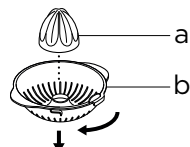
16



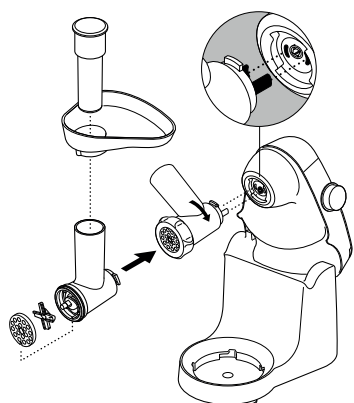
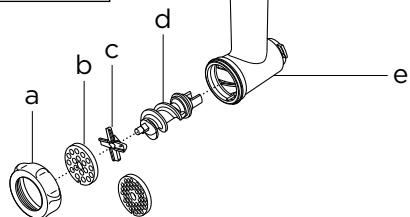
17



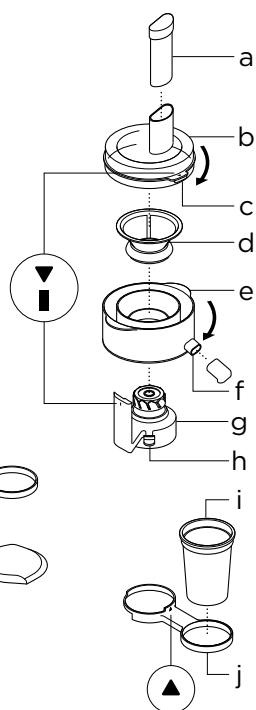
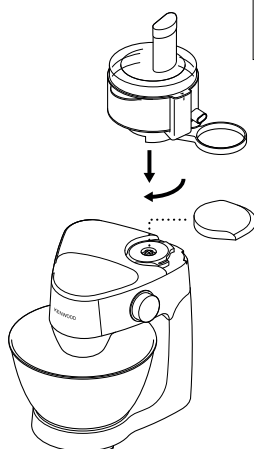
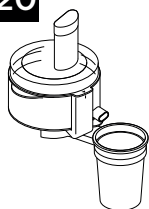
18



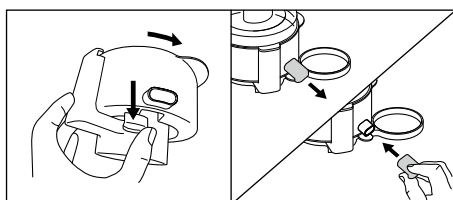
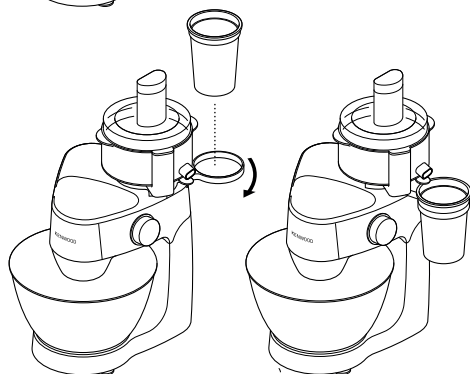
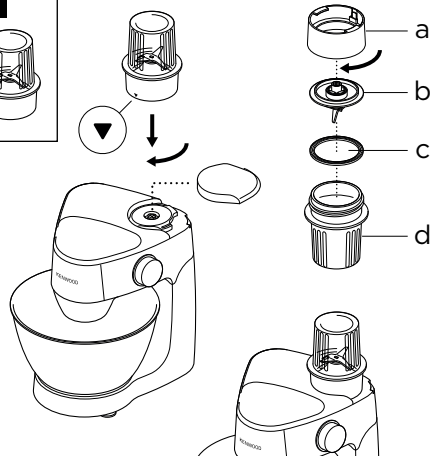
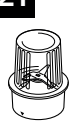
19



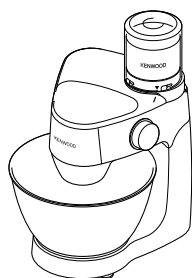
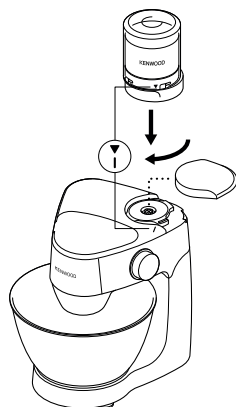
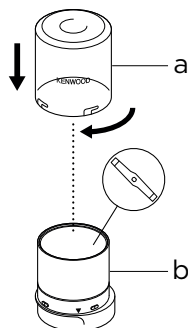
20



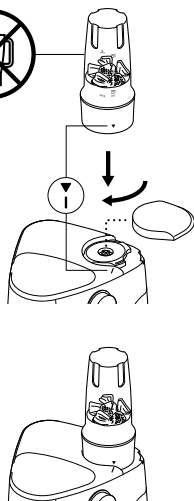
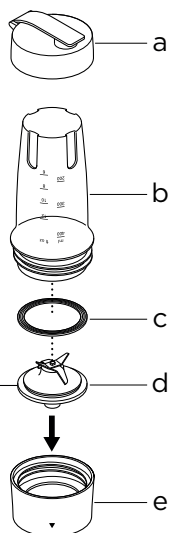
21



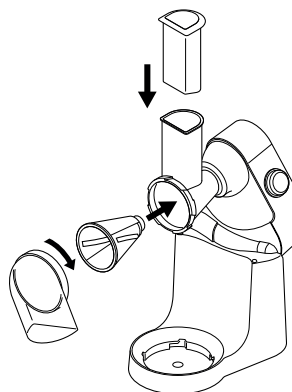
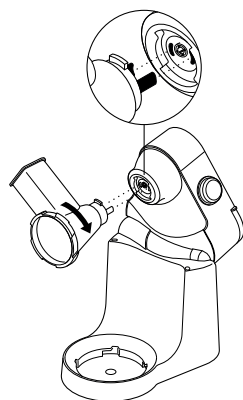
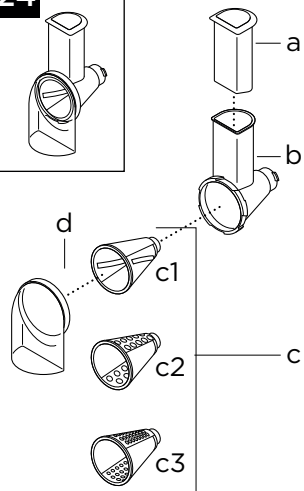
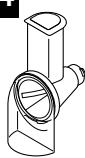
22

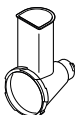
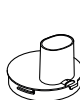
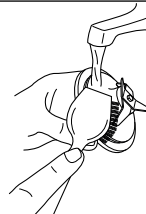
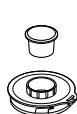
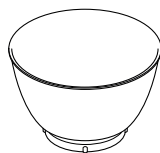


23



24





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/Blend-Xtract 2GO	60 sek.	
Kværn	30 sek.	
Formalingskværn	90 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 skålnedskaberer 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, blenderglasset eller flasken, eller før der blendes.

Tilbehør blender/Blend-Xtract 2GO

- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blenderglas/flaske.
- **AT282 Vigtigt** – randen nederst på glasset er monteret fra fabrikken, og det må ikke aftages.
- Betjen kun blenderen med påsat låg.
- Brug kun blenderglasset/flasken sammen med den medfølgende knivenhed.
- 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 blenderglasset/flasken.
- 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 blenderglasset/flasken – mindre for skummende væsker som milkshakes.

Tilbehør Blend-Xtract 2GO

-  **Flasken er kun egnet til brug med kolde ingredienser. Tilbered ikke varme ingredienser.**
- Drik aldrig noget varmt direkte af flasken.
- Når du drikker gennem låget, skal du sørge for at drikken er jævnt blendet. Det kan være, at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.
- Blend ikke frosne ingredienser eller isterninger uden væske.
- Når der tilføjes frosne ingredienser (f.eks. frossen yoghurt, dessertis eller is), må der ikke blendes mere end 60 g eller 3 isterninger.
- Blend aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier eller nødder), og lad ikke blenderen køre, når den er tom.
- Nogle væsker øger volumen og danner skum under blanding, f.eks. mælk. Blenderen må derfor ikke overfyldes, og det skal kontrolleres at knivenheden er sat rigtigt på.

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).

Kompakthakker og formalingskværn

- 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 bageret/låget af knivsenheden.

- Brug kun bægeret/låget og knivenheden med den medfølgende basis.
- Sæt aldrig knivenheden på maskinen uden påsat bæger/låg.
- Tilbered ikke hårde krydderier som tørret gurkemejerod, da de kan beskadige kniven.

Roto-snitter

- Kom aldrig fingrene i tilførselsrøret. Brug kun nedstopperen, der følger med roto-snitteren.
- Tryk ikke hårdt for at presse maden ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Håndter skærekeglerne forsigtigt, de er særdeles skarpe.

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

- ③ **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 skærmlade
- 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.

- ⑮ Plastblender (AT282)
- ⑯ Glasblender (AT283)
- ⑰ Foodprocessor (AT284)
- ⑱ Citrus-saftpresser (kræver AT284)
- ⑲ Kødhakker (AT281)
- ⑳ Saftpresser (AT285)
- ㉑ Minihakker/kværn (AT286)
- ㉒ Formalingskværn
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Roto-snitte

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 skærmladen 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 kommes direkte i skålen via slisen
- 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 æggeblonder 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, fjerne påfyldningsdækslet og lade 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.

22 Formalingskværn

- a Låg til kværn
- b Knivenhed til kværn

Saml kværnen som vist på illustrationen 22

Bemærk:

- For at modvirke lækage under tilberedning er låget udformet til at slutte tæt til knivenheden.
- Låget kan ikke fjernes fra knivenheden, mens den er påsat motorenheden.
- Fyld og saml altid enheden, inden den sættes på udtaget.

Vink og tips

- For optimal præstation anbefaler vi, at du ikke maler mere end 50 g ad gangen i kværnen, når du tilbereder krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres smag i meget længere tid end malede krydderier, så det er bedst at friskmale en lille mængde ad gangen for at bibeholde smagen.
- Maksimal frigivelse af smag og æteriske olier sker, når de hele krydderier ristes før maling.
- Skær ingefær og kokosnød i små stykker inden tilberedning.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Afmålingslåg
- b Flaske
- c Tætningsring
- d Knivenhed
- d Basis

Samles som vist på illustration 23

Vink og tips

- Bemærk, at når flasken er fyldt til maks. kapacitet (400 ml), er dette ca. to portioner.
- Kom altid først is/frosne ingredienser i flasken for at få den bedste blendning.
- Når din drik har nået den ønskede konsistens, kan du bruge impuls "P" til at sikre, at alle ingredienser blendes grundigt.
- Hvis du ikke straks vil nyde drikken, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke fra hældetuden. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende smoothie drik.
- Efter blendning er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille, når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.
- Når afmålingslåget er sat på, skal rejseflasken altid holdes lodret.

24 Roto-snitte

- a Nedstopper
- b Hoveddel og tilførselsrør
- c Skærekegle
- c1 snitning
- c2 grov rivning
- c3 fin rivning
- d Skærm/kegleholder

- 3 Påsæt den ønskede kegle – drej mod uret for at låse den på plads.
- 4 Fastgør kegleholderen – ret hakket ind efter udskæringen i hoveddelen. Drej med uret for at låse på plads.
- 5 Påsæt blandeskålen, eller anbring en passende skål under udløbet.
- 6 Kom fødevarerne i tilførselsrøret, og brug MAX-hastighed. Tryk forsigtigt ned med nedstopperen.

Samles som vist på illustration 24

Bemærk: Nedstopperen passer kun ind på én måde.

Samling og brug af roto-snitte

- 1 Løft mixerhovedet. Sørg for, at begge kraftudtagsdæksler er påsat.
- 2 Med tilbehørets hoveddel i den viste position rettes drevets flige på enden af tilbehøret ind efter de modsvarende åbninger i drevudtaget.

Oversigt over anbefalet brug

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

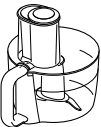
*** Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

Skålrødsbap	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
	Irøring 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.
	Brødsdej (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

Oversigt over anbefalet brug

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

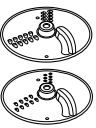
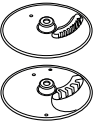
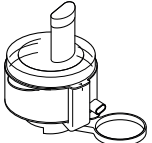
*** Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

Skålderskab	Opskrift/proces				 (Min.)
	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.
 	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-kage-blandinger	Vægt i alt	800 g	Min. → Max	10-20 sek.
	Mayonnaise	Æggeblom-mer	3-4	Max	1-2

Oversigt over anbefalet brug

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

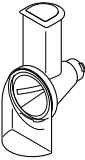
*** Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

Tilbehør	Opskrift/proces			 (Min.)
	Snit og riv ost, gulerødder, kartofler, kål, squash og rødbede		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	
	Riv gulerødder og ost		Max	
	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.
	Krydret honning- og nøddemarinade Honning (stuetemp.) Knasende jordnøddesmør Lille chili	250 g 40 g 1	P	10 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.**

Tilbehør	Opskrift/proces			 (Min.)
	Krydderier – som f.eks sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommen korianderfrø, fennikkelfrø, hele kryddernelliker osv.	50 g	Maks.	30-90 sek.
	Kaffebønner	50 g	Maks.	15-30 sek.
	Nødder	50 g	Maks.	10-15 sek.
	Chilier	30 g	Maks./P	10 sek.
	Frisk ingefær	30 g	Maks./P	10 sek.
	Hvidløg	4	Maks./P	10 sek.
	Kokosnød	50 g	Maks./P	20-30 sek.
	Drikke og smoothies	400 ml (Maks. frosset 60 g)	Maks.	30-60 sek.
	Brug den til at skiveskære og rive fødevarer som gule-rod, agurk, æble, kartoffel, chokolade, hård ost og nødder	1 kg	Maks.	2-3

Rengøringsvejledning – se den relevante illustration **25**

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.
- 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 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		
Problem	Årsag	Løsning
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-, Blend-Xtract 2GO- 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/Blend-Xtract 2GO	60 s	
Kvarn	30 s	
Malningskvarn	90 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 känsel 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 fransäger 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 matberedarskålen, kvarnen, bågaren eller flaskan, eller före mixning.

Mixer/Blender-Xtract 2GO (tillbehör)

- Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerbågaren/flaskan 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/flaskan 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 dessa innan de tillsätts till bågaren/flaskan.
- 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 mer än den maxgräns som är markerad på bågaren/flaskan - mindre för skummande vätskor som milkshakes.

Blend-Xtract 2GO (tillbehör)

-  **Flaskan ska endast användas med kalla ingredienser. Bearbeta inte varma ingredienser.**
- Drick aldrig varma drycker direkt från flaskan.
- Se till att drycken är ordentligt mixad och slät om du

ska dricka genom locket. Du kan behöva prova dig fram innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då det kan hända att dessa ingredienser inte bearbetas fullt ut.

- Blanda inte frysta ingredienser eller isbitar utan vätska.
- Om du tillsätter frysta ingredienser (till exempel fryst frukt, yoghurt, glass eller is) mixa inte mer än 60 g eller tre isbitar.
- Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter). Kör aldrig mixern när den är tom.
- Vissa vätskor kan öka i volym och skummängd när de mixas (t.ex. mjölk). Överfyll därför inte bägaren och kontrollera att knivsatsen är korrekt monterad.

Matberedare

- Kniv och skärskivor är mycket vassa, hanteras med försiktighet. **Håll alltid i fingergreppet högst upp, på avstånd från skäreppen, 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).

Minihackaren och malningskvarn

- 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/locket från bladenheten.
- Använd endast behållaren/locket och bladenheten med tillhörande basenhet.
- Montera aldrig bladenheten på apparaten utan att behållaren/locket är monterade.

- Bearbeta inte hårda kryddor, t.ex. torkad gurkmejarot, eftersom dessa kan skada bladen.

Råkosttillbehöret

- Stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret. Använd endast medföljande stöt med råkosttillbehöret.
- Använd inte överdriven kraft för att pressa ned livsmedel i matarröret – du kan skada tillbehöret.
- Hantera skärkonerna med försiktighet, de är extremt vassa.

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, skärkoner 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.

- ⑮ Plastmixer (AT282)
- ⑯ Glasmixer (AT283)
- ⑰ Matberedare (AT284)
- ⑱ Citruspress (kräver AT284)
- ⑲ Livsmedelskvarn (AT281)
- ⑳ Råsaftcentrifug (AT285)
- ㉑ Minhackare/kvarn (AT286)
- ㉒ Malningskvarn
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Råkosttillbehör

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 slichepott 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 klubbighet 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 bröddeg 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. bröddeg.**
- 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 Tättningsring
- c Bägare
- d Påfyllningslock
- e Lock

16 Glasmixer

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

Montera ihop mixern enligt bilderna

15 och 16

Obs! Se till att tättningsringen 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 dipsåser, kan behöva skrapas ner. Om blandningen är svårbearbetad 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 skåror 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 Frigöringsspak 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 frigöringsspak.

- 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 I 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 kylan och tillsätta några droppar citronjuice för att hålla den fräsch.
- Drick 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.
- Fruk juice 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.

22 Malningskvarn

- a Kvarnlock
- b Knivsats till kvarn

Montera kvarnen enligt bild 22

Obs!

- Locket sitter tätt på bladenheten för att förhindra läckage.
- Locket går inte att ta bort från bladenheten medan den är monterad på drivenheten.
- Fyll och montera innan du kopplar in i uttaget.

Tips och idéer

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor därför är det bättre att mala en liten mängd vid behov.
- För att frigöra så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Skär ingefära och kokosnöt i små bitar innan du bereder dem.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Drinklock
- b Flaska
- c Tätningsringen
- d Bladenhet
- e Bas

Monteras enligt bild 23

Tips och idéer

- Observera att när flaskan är fylld till maximum (400 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
- För bästa resultat ska du alltid tillsätta is/frysa ingredienser till flaskan först.
- När drycken har nått önskad konsistens, kan du använda pulsfunktionen P för att se till att alla ingredienserna är ordentligt mixade.
- Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.

- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka dem direkt. Om ingredienserna har separerats rör om drycken innan du dricker den.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

24 Råkosttillbehör

- a Stöt
- b Stomme och matarrör
- c Skärkon
 - C1 skivning
 - C2 grov rivning
 - C3 fin rivning
- d Låsanordning/hållare för koner

Monteras enligt bild 24

Montera och använda råkosttillbehöret

- 1 Höj upp mixerhuvudet. Se till att båda uttagslocken är monterade.
 - 2 Med tillbehörets stomme i visat läge – rikta drivflikarna i änden av tillbehöret mot de motsvarande skårorna i drivuttaget.
 - 3 Montera önskad kon - vrid moturs för att låsa fast i läge.
 - 4 Montera konhållaren - ställ in markeringen mot utskärningen i stommen. Vrid medurs för att låsa fast i läge.
 - 5 Montera mixerskålen eller placera en lämplig skål under utloppet.
 - 6 Placera livsmedlet i matarröret och välj maxhastighet. Pressa försiktigt nedåt med stöten.
- Obs! Stöten passar endast på ett sätt.

Rekommenderad användning

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

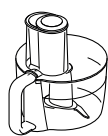
*** Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

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	Mjölvikt	450 g	Min → 2	2 - 3
	Färdiga kakmixer	Total vikt	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 s
	Bröddeg (styv med jäst)	Mjölvikt	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 s
		Total vikt	805 g		5 - 7
	Mjuk deg med jäst (med tillsatt smör och ägg)	Mjölvikt	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 s
		Total vikt	960 g		5 - 7
	Äggvitor		8	Min → Max	1½ - 3
	Fettfri sockerkaka		620 g (mix på 6 ägg)		4 - 6
	Grädde		250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4
	Majonnäs	Äggulor	4	Max	1 - 2
	Pannkakssmet		1 l	Min ↓ Max	10 s ↓ 45 - 50 s

Rekommenderad användning

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

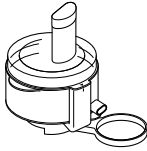
*** Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

Skålverktyg/ Tillbehör	Recept/process				 (min.)
 	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 Mjölvtikt	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	
	Parmesanost och potatis			Max	
	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	

Rekommenderad användning

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

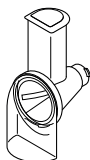
*** Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som bearbetas.**

Tillbehör	Recept/process			 (min.)
	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
	Kaffebönor	50 g	Max	30 s
	Kalla puréer	50 g	Max	30 s
	Kryddig honungs- och nötmarinad Honung (rumsvarm) Krispigt jordnötssmör Liten chilifrukt	250 g 40 g 1	Pulsera	10 s
	Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc.	50 g	Max	30 – 90 s
	Kaffebönor	50 g	Max	15 – 30 s
	Nötter	50 g	Max	10 – 15 s
	Chili	30 g	Max/P	10 s
	Färsk ingefära	30 g	Max/P	10 s
	Vitlök	4	Max/P	10 s
	Kokosnöt	50 g	Max/P	20 – 30 s

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.**

Tillbehör	Recept/process			 (min.)
	Drycker och smoothies	400 ml (Max frysta 60 g)	Max	30 – 60 s
	Används för att skiva och riva livsmedel såsom morot, gurka, äpple, potatis, choklad, hårdost och nötter.	1 kg	Max	2 – 3

Rengöringsanvisningar - se relevant bild **25**

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 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 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

Problem	Orsak	Lösning
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, Blend-Xtract 2GO 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/ Blend-Xtract 2GO	60 sek	
Kverner	30 sek	
Malekvern	90 sek	
Matkvern	10 min	

- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør. Du må aldri stikke inn hånden/fingrene i hengslemekanismen.
- 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 bolleredsdskaper 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 kjøles ned til romtemperatur før du har dem i kjøkkenmaskinbollen, kvernen, glasset eller flasken eller før miksing.

Blender/ Blend-Xtract 2GO-tilbehør

- Fest aldri knivenheten til motordelen uten at blenderglasset/-flasken 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.
- Bruk kun blenderglasset/-flasken med knivenheten som følger med.
- La aldri blenderen kjøre uten innhold.
- Smoothie-oppskrifter – du må aldri mikse frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes blenderglasset/-flasken.
- 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.
- Miks aldri mer enn maksimumsmerket på blenderglasset/flasken – mindre for skummende væsker, slik som milkshake.

Blend-Xtract 2GO-tilbehør

-  **Flasken egner seg bare til bruk med kalde ingredienser. Du må ikke behandle varme ingredienser.**
- Du må aldri drikke varme væsker fra flasken.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.
- Unngå å mikse frosne ingredienser eller isbiter uten væske.
- Ved tilsetting av frosne ingredienser (f.eks. frossen frukt, yoghurt, iskrem eller is) må du ikke mikse mer enn 60 g eller 3 isbiter.
- Du må aldri mikse tørre ingredienser (f.eks. krydder eller nøtter) eller kjøre hurtigmikseren mens den er tom.
- Noen væsker, f.eks. melk, øker i volum og skummer når de blandes, så ikke overfyll enheten og sørg for at bladet sitter riktig på plass.

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 vente 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 og Malekvern

- 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/lokket fra knivenheten.
- Bruk kun glasset/lokket og knivenheten med basen som følger med.
- Du må aldri sette knivenheten på maskinen uten at glasset/lokket sitter på.
- Du må ikke hakke harde krydder, slik som tørket gurkemeie – det kan skade kniven.

Roto matkutter

- Du må aldri putte fingrene i materøret. Bruk stapperen som følger med matkutteren.
- Ikke bruk for stor kraft når du skyver maten ned materøret – du kan skade tilbehøret.
- Hånder knivene, kuttekjeglene og skivene forsiktig - de er svært skarpe.

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.
- **Hånder knivene, kuttekjeglene og skivene forsiktig – de er svært 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 Utløerspak for hode
- ⑪ Sprutsikring

Bolleredsaker

- 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.

- ⑮ Plastblender (AT282)
- ⑯ Glassblender (AT283)
- ⑰ Matmikser (AT284)
- ⑱ Sitrussaftpresse (krever AT284)
- ⑲ Matkverner (AT281)
- ⑳ Saftsentrifuge (AT285)
- ㉑ Kompakt hakker/kverner (AT286)
- ㉒ Malekvern
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Roto matkutter

Slik bruker du bollen og redskapene

Se illustrasjonene **A - F**

- A** Trykk ned utløerspaken 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 utløerspaken 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 kuttesside 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 Kvernnull
- 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 Lökk
- c Låsetapp for lokk
- d Filter
- e Fruktkjøttbeholder
- f Saftutslipp (tut)
- g Baseenhet
- h Utløerspåk 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 I 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 den 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 utløerspaken 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.

22 Malekvern

- a Kvernlokk
- b Knivenheten til kvernen

Sett sammen kvernen som vist i illustrasjonen 22

Merk:

- For å unngå lekkasje under miksing, er lokket utformet slik at det er godt festet til knivenheten.
- Lokket kan ikke fjernes fra knivenheten mens det sitter på motordelen.
- Du må alltid fylle og sette sammen tilbehøret før du fester det til uttaket.

Råd og tips

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 50 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Kutt ingefær og kokos i små biter før de males.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Påfyllingslokk
- b Flaske
- c Tetningsring
- d Knivenhet
- e Base

Monteres som vist i illustrasjonen 23

Råd og tips

- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (400 ml), er dette omtrent to porsjoner.

- For best mikseresultat må du alltid tilsette is/frosne ingredienser i flasken først.
- Når drikken har fått ønsket konsistens, kan du bruke pulsering 'P' for å sørge for at alle ingredienser blir grundig blandet.
- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde reiseflasken rett opp.

24 Roto matkutter

- a Stapper
- b Hoveddel og materør
- c Kuttekjgle
- C1 skjære
- C2 grovrive
- C3 finrive
- d Beskyttelse/kjgleholder

Monteres som vist i illustrasjonen 24

Sette sammen og bruke Roto matkutter

- 1 Hev mikserhodet. Påse at begge uttaksdekslene sitter på.
- 2 Hold tilbehørsenheten som vist – still inn tappene i enden av tilbehøret mot korresponderende spor i drivuttaket.
- 3 Sett på aktuell kjegle – vri mot klokken for å låse den på plass.

- 4 Fest kjeleholderen - still inn hakket mot innskjæringen på enheten. vri med klokken for å låse på plass.
- 5 Sett på mikseballen eller plasser en egnet bolle under uttaket.

- 6 Legg maten i materøret og bruk MAX hastighet. Skyv den forsiktig ned med stapperen.

Merk: Stapperen kan bare brukes den ene veien.

Tabell for anbefalt anvendelse

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

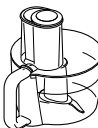
*** Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

Redskap	Oppskrift/ arbeidsoppgave				 (Min)
	Hvitrøring 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
	Fold 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).

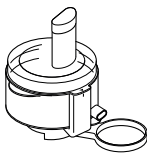
*** Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

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 pommes frites 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).

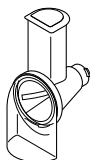
*** Dette er kun veiledende og varierer i forhold til den enkelte oppskriften og ingrediensene som brukes.**

Tilbehør	Oppskrift/ arbeidsoppgave			 (Min)
	Alle sitrusfrukter	1 kg	3	2 – 3
	Kjøtt, fjørfe og fisk.	–	Max	10
	Soft, 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
	Krydret honning- og nøttemarinade Honning (rømtemp.) Peanøttsmør med biter Liten chili	250 g 40 g 1	P	10 sek
	Krydder – som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikelfrø, hele fedd osv.	50g	Max	30 – 90 sek
	Kaffebønner	50g	Max	15 – 30 sek
	Nøtter	50g	Max	10 – 15 sek
	Chili	30g	Max/P	10 sek
	Fersk ingefærrot	30g	Max/P	10 sek
	Hvitløk	4	Max/P	10 sek
	Kokosnøtt	50g	Max/P	20 – 30 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)
	Drikker og smoothier	400 ml (Maks. frossen 60 g)	Maks.	30 – 60 sek
	Brukes til å skjære og rive matvarer som gulrot, agurk, epler, poteter, sjokolade, hard ost og nøtter	1 kg	Max	2 – 3

Rengjøringsinstruksjoner - Vennligst se den relevante illustrasjonen **25**

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til 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 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.

Feilsøkingerveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
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, Blend-Xtract 2GO eller malevern 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 liitäntöjen suojusten, työvälineiden tai varusteiden kiinnittämistä ja irrottamista
 - käytön jälkeen ja kun keittiökonetta 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/Blend- Xtract 2GO	60 sekuntia	
Mylly	30 sekuntia	
Jauhatusmylly	90 sekuntia	
Lihamyylly	10 minuuttia	

- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista. Älä työnnä kättäsi tai sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä keittiökonetta 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 alasentoon 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 epävakaaaksi.
- 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 käsitlemistä 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 aineiden täytyy antaa jäähtyä huonelämpötilaan, ennen kuin ne pannaan monitoimikoneen kulhoon, myllyyn, kannuun tai pulloon tai ennen aineiden sekoittamista.

Sekoitin/Blend-Xtract 2GO-varuste

- Älä koskaan kiinnitä teräyksikköä moottoriyksikköön, jos sekoituskannua/pulloa ei ole asetettu paikoilleen.
- **AT282: tärkeää:** Sekoitusastian pohjaosa on kiinnitetty siihen sitä valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä kannussa/pullossa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Smoothie-sosejuomaohjeet – älä koskaan sekoita pakastettuja aineksia, joista on pakasteessa muodostunut kiinteää massaa; paloittele pakastunut massa, ennen kuin lisäät sen kannuun/pulloon.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten neiliköitä tai tillin tai kuminan siemeniä. Muutoin muoviosat voivat vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilyttämiseen. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Älä koskaan sekoita kannuun/pulloon merkittyä suurinta määrää enempää aineksia kerrallaan – ja käytä pienempiä määriä, kun valmistat vaahdotettuja nesteitä, esimerkiksi maitopirtelöitä.

Blend-Xtract 2GO-varuste

-  **Pullo soveltuu vain kylmille aineosille. Älä laita siihen kuumia aineosia.**
- Älä juo mitään kuumaa suoraan pullosta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.
- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.
- Jos lisäät jäisiä aineosia, kuten pakastettuja hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä, lisää joukkoon korkeintaan 60 g jäätä eli 3 jääpalaa.
- Älä koskaan sekoita kuivia aineksia, kuten mausteita tai pähkinöitä, äläkä käytä sekoitinta tyhjänä.
- Joidenkin nesteiden (esim. maidon) tilavuus kasvaa ja ne vaahtoavat sekoitettaessa, joten älä täytä pulloa liian täyteen. Varmista, että teräyksikkö on kiinnitetty oikein.

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.

Lihamyllä

- 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 lihamyllyn paininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttöputkeen.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdista 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 puhdistaessasi 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 ja jauhatusmylly

- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö pois lasten ulottuvilta.
- Ennen pienoisleikkurin irrottamista keittiökoneesta
 - katkaise virta
 - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.
 - Älä irrota astiaa/kantta teristä.
- Käytä astiaa/kantta ja teräyksikköä vain mukana toimitetun jalustan kanssa.

- Älä koskaan kiinnitä teräyksikköä laitteeseen, jos astia/kansi ei ole paikoillaan.
- Älä jauha kovia mausteita, esimerkiksi kuivattua kurkumajuurta, sillä ne saattavat vahingoittaa terää.

Pyöröleikkuri

- Älä koskaan työnnä sormiasi syöttöputkeen. Käytä ainoastaan pyöröleikkurivarusteen mukana toimitettua paininta.
- Älä työnnä ruoka-aineita suurella voimalla alas putkeen – muuten voit vahingoittaa laitetta.
- Käsittele leikkurikartioita varoen, ne ovat erittäin teräviä.

Puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota varusteet ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Tiedyt ruoka-aineet, kuten porkkana, värjäävät muovia. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- **Käsittele teriä, leikkurikartioita ja leikkurilevyjä varoen – ne ovat erittäin teräviä.**

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

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

Selitys

Keittiökone

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

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.

Saat lisätietoja ja voit tilata toimitukseen sisällyttämättömiä lisävarusteita Kenwoodin sivustosta osoitteesta www.kenwoodworld.com.

- 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 Pienoisleikkuri (AT286)
- ㉒ Jauhatusmylly
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Pyöröleikkuri

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 sekoituspäätä. Pidä sitä paikallaan, ja irrota työväline liitännästä.

Vihjeitä ja neuvoja Vatkain

- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmitä 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.

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 liitântöjen 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 liitântöihin kiinnitetyt varusteet ennen sekoituspään nostamista.

Liitântöjen käyttäminen

Varusteiden yhdistäminen suuren nopeuden liitântään ④

Irrota suuren nopeuden liitännän kansi ③.

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

Varusteiden yhdistäminen keskisuuren nopeuden liitântään ①

Irrota keskisuuren nopeuden liitännän kansi ②.

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

Elektroninen nopeudentunnistin

Elektroninen nopeudentunnistin pitää nopeuden muuttumattomana kuormituksen muuttuessa, esimerkiksi kun vaivataan leipätaikinaa tai kakkutaikinaan lisätään kananmunia.

Varusteiden käyttäminen

Lisätietoja on varusteiden kuvissa.

Vinkkejä ja neuvoja on kustakin

varusteesta kertovassa kohdassa.

15 Tehosekoitin muovisella kannulla

- a Teräyksikkö
- b Tiivisterengas
- c Astia
- d Täyttökansi
- e Kansi

16 Tehosekoitin lasikannulla

- a Teränpidike
- b Teräyksikkö
- c Tiivisterengas
- d Astia
- e Kansi
- f 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 seinämillä. Jos seosta on vaikea käsitellä, lisää nestettä.

- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä.

17 Yleiskone

- a Pieni painin
- b Suuri painin
- c Syöttöputki
- d Kansi
- e Kulho
- f Käyttöakseli
- g Terä

Levyt (jos sisältyvät toimitukseen)

- h Paksu viipalointi- ja raastamislevy
- i Ohut viipalointi- ja raastamislevy
- j Erittäin hieno raastamislevy
- k Ohut silppuamislevy
- l Tavallinen silppuamislevy
- m Erittäin paksu raastamislevy

Kokoa yleiskone kuvassa 17 esitetyllä tavalla.

- 1 Aseta käyttöakseli liitäntään.
- 2 Kiinnitä kulho käyttöakseliin siten, että kahva tulee nopeudensäätimen yläpuolelle. Lukitse paikalleen kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä terä, jokin levyistä tai sitruspuserin. **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 lisää 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 **pientä syöttöputkea** asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.

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

- Älä anna kulhon täyttyä 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 käyttöakselin 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 Lihamylly

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

Kokoa lihamylly kuvassa 19 esitetyllä 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. Kohdista tappi uraan.
- 4 Aseta rengasmutteri paikalleen löysästi.

Lihamyllyn käyttäminen

- 1 Nosta sekoituspää ylös. Varmista, että molempien liitântöjen suojukset on kiinnitetty paikoilleen.
- 2 Kun varuste on kuvassa näkyvässä paikassa, kohdista ruuvikierteen päädyn kohoumat niille tarkoitettuihin paikkoihin liitännässä.
- 3 Paina varuste liitântään. 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 esitetyllä 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 linkoamisjäteastiaan 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 liitântään 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 sitrusherintaa.
- 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.

Terveys suosituksia

- Juo mehu mahdollisimman pian, jotta vitamiinit säilyvät.
- Jos mehua on säilytettävä, se säilyy muutaman tunnin jääkaapissa. Mehu pysyy raikkaana, kun lisäät 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 päivävastaisessa 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.

22 Jauhatusmylly

- a Myllyn kansi
- b Myllyn teräasetelma

Kokoa jauhatusmylly kuvassa 22 esitetyllä tavalla.

Huomautus:

- Kansi on suunniteltu sopimaan teräasetelmaan tiukasti, jotta vuodot aineiden käsittelemisen aikana estetään.
- Kantta ei voi irrottaa teräasetelmasta, kun se on kiinnitetty moottoriyksikköön.

- Täytä ja kokoa aina ennen lähtöön kiinnittämistä.

Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Leikkaa inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen käsittelyä.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Annostelukansi
- b Pullo
- c Tiivisterengas
- d Terä
- e Alaosa

Suorita asennus kuvan osoittamalla tavalla 23

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun pullo täytetään täyteen saakka (400 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon ensimmäisinä.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien aineiden perusteellisen sekoittumisen käyttämällä P-syäkäypainiketta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.

- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

24 Pyöröleikkuri

- a Painin
- b Runko ja syöttöputki
- c Leikkurikartio
- C1 viipalointi
- C2 karkea raastaminen
- C3 hienoksi raastaminen
- d Suojus/kartion pidike

Suorita asennus kuvan osoittamalla tavalla 24

Pyöröleikkurin asennus ja käyttö

- 1 Nosta sekoituspää ylös. Varmista, että molempien käyttöaukkojen suojukset ovat paikoillaan.
 - 2 Varusterungon ollessa kuvan osoittamassa asennossa kohdista varusteen päässä olevat ulokkeet vastaaviin käyttöaukossa sijaitseviin loviin.
 - 3 Asenna tarvittava kartio paikoilleen - käännä sitä vastapäivään lukituksen varmistamiseksi.
 - 4 Asenna tarvittava kartio paikoilleen - linjaa solmu runkon aukkoon. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
 - 5 Aseta sekoituskulho, tai jokin muu tarkoitukseen sopiva kulho, poistoaukon alapuolelle.
 - 6 Pane elintarvikkeet syöttöletkuun ja valitse maksiminopeus. Työnnä aineksia kevyesti alas painimella.
- Huomio: Painin mahtuu putkeen vain yhdessä suunnassa.

Käyttösuositustaulukko

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

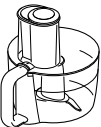
*** Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

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 kääntelevminen 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	500 g	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).

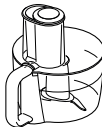
*** Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

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).

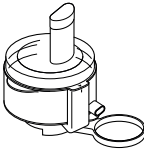
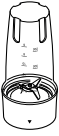
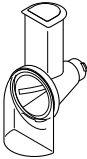
*** Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.**

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 suikaloiminen ranskalaisiksi perunoiksi ja kiinteät ruoka-aineet salaatteihin, pataruokiin ja dipattaviksi (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).			Max	
	Porkkanoiden ja juustojen raastaminen			Max	
	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
	Mausteinen hunaja- ja pähkinämarinadi Hunajaa (huonelämpöistä) Karkearakenteista maapähkinävoita Pieniä chilejä	250 g 40 g 1	P	10 sekuntia
	Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet	50 g	Max	30 – 90 sekuntia
	Kahvinpavut	50 g	Max	15 – 30 sekuntia
	Pähkinät	50 g	Max	10 – 15 sekuntia
	Chilit	30 g	Max/P	10 sekuntia
	Inkiväärijuuri	30 g	Max/P	10 sekuntia
	Valkosipuli	4	Max/P	10 sekuntia
	Kookos	50 g	Max/P	20 – 30 sekuntia
	Juomat ja smoothiet	400 ml (Suurin pakastettujen ainesten määrä on 60 g.)	Max	30 – 60 sekuntia
	Käytä esimerkiksi porkkanoiden, kurkun, omenien, perunoiden, suklaan, kovien juustojen ja pähkinöiden viipalointiin ja raastamiseen.	1 kg	Max	2 – 3

Puhdistusohjeet - katso laitteen puhdistusta koskevaa kuvaa **25**

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen 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-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit 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
Laite pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Laite 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 suojukset eivät ole paikoillaan, tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojukset ovat paikoillaan oikein.
Keskisuuren tai suuren nopeuden varusteet eivät toimi.	Varustetta ei ole kiinnitetty ja lukittu kunnolla.	Tarkista, että varuste on lukittu oikein.
	Muun liitäntöjen suojus ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, että toisen liitäntöjen suojus on paikallaan oikein.
Laite liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.
Tehosekoittimen, Blend-Xtract 2 GO -sekoittimen 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. Varatiivisteiden 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/ Blend-Xtract 2GO	60 sn.	
Değirmen	30 sn.	
Öğütücü	90 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 bağılıyken 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 malzemeleri mutfak robotu kasesine, öğütücüye, hazneye, şişeye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

Blender/ Blend-Xtract 2GO eklentisi

- Bıçak ünitesini blender haznesi/şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.
- **AT282 Önemli** – Sürahinin altındaki kenarlıklar üretim aşamasında takılır ve bunlar asla çıkarılmamalıdır.
- Blender'ı sadece kapağı kapalıyken kullanın.
- Hazneyi/şişeyi sadece verilen bıçak tertibatı ile birlikte kullanın.
- Blenderi boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifleri – dondurulurken katı kütle oluşturmuş malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye/şişeye koymadan önce parçalara ayırın.
- Plastik parçalara zarar verebildikleri için karanfil, dereotu ve kimyon tohumları gibi baharatlar kullanmayın.
- Blenderi saklama kabı olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boşaltın.
- Asla kap/şişe üzerinde belirtilen maksimum seviyeden fazlasını karıştırmayın - milk shake gibi köpüren sıvılar için daha da az.

Blend-Xtract 2GO eklentisi

-  **Bu şişe sadece soğuk malzemelerle kullanım içindir. Sıcak malzemeleri işlemeyin.**
- Şişeden asla sıcak içecekler içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.
- Sıvı olmadan, donmuş malzemeleri veya buz küplerini karıştırmayın.
- Donmuş malzemeleri eklerken (donmuş meyve, yoğurt, dondurma veya buz gibi) 60g veya 3 buz küpünden fazla karıştırmayın.
- Asla kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blender'ı boş çalıştırmayın.
- Karıştırma esnasında süt gibi bazı sıvıların hacmi artabilir veya köpürebilirler bu nedenle taşırmayın ve bıçak tertibatının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.

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 diskine 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 dağıtılmassa sıkacak titremeye başlar).

Kompakt Doğrayıcı ve Öğütücü

- Keskin bıçaklara dokunmayın. Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Öğütücüyü cihazdan çıkarmadan önce:

- cihazı kapatın;
- bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
- şişeyi/kapağı bıçak tertibatından ayırmamaya dikkat edin.
- Şişeyi/kapağı ve bıçak ünitesini sadece verilen taban ile birlikte kullanın
- Bıçak ünitesini şişe/kapak takılı değilken asla makineye takmayın.
- Bıçaklara zarar verebilecekleri için, kuru zerdeçal kökleri gibi sert baharatları işlemeyin.

Roto Doğrayıcı

- Asla parmaklarınızı besleme tüpüne sokmayın. Sadece roto doğrayıcı eklentisi ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın eklentinize zarar verebilirsiniz.
- Kesme konilerini çok dikkatli tutun, bunlar çok keskindir.

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.
- **Bıçakları, kesme konilerini ve diskleri çok dikkatli tutun, bunlar çok keskindir.**

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 parçaları 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

- 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)
- ㉒ Öğütücü
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Roto Doğrayıcı

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 'O'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 karıştırın.

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 hızını artırıp 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 disk
- i İnce dilimleme ve rendeleme disk
- j Ekstra ince rendeleme disk
- k Jülyen usülü öğütme disk
- l Standard öğütme disk
- m Ekstra kalın öğütme disk

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 plastikle temas etmemesine özen gösterin.

Diskler

- 1 Hangi besleme tüpünü kullanacağınız 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 Koniyi 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 dişlerle 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 çözülmelerini 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 hıza 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 dağıtılsa 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 sıkacağı kullanın.
- Mümkün olan en fazla meyve suyunu elde etmek için yumuşak yiyecekleri yavaşça yerleştirin
- Çekirdekli meyvelerin (erik, seftali, 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 saklamanız 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 lahana 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 işlemekten önce soğumalarını bekleyin.

22 Öğütücü

- a Değirmen kapağı
- b Öğütücü bıçak ünitesi

Öğütücü görsel 22'de gösterildiği gibi kurun

Not:

- İşleme sırasında sızıntı olmaması için, kapak bıçak ünitesine sıkıca oturacak şekilde tasarlanmıştır.
- Güç ünitesine takılıyken, kapak bıçak ünitesinden çıkartılamaz.
- Her zaman çıkışa takmadan önce doldurun ve birleştirin.

Öneri ve İpuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefil ve hindistan cevizini küçük parçalar halinde doğrayın.

23 Blend-Xtract 2GO

- a İçme kapağı
- b Şişe
- c Sızdırmaz halka
- d Bıçak ünitesi
- d Taban

Çizim 23'te gösterilen şekilde birleştirin

Öneri ve İpuçları

- Şişe maksimum kapasitede (400ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
- En iyi karıştırma performansı için her zaman şişeye ilk olarak buz/ dondurulmuş malzemeleri ekleyin.
- İçeceğiniz istenilen yoğunluğa ulaştığında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls (P) kullanabilirsiniz.
- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

24 Roto Doğrayıcı

- a İtici
- b Gövde ve besleme tüpü
- c Kesme konisi
- c1 dilimleme
- c2 kalın rende
- c3 ince rende
- d Koruyucu/koni tutucu

Çizim 24'te gösterilen şekilde birleştirin

- 1 Mikser kafasını kaldırın. Her iki çıkış kapağının takılı olduğundan emin olun.

- 2 Eklenti gövdesi gösterilen pozisyondayken, eklentinin ucundaki tahrik tırnaklarını tahrik çıkışında karşılık gelen yuvalarla hizalayın.
- 3 İstediğiniz koniyi takın - yerine kilitlemek için saat yönü tersine çevirin.
- 4 Koni tutucuyu takın - çentik ile gövdedeki kesik noktayı hizalayın. Kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 5 Karıştırma kasesini takın ya da çıkışın altına uygun bir kase yerleştirin.
- 6 Yiyecekleri besleme tüpüne yerleştirin ve MAKS hızı kullanın. İtici ile yavaşça aşağı bastırın.
- Not: itici sadece bir yönde girebilir.

Önerilen Kullanım Çizelgesi

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

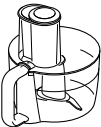
*** Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.**

Kâse Aracı	Tarif/işlem				 (Dk.)
	Tereyağı/margarin ve şeker		Meyveli Pasta	Min → Max	3 – 5
	Pasta karışımına çırpılmış yumurta ekleyerek		Toplamda 1,8kg	4 → Max	1 – 4
	Un ve şeker ile sararak		(6 yumurta karışımı)	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.
	Ekmeğe 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

Önerilen Kullanım Çizelgesi

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

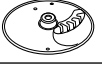
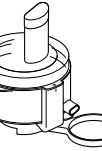
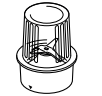
*** Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.**

Kâse Aracı/ Ek Parçalar	Tarif/İşlem				 (Dk.)
	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.
 	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	45 - 60 sn.
	Mayonez	Yumurta Beyazı	3 - 4	Max	1 - 2

Önerilen Kullanım Çizelgesi

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

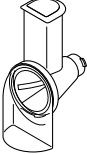
*** Bu sadece bilgi amaçlıdır ve tarife ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterir.**

Ek Parçalar	Tarif/İşlem			 (Dk.)
	Doğranmış ve rendelenmiş peynir, havuç, patates, lahana, kabak, pancar	Kâsedeki maksimum işaretini geçmeyin	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	
	Rendelenmiş havuç ve peynir		Max	
	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.
	Baharatlı Bal & Kabuklu Yemiş Marinatı Bal (oda sıcaklığında) Çıtır fıstık ezmesi Ufak çili biber	250g 40g 1	P	10 sn.

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.)
	Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs.	50 g	Maks.	30 – 90 sn.
	Kahve Çekirdekleri	50 g	Maks.	15 – 30 sn.
	Ceviz	50 g	Maks.	10 – 15 sn.
	Biberler	30 g	Maks./P	10 sn.
	Taze Kök Zencefil	30 g	Maks./P	10 sn.
	Sarımsak	4	Maks./P	10 sn.
	Hindistan cevizi	50 g	Maks./P	20 – 30 sn.
	İçecekler ve Smoothieler	400ml (Maks. 60g donmuş)	Maks.	30 – 60 sn.
	Havuç, salatalık, elma, patates, çikolata, sert peynir çeşitleri ve kuru yemişler gibi yiyecekleri dilimlemek ve rendelemek için kullanın.	1 kg	Maks.	2 – 3

Temizleme talimatları - İlgili çizime **25** 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 adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününün 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 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 oturmamış.	Diğer çıkış kapağının yerine oturduğundan emin olun.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirli.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
Blender, Blend-Xtract 2GO 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 „O“ (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/Blend-Xtract 2GO	60 s	
Sekáček	30 s	
Mlýnek	90 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.
- Přístroj se nespustí, pokud nebudou nastavce řádně připojeny.
- 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 OPÁŘENÍ:** Horké přísady je třeba před umístěním do nádoby kuchyňského robota, do sekáčku, do nádoby mixéru nebo do lahve nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.

Mixér/nástavec Blend-Xtract 2GO

- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazená nádoba/lahev mixéru.
- **Důležité - AT282:** Podstavec nádoby mixéru je nasazen z výroby; nesnažte se ho sejmut.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Používejte nádobu/lahev 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/lahve 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/lahvi; v případě tekutin, které tvoří pěnu, jako jsou mléčné koktejly, ještě méně.

Nástavec Blend-Xtract 2GO

-  **Nádobu používejte pouze na mixování studených ingrediencí. Nemixujte horké ingredience.**
- Z nádoby nepijte horké nápoje.
- Pokud budete pít skrz víčko, nápoj musí být dostatečně jemný. Dosažení požadovaného výsledku může vyžadovat určité experimentování, zejména při použití tvrdých nebo nezralých potravin, protože některé mohou zůstat nerozmixované.
- Nemixujte mražené ingredience ani kostky ledu bez přídavku tekutiny.
- Pokud přidáváte mražené přísady (tj. mražené ovoce, jogurt, zmrzlinu nebo led), nemixujte najednou více než 60 g nebo 3 kostky ledu.
- Nemixujte suché ingredience (např. koření, ořechy) a nespouštějte mixér, pokud je prázdný.
- Některé tekutiny, například mléko, během mixování nabývají na objemu a pění, proto nádobu nepřepĺňujte a zajistěte, aby byly nože správně nasazený.

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 nástavce 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 a 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 nádobu/víko od nožové sestavy.
- Používejte nádobu/víko a nožovou jednotkou pouze s dodávanou základnou.
- Nenasazujte nožovou jednotku na přístroj, pokud není nasazená nádoba/víko.
- Nemelte tvrdé kořeny, například sušený kořen kurkumy, protože by to mohlo poškodit nožovou jednotku.

Rotační kráječ na potraviny

- Nevkládejte do přírodní trubice prsty. Používejte pouze tlačku dodávanou s kráječem.
- Netlačte potraviny do přírodní trubice příliš velkou silou, abyste nástavec nepoškodili.
- Zacházejte opatrně s krájecími kužely, jsou nesmírně ostré.

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nástavce 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.
- **Zacházejte opatrně s noži, krájecími kužely a kotouči - jsou nesmírně 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 šlehací 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.

- 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)
- 22 Mlýnek
- 23 Blend-Xtract 2GO
- 24 rotační kráječ na potraviny

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, přidrže 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 mísy 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.

Šlehací metla

Důležité upozornění

- **Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi, např. tření tuku s cukrem, nebo ji poškodíte.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete při šlehání vajec o pokojové teplotě.

- Před šleháním bílků prověřte, zda na metle nebo na míse není mastnota 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 hlavy mixéru vždy sundejte nástavec připojený k vývodu.

Použití vývodů náhonu

Nástavce pro rychlý náhon ④

Sundejte kryt vývodu rychlého náhonu ③.

Proveďte, 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.

Proveďte, 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 jazyček 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.

Rady a tipy

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

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. Prověřte, 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.

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 Nasadte nádobu na výlisky na základnu a zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček. Když je nádoba správně nasazená, výpusť šťávy se nachází nad uvolňovací páčkou nádoby na výlisky.
- 2 Nasadte filtr a pevně ho zatlačte.
- 3 Nasadte víko na nádobu na výlisky – otáčejte jím po směru hodinových ručiček, aby byla šipka ▼ na západce víka zarovnaná se značkou I na základně.
- 4 Umístěte držák nádoby na spodní stranu nástavce – šipka ▲ na nádobě by měla být otočená nahoru a zarovnaná s výpusť šťávy.
- 5 Přidržte držák nádoby a nasadte nástavec do vývodu – zarovnejte výpusť s rohem přístroje a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 6 Nasadte nádobu – otočte držák od výpusť a umístěte 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 – nevkládejte 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 – nejlepší výsledky 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, řepíkátý 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 šťávy (hubice)

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

21 Kompaktní sekáček/ mlýnek

- a základna
- b nožová jednotka
- c těsnicí kroužek
- d nádobka

Sestavte mlýnek podle obrázku 21

- 1 Vložte přísady do nádoby.
- 2 Prověřte, zda je na nožové jednotce správně nasazený těsnicí kroužek. Pokud není řádně nasazený, bude z nádoby unikat obsah.
- 3 Otočte nožovou jednotku vzhůru nohama. Nasadte ji na nádobku tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Nožovou jednotku našroubujte na nádobku a pevně rukou utáhněte.

- 5 Nasadíte 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.
- 6 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.

22 Mlýnek

- a víko mlýnku
b nožová jednotka mlecího nástavce

Sestavte mlýnek podle obrázku 22

Poznámka:

- Víko je navrženo tak, aby bránilo úniku obsahu a pevně těsnilo s nožovou jednotkou.
- Víko nelze z nožové jednotky sundat, když je nasazená na hnací jednotku.
- Mlecí nástavec vždy naplňte a sestavte před nasazením do vývodu.

Rady a tipy

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50 g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního aromatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím opražit.
- Zázvor a kokos nakrájejte před zpracováním na malé kousky.

23 Blend-Xtract 2GO

- a speciální víčko
b nádoba
c těsnící kroužek
d nožová jednotka
d základna

Sestavte podle obrázku 23

Rady a tipy

- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (400 ml), jde přibližně o dvě porce.
- Nejlepších výsledků při mixování dosáhnete, když led / mražené přísady přidáte do nádoby jako první.
- Jakmile bude mít nápoj požadovanou konzistenci, můžete zapnout pulzní spínač P, aby byly všechny přísady řádně rozmixované.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonsumovat nápoj okamžitě, uchovejte jej chlazený.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Po rozmixování některé nápoje nemusí být zcela jemné kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme, abyste je pili ihned. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.
- Když je nasazeno víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

24 Rotační kráječ na potraviny

- a tlačka
- b přívodní trubice a těleso
- c krájecí kužel
 - c1 krájení
 - c2 hrubé strouhání
 - c3 jemné strouhání
- d kryt/upevňovač kuželů

Sestavte podle obrázku 24

Sestavení a používání rotačního kráječe na potraviny

- 1 Zvedněte rameno mixéru.
Zkontrolujte, zda jsou nasazené kryty obou výstupů.

- 2 S nástavcem v zobrazené poloze zarovnejte jazýčky pohonu na konci nástavce s odpovídajícími otvory na výstupu pohonu.
- 3 Nasadte požadovaný kužel a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 4 Nasadte upevňovač kuželů - zarovnejte rysku se zářezem na tělese. Otočte ho ve směru hodinových ručiček/zajistěte ho.
- 5 Nasadte mísu mixéru nebo pod výstup umístěte jinou vhodnou mísu.
- 6 Vložte potraviny do přívodní trubice a zvolte maximální rychlost. Lehce tlačte na tlačku.

Pozn.: Tlačku je možné vložit pouze v jedné poloze.

Tabulka doporučených rychlostí a množství

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

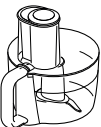
*** Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

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).

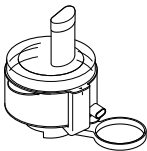
*** Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

Nástroj	Recept/postup				 (Min)
	Vaječné bílky		8	Min. → Max..	1½–3
	Piškoty 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).

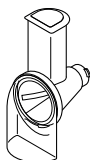
*** Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných přísadách.**

Nástroj	Recept/postup			 (Min)
     	Krájení a strouhání sýra, mrkve, brambor, zelí, cuket, červené řepy	Nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse.	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
	Pikantní marináda s medem a ořechy Med (pokojová teplota) Křupavé arašídové máslo Malá čili paprička	250 g 40 g 1	P	10 s

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)
	Koření – např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenyklu, hřebíček apod.	50 g	Max.	30–90 s
	Kávová zrna	50 g	Max.	15–30 s
	Ořechy	50 g	Max.	10–15 s
	Chilli papričky	30 g	Max./P	10 s
	Čerstvý zázvor	30 g	Max./P	10 s
	Česnek	4	Max./P	10 s
	Kokos	50 g	Max./P	20–30 s
	Nápoje a ovocné koktejly	400 ml (zmražené max. 60 g)	Max.	30–60 s
	Slouží ke krájení a strouhání mrkve, okurek, jablek, brambor, čokolády, tvrdého sýra, ořechů apod.	1 kg	Max.	2–3

Pokyny k čištění - viz příslušné ilustrace **25**

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky 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 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 SMĚNICÍ 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, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů		
Problém	Příčina	Řešení
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 nastavce pro středně rychlý nebo rychlý náhon.	Nástavce nejsou řádně nasazeny a zajištěny.	Provéřte, zda jsou nastavce 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, z nastavce Blend-Xtract 2GO 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 nastavce 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!
- Távolítsa 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/Blend- Xtract 2GO	60 s	
Daráló	30 s	
Örlőegységes daráló	90 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 vezetékét 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 zsinórjához 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 a robotgép edényébe, a darálóba, a keverőpohárba vagy a palackba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

Mixer/Blend-Xtract 2GO tartozék

- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár/palack 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/palackot kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Soha ne járassa a mixert üresen.
- Smoothie receptek - ne keverjen összefagyott élelmiszereket, hanem törje darabokra, mielőtt a

keverőpohárba/palackba 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 keverjen a keverőpoháron/palackon jelzett maximális mennyiségnél többet – illetve ennél is kevesebb legyen a mennyiség habzó folyadék, például tejturmix esetén.

Blend-Xtract 2GO tartozék

-  **A palack csak hideg hozzávalókkal használható. Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Soha ne igyon forró italt a palackból.
- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény vagy éretlen hozzávalókból készíti az italt és egy része nem keveredik el megfelelően.
- Fagyasztott hozzávalókat vagy jégkockát ne keverjen folyadék nélkül.
- Fagyasztott hozzávalókból (pl. fagyasztott gyümölcs, joghurt, fagylalt vagy jég) egyszerre ne keverjen többet, mint 60 g vagy 3 jégkocka.
- Soha ne keverjen kizárólag száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse üresen a keverőegységet.
- Keverés közben néhány folyadéknak megnő a térfogata és habos lesz, mint pl. a tej, ezért ne töltse túl a palackot és győződjön meg arról, hogy a késégység megfelelően van rögzítve.

Élelmiszer-aprító

- Legyen óvatos, mert a késpenge és a tárcsák rendkívül élesek. **A készülék tisztításakor vagy szét- és összeszerelésekor mindig a tetején levő fogórésznél, a vágóélektől távol fogja meg.**

- **Szeletelésnél/reszelésnél ne hagyja, hogy az edény a vágótárcsáig megteljen – rendszeresen ürítse.**
- **Ne töltse 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 tömőrudját. 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 tömőrudat 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 és őrlőegységes 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 rá, nehogy az edényt/fedelet lecsavarja a késegységről.
- Az edényt/fedelet és a késegységet csak az eredeti aljzattal használja.
- Soha ne szerelje a késegységet a gépre az edény/fedél nélkül.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szárított kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.

Forgó daraboló

- Soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe. Csak a forgó daraboló tartozékkal együtt kapott tömőrudat használja.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- Óvatosan kezelje a vágókúpokat, mert rendkívül élesek.

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, vágókúpok és 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 drótkefét, 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

- Közepes sebességű meghajtó nyílása**
- Közepes sebességű meghajtó nyílásának fedele
- Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- Nagy sebességű meghajtó nyílása**
- Meghajtóegység
- Főkapcsoló és sebességszabályozó
- Edény

- Keverőfej csatlakozóaljzata**
- Keverőgém
- Keverőgém kioldókarja
- Fröccsenésgátló idom

Keverőfejek

- Keverőlapát
- Dagasztókar levehető védőgyűrűvel
- 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.

- 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)
- ㉒ Örlőegységes daráló
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Forgó daraboló

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 hajtja 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 csatlakozóaljzatból.

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 ragacsosságának 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 edényben 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.

- 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 „lángy indítás” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértésztát, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A keverőgép felemelése előtt mindig távolítsa el a nyílásokba helyezett tartozékokat.

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 kenyértésztát) esetén a keverőgép némi elmozdulása normálisnak tekinthető.**
- Ha üzemelés közben felemeli a keverőgépet, a gép tovább működik. A keverőgép felemelése előtt mindig kapcsolja ki a gépet.
- **A gép csak akkor működik, ha az összes nyílásfedél a helyén van.**

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 citrüsacsarót.

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 tartozékokat.
- 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 tömőrúdban 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 tömőrúddal – soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.

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

A nagy adagolócső használata – együtt használja a két tömőrudat.

- 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-apritóval 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 gyümölcspép 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 Tömőrúd

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 tüskét 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 tartozékot az ábrán látható módon tartva illessze a csiga végén található hajtófüleket a meghajtó megfelelő nyílásaiba.
- 3 Tolja be a tartozékot a nyílásba és fordítsa el jobbra, amíg a helyére kerülve rögzül.
- 4 Kézzel szorítsa meg a rögzítőgyűrűt.
- 5 Helyezze fel a tálcát.
- 6 A húst vágja 2,5 cm széles csíkokra.
- 7 Válassza a legnagyobb sebességet. A tömörúddal 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 Tömörúd
- b Fedél
- c Fedél rögzítőfüle
- d Szűrő
- e Gyümölcs hústartály
- f Kiömlőnyílás (csőr)
- g Alapegység
- h Gyümölcs hústartály 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 tartozékot 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 tömörúddal – 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 dobban.)

- 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 hozzászokva, 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 gyümölcsle 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. Szívárgáshoz 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 meghajtó 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.

22 Örlőegységes daráló

- a Daráló fedele
- b Daráló késegysége

A 22 ábrán látható módon szerelje össze a darálót

Megjegyzés:

- A darálás közbeni szivárgás megelőzése érdekében a fedél szorosan illeszkedik a késegységhez.
- A fedél nem távolítható el a késegységről, amíg a készülék a meghajtóegységen van.
- Mindig azelőtt töltsen meg és állítsa össze a darálót, hogy felhelyezné a meghajtó nyílására.

Tanácsok és tippek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízt sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülése érdekében az egész fűszereket célszerű megpirítani őrlés előtt.
- A gyömbért és a kókuszt a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Kiöntőfedél
- b Palack
- c Tömitőgyűrű
- d Késegység
- e Alap

A 23 ábrán látható módon szerelje össze

Tanácsok és ötletek

- A teljesen feltöltött palack (400 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig elsőként öntse a palackba a jeget és a fagyasztott hozzávalókat.
- Miután az ital elérte a kívánt állagot, a „P” rövid üzem kapcsolóval érheti el, hogy minden hozzávaló alaposan összekeveredjen.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőfedélen keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak vagy rostosak.
- Egyes italok állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa úgy, hogy a fedél felül legyen.

24 Forgó daraboló

A 24 ábrán látható módon szerelje össze

- a Tömörúd
- b Géptest és adagolócső
- c Vágókúp
 - C1 szeletelő
 - C2 durva reszelő
 - C3 finom reszelő
- d Kúprögző gyűrű

A forgó daraboló összeszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a gépkart. Ügyeljen arra, hogy mindkét meghajtófedél a helyén legyen.
- 2 A tartozékot az ábrán látható

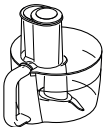
- módon tartva, illessze a tartozék végén található hajtófüleket a meghajtó megfelelő nyílásaiba.
- 3 Helyezze be a kívánt kúpot és jobbra elfordítva rögzítse.
 - 4 Helyezze fel a kúprögző gyűrűt – a gyűrűn látható jelzés kerüljön egy vonalba a géptesten látható jelzéssel. Jobbra elfordítva rögzítse.
 - 5 A keverőedény (vagy egy megfelelő edény) legyen elhelyezve a kimeneti nyílás alatt.
 - 6 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe és válassza a legnagyobb sebességet. A tömörúddal finoman nyomja le.
- Megjegyzés: a tömörúd csak az egyik irányban helyezhető a csőbe.

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 1,8 kg össz. (6 tojással)	Min. → Max.	3-5
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe			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)

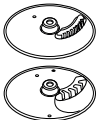
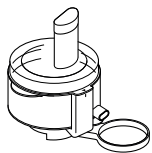
*** Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

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		
	Tejtermék/ hideg tej	Műanyag, AT282	1,2 l	Max.	15-30 s
		Üveg, AT283	800 ml		
		Jégkocka		6 (125 g)	P
 	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 szeletelése és reszelése		Ne töltse edényt a jelzett maximális kapacitás fölé.	Max.	10-20 s
	Puhább alapanyagok, például uborka és paradicsom szeletelése			4-Max.	
	Parmezán sajt és burgonya			Max.	

Felhasználási útmutató

Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g)

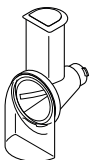
*** Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

Eszköz	Recept/feldolgozás			 (perc)
	Burgonya sült krumplihoz és kemény hozzávalók salátákhoz és mártásokhoz (pl. sárgarépa, karórépa, cukkini és uborka)	Ne töltse 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
	Pikáns méz és diómarinád Méz (szobahőmérsékleten) Ropogós magyorróvaj Kis chili	250 g 40 g 1	P	10 s

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)
	Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriander, édesköménymag és egész szegfűszeg.	50 g	Max.	30–60 s
	Kávébab	50 g	Max.	15–30 s
	Dió	50 g	Max.	10–15 s
	Csili	30 g	Max./P	10 s
	Friss gyömbérgyökér	30 g	Max./P	10 s
	Fokhagyma	4	Max./P	10 s
	Kókusz	50 g	Max./P	20–30 s
	Italok és gyümölcsturmikok	400 ml (max. 60 g fagyasztott hozzávaló)	Max.	30–60 s
	Többek között sárgarépa, uborka, alma, burgonya, csokoládé, kemény sajt és diófélék szeletelésére és reszelésére alkalmas.	1 kg	Max.	2–3

Tisztítási utasítások – Lásd a vonatkozó **25** 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 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 szervizközpont elérhetőségét megtalálja a 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		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
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, a Blend-Xtract 2GO vagy a daráló tartozék szivárog a késégységnél.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cserétömítés 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.	

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/ Blend-Xtract 2GO	60 sekund	
Młynek	30 sekund	
Młynek do kruszenia	90 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 misa, 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 wyprysnąć 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, dzbanku lub bidonie i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.

Blender/Przystawka Blend-Xtract 2GO

- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie został na niego założony bidon/dzbanek blendera.
- **AT282: Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanek/bidonu 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/bidonie 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/bidonie maksymalnej pojemności – mniejszej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

Przystawka Blend-Xtract 2GO

-  **Bidon przeznaczony jest wyłącznie do składników zimnych. Nie należy w nim rozdrabniać składników gorących.**
- Z bidonu nigdy nie pić napojów gorących.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywie, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- Nie miksować składników mrożonych ani kostek lodu na sucho.
- Dodając składniki mrożone (tj. mrożone owoce, jogurt, lody czy kostki lodu), nie miksować więcej

- niż 60 g składników mrożonych lub 3 kostki lodu.
- Nie miksować składników suchych (np. przypraw korzennych, orzechów) ani nie uruchamiać pustego blendera.
- Niektóre płyny powiększają swoją objętość lub pienia się podczas miksowania (np. mleko), dlatego należy sprawdzać, czy zespół ostrzy jest prawidłowo założony i nie przepętniać bidonu.

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 misy do poziomu tarczy tnącej: misę należy regularnie opróżniać.**
- **Nie przekraczać oznaczonego na misie maksymalnego poziomu składników („MAX”).**
- Przed opróżnianiem misy należy zawsze najpierw wymontować noże.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Przed zdjęciem pokrywy z misy 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.
- **Żaden 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 owinać 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 zacznie 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 i młynek do kruszenia

- 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/pokrywy z zespołu ostrzy.
- Pojemnika/pokrywy i zespołu ostrzy używać wyłącznie z podstawą załączoną w zestawie.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na urządzenie, jeżeli nie został na nim zamontowany pojemnik lub pokrywa.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak suszony korzeń kurkumy, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.

Szatkownica rotacyjna (roto)

- Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Do tego celu należy używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie z krawalnicą.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Dotykając stożków krojących, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed 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. Pocięcie płam ściereczką umoczoną w oleju roślinnym pomaga je usunąć.
- **Dotykając noży, stożków krojących 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 szczoteczek drucianych, 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 niezłączonych w niniejszym zestawie można znaleźć na stronie firmy Kenwood: 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)
- ㉒ Młynek do kruszenia
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Szatkownica rotacyjna (roto)

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 przeciwwrozpryskową, 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 zmiekczyć go przed użyciem.
- W razie potrzeby przerwać pracę, wyłączyć urządzenie i zgarnąć łydką 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 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 unoszeniem 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 Dzbaneł
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

16 Blender szklany

- a Obsada ostrzy
- b Zespół ostrzy
- c Pierścień uszczelniający
- d Dzbaneł
- 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. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania 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 wrzucać 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 misę (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 misy do poziomu tarczy tnącej; misę należy regularnie opróżniać.
- Nie przekraczać oznaczonego na misie 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 misy.
- 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 blacie 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 I 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, wyłączyć 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 poczekać, aż ostygną.

22 Młynek do kruszenia

- a Pokrywa młynka
- b Zespół ostrzy młynka

Złożyć młynek zgodnie ze wskazówkami na ilustracji 22

Uwaga:

- Pokrywa została zaprojektowana tak, aby szczelnie pasować na zespół ostrzy, co ma na celu zapobieganie wyciekaniu składników podczas pracy.
- Zdjęcie pokrywy z zespołu ostrzy jest niemożliwe w czasie, kiedy zespół ostrzy jest zamontowany na podstawie zasilającej.
- Młynek należy zawsze zmontować i napełnić przed zamocowaniem go na gnieździe.

Porady i wskazówki

- Najlepszy wynik uzyskuje się, mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Przed rozdrabnianiem imbir i kokos należy pokroić na małe kawałki.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Pokrywka z otworem do picia
- b Bidon
- c Pierścień uszczelniający
- d Zespół ostrzy
- e Podstawa

Zmontować w sposób pokazany na rys. 23

Porady i wskazówki

- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (400 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych do bidonu zawsze jako pierwszych.
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P”, aby dobrze wymieszać wszystkie składniki.
- Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywie, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

24 Szatkownica rotacyjna (roto)

- a Popychacz
- b Korpus i podajnik
- c Stożek krojący
 - C1 krojenie na plastry
 - C2 tarcie na grube wiórka
 - C3 tarcie na drobne wiórka
- d Oslona/obsada stożka

Zmontować w sposób pokazany na rys. 24

Montaż i obsługa szatkownicy rotacyjnej (roto)

- 1 Unieść głowicę miksera. Sprawdzić, czy osłony obu gniazd są zamocowane.
- 2 Układając korpus nasadki w pozycji pokazanej na ilustracji, wypustki prowadzące na końcu nasadki ułożyć równo z odpowiadającymi im wycięciami w gnieździe napędu.
- 3 Zamocować żądany stożek krojący i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go na miejscu.
- 4 Przymocować obsadę stożka – wyrównać nacięcie z wycięciem w korpusie. Zablokować na swoim miejscu, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zamocować miskę do mieszania lub pod otwór wylotowy podstawić odpowiedniej wielkości pojemnik.
- 6 Umieścić składniki w podajniku i wybrać maksymalną prędkość obrotów. Delikatnie popychać składniki w dół.

Uwaga: popychacz da się wsunąć do otworu podajnika tylko z jednej strony.

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.**

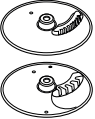
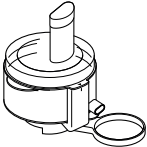
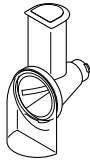
Narzędzie	Przepis/sposób użycia			 (w minutach)
	Ziemniaki na frytki i twarde składniki na sałatki, potrawy i sosy typu dip (np. marchew, brukiew, cukinia i ogórki)	Nie przekraczać znajdującego się na misie	Max.	10 – 20 sekund
	Tarcie marchwi i sera	oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników	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
	Pikantna marynata ananasowo-orzechowa Miód (w temp. pokojowej) Masło orzechowe z kawałkami orzeszków Mała papryczka chili	250 g 40 g 1	P	10 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.**

Narzędzie	Przepis/sposób użycia			 (w minutach)
	Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki	50 g	Maks.	30 – 90 sekund
	Kawa	50 g	Maks.	15 – 30 sekund
	Orzechy	50 g	Maks.	10 – 15 sekund
	Papryczki chili	30 g	Maks./P	10 sekund
	Świeży imbir	30 g	Maks./P	10 sekund
	Czosnek	4	Maks./P	10 sekund
	Orzechy kokosowe	50 g	Maks./P	20 – 30 sekund
	Napoje i koktajle typu smoothie	400 ml (maksymalna ilość składników mrożonych 60 g)	Maks.	30 – 60 sekund
	Używać do krojenia i tarcia składników takich jak marchew, ogórki, jabłka, ziemniaki, czekolada, twarde sery i orzechy.	1 kg	Maks	2 – 3

Instrukcje czyszczenia – zob. odpowiednia ilustracja na rys. **25**

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.
- 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 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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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.
	Oslony 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, przystawka Blend-Xtract 2GO 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:
 - ο πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση καλυμμάτων υποδοχών/εργαλείων/εξαρτημάτων,
 - ο μετά τη χρήση της συσκευής και όταν δεν χρησιμοποιείται,
 - ο 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/ Blend-Xtract 2GO	60 δευτ.	
Μύλος	30 δευτ.	
Μύλος αλέσματος	90 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 Κουζίνομηχανή 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 φιν.
- 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 Κουζίνομηχανή.
- 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, στο μύλο, στην κανάτα ή στη φιάλη ή προτού τα αναμείξετε.

Εξάρτημα Μπλέντερ / Blend-Xtract 2GO

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα/τη φιάλη 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/τη φιάλη 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/στη φιάλη.
- 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/στη φιάλη. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως milkséik.

Εξάρτημα Blend-Xtract 2GO

-  **Η φιάλη είναι κατάλληλη μόνο για κρύα υλικά. Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- Ποτέ μην πίνετε ζεστά υγρά κατευθείαν από τη φιάλη.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά ή παγάκια χωρίς υγρό.
- Κατά την προσθήκη παγωμένων συστατικών (δηλαδή κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι, παγωτό ή πάγο), μην αναμειγνύετε περισσότερα από 60 γρ. πάγο ή 3 παγάκια.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηροί καρποί) και μη χρησιμοποιείτε άδειο το μπλέντερ.
- Ο όγκος ορισμένων υγρών αυξάνεται κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και δημιουργείται αφρός π.χ. το γάλα, γι' αυτό μη γεμίζετε υπερβολικά την κανάτα και βεβαιωθείτε πως η διάταξη λεπίδων έχει τοποθετηθεί σωστά.

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.

Αποχυωτής

- **Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυωτή εάν το φίλτρο, το καπάκι αποχυωτή 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 και Μύλος αλέσματος

- 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/καπάκ από τη διάταξη λεπίδων.
- Να χρησιμοποιείτε το δοχείο/καπάκι και τη μονάδα λεπίδων μόνο με τη βάση που παρέχεται.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο/καπάκι.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.

Περιστροφικός κόφτης/τρίφτης τροφίμων

- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τους ωστήρες που παρέχονται μαζί με το εξάρτημα περιστροφικού κόφτη/τρίφτη τροφίμων.

- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Να χειρίζεστε τους κώνους κοπής με προσοχή, είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

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, τους κώνους κοπής και, τους κώνους και τους δίσκους κοπής 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 αφαιρείτε 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.

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

- ⑲ Κρεατομηχανή (AT281)
- ⑳ Αποχυματής (AT285)
- ㉑ Κόφτης μικρού μεγέθους/μύλος (AT286)
- ㉒ Μύλος αλέσματος
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Περιτροφικός κόφτης/τρίφτης τροφίμων

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 ταχυτήτων

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 θέτετε 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 πιτσιλίσμα. Παρόλ' αυτά, εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία ενώ το μπλ 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 Κινητήριος άξονας
- 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 παγάνια 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 μεγάλες ποσότητες, 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 τοποθετήστε 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 λεμονοστείφτη 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 ωςότου 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.

22 Μύλος αλέσματος

- a Καπάκι μύλου
- b Διάταξη λεπίδων μύλου

Συναρμολογήστε τον μύλο όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 22

Σημείωση:

- Για να αποφεύγεται η διαρροή κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, το καπάκι έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ασφαλίζει καλά στη διάταξη λεπίδων.
- Το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί από τη διάταξη λεπίδων αφότου τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ.
- Να τον γεμίζετε πάντα και να τον συναρμολογείτε προτού τον τοποθετήσετε στην υποδοχή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 50 g κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδесμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόβετε το τζίντζερ και την καρύδα σε μικρά κομμάτια προτού τα αλέσετε.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Ειδικό καπάκι
- b Φιάλη
- c Δακτύλιος στεγανοποίησης
- d Μονάδα λεπίδων
- d Βάση

Συναρμολογήστε το μπλέντερ όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 23

Συμβουλές και υποδείξεις

- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (400 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
- Για καλύτερη ανάμιξη, να προσθέτετε πάντα πρώτο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.
- Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία «P» για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

24 Περιστροφικός κόφτης/τρίφτης τροφίμων

- a Ωστήρας
- b Σώμα και σωλήνας τροφοδοσίας
- c Κώνος κοπής
 - C1 Τεμαχισμός σε φέτες
 - C2 Χοντρό τρίψιμο
 - C3 Λεπτό τρίψιμο
- d Προστατευτικό/αντιστήριγμα κώνου

Συναρμολογήστε το μπλέντερ όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 24

Συναρμολογήση και χρήση του Κόπτη τροφίμων σας

- 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 εξαρτήματος με τις αντίστοιχες εγκοπές στην υποδοχή λειτουργίας.
- 3 Τοποθετήστε τον κατάλληλο κώνο - στρέψτε τον αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Προσαρμόστε το αντιστήριγμα κώνου - ευθυγραμμίστε την εγκοπή με την προεξοχή στο σώμα. Στρέψτε δεξιόστροφα/για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης ή ένα κατάλληλο μπολ κάτω από το στόμιο.
- 6 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας και επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (Max Speed). Σπρώξτε ελαφρά χρησιμοποιώντας τον ωστήρα. Σημείωση: Ο ωστήρας εφαρμόζει μόνο με έναν τρόπο.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

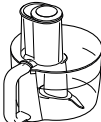
*** Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

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
	Ασπράδια 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 πάνκεϊκ		1 l	Min ↓ Max	10 δευτ. ↓ 45 - 50 δευτ.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

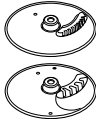
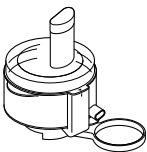
*** Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

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	15 – 30 δευτ.
		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. 10 – 20 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 υπερβαίνετε 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)

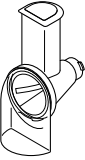
*** Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

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
	Πικάντικη μαρινάδα με μέλι και ξηρούς καρπούς Μέλι (θερμοκρασία δωματίου) Φιστικοβούτυρο με κομματάκια φιστικιού Πιπερίτσα τσίλι	250 g 40 g 1	P	10 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	Συνταγή/Επεξεργασία			 (Λεπτά)
	Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κοριάνδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ.	50 g	Μέγ.	30 – 90 δευτ
	Κόκκοι καφέ	50 g	Μέγ.	15 – 30 δευτ
	Ξηροί καρποί	50 g	Μέγ.	10 – 15 δευτ
	Πιπεριές τσίλι	30 g	Μέγ./P	10 δευτ
	Φρέσκο τζίντζερ	30 g	Μέγ./P	10 δευτ
	Σκόρδο	4	Μέγ./P	10 δευτ
	Καρύδα	50 g	Μέγ./P	20 – 30 δευτ
	Ροφήματα και smoothies	400 ml (Μέγ. παγωμένη ποσ. 60 g)	Μέγ.	30 – 60 δευτ
	Χρησιμοποιήστε τον κόπτη για να τεμαχίσετε και να τρίψετε τρόφιμα, όπως καρότα, αγγούρια, μήλα, πατάτες, σοκολάτα, σκληρά τυριά και ξηρούς καρπούς	1 kg	Μέγ.	2 – 3

Οδηγίες καθαρισμού - Ανατρέξτε στη σχετική εικόνα **25**

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.
- 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 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, Blend-Xtract 2GO 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.	

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Поверните регулятор скорости в положение “О” (Выкл.) и выньте электрическую вилку из сети
 - перед установкой или снятием заглушек гнезд/инструментов/насадок;
 - после использования прибора и когда он не используется;
 - перед чисткой.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/ Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Крюк для теста	8 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Блендер/ Blend-Xtract 2GO	60 сек	
Мельница	30 сек	
Мельница для мелкого помола	90 сек	
Измельчитель	10 мин.	

- Не приближайтесь руками к движущимся частям прибора и установленным насадкам. Никогда не помещайте руки/пальцы в шарнирный механизм.
- Никогда не оставляйте включенную кухонную машину без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили и отремонтировали; см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не допускайте свисания электрического шнура там, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы вода не попадала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании гнезд привода в чаше не должно быть установленных инструментов для чаши и они не должны там храниться.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки, или более, чем одной насадкой одновременно.
- Никогда не превышайте количества, указанные в таблице рекомендованных скоростей и максимальной загрузки.
- Будьте осторожны, когда вы поднимаете прибор. Головка должна быть правильно зафиксирована в положении вниз, а чаша, инструменты, заглушки для гнезд и шнур должны быть закреплены перед поднятием.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не двигайте головку миксера и не поднимайте ее при установленной насадке, так как это может привести к нестабильности кухонной машины.
- Не используйте прибор, если он находится у края рабочей поверхности.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию

устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Общие правила безопасности при использовании насадок.

- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- Если прибор подсоединен к сети питания, не допускайте, чтобы ваши руки и кухонные принадлежности попали в блендер или чашу кухонной машины.
- Прибор будет работать только при условии, что насадки установлены правильно.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Расчетная мощность основана на режиме работы насадки “Компактный измельчитель/мельница”. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- При избыточной вибрации в процессе использования насадки следует либо уменьшить скорость, либо остановить машину и удалить часть содержимого.
- Применение избыточной силы к механизму блокировки приведет к **повреждению насадки** и может привести к травме.
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты следует охладить до комнатной температуры перед тем, как поместить их в чашу кухонной машины, мельницу, кувшин, или бутылку, или перед смешиванием.

Насадка Блендер / Blend-Xtract 2GO

- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин/бутылку блендера.
- **Серия АТ282. Важно:** Ободок на нижней части кувшина установлен заводом- производителем и не следует пытаться его удалить.
- Блендер можно использовать только при условии, что крышка установлена правильно.
- Кувшин/бутылку следует использовать только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- Не допускайте, чтобы блендер работал пустым.
- Рецепты смузи - никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые образовали твердую массу во время замораживания; перед добавлением в кувшин/ бутылку ее следует разбить.
- Не следует обрабатывать специи, такие как дольки чеснока, укроп и семена тмина, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Не используйте блендер для хранения продуктов. Перед использованием и после он должен быть пустым.
- Никогда не смешивайте большее количество ингредиентов, чем указано на кувшине/бутылке. Для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли, ингредиентов должно быть меньше.

Насадка Blend-Xtract 2GO

-  **Бутылка подходит исключительно для холодных продуктов. Обрабатывать горячие продукты запрещено.**
- Никогда не пейте горячие напитки из чаши блендера.

- Не снимая крышку можно пить только хорошо размешанные напитки. Возможно, для достижения желаемого результата придется немного попрактиковаться при обработке твердых продуктов или незрелых плодов. В этом случае в готовой смеси возможно присутствие необработанных частиц продуктов.
- Не смешивайте мороженые ингредиенты или кусочки льда без добавления воды.
- При добавлении мороженых ингредиентов (напр., мороженых фруктов, йогурта, мороженого или льда) не смешивайте более 60 г или 3 х кубиков льда.
- Запрещается смешивать сухие продукты (специи, орехи и т.д.), а также включать блендер, если он пуст.
- Некоторые жидкости (например, молоко) при перемешивании увеличиваются в объеме и образуют пену, поэтому в случае их использования не превышайте допустимый объем и убедитесь в правильной установке блока ножей.

Кухонная машина

- Лезвие ножа и диски чрезвычайно острые; соблюдайте осторожность при обращении с ними. **Всегда держите их за специальную ручку сверху, и при чистке и использовании прибора не приближайтесь руками к режущему краю.**
- **При нарезке на ломтики и натирании следует регулярно опустошать чашу и не давать ей наполняться до уровня режущего диска.**
- **Не превышайте максимальный уровень наполнения “MAX”, отмеченный на чаше.**
- Перед тем, как выливать содержимое чаши, следует всегда сначала удалить ножевой блок.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающую трубку руками. Пользуйтесь всегда толкателем из комплекта поставки.
- Перед тем, как снять крышку с чаши кухонной машины, выключите ее и дождитесь полной

остановки ножевого блока или дисков.

- Не пользуйтесь крышкой для управления работой кухонной машины, пользуйтесь всегда регулятором скорости.

Измельчитель

- Перед измельчением мяса следует всегда удалить кости, кожу и тому подобное.
- При измельчении орехов опустите всего несколько штук одновременно и дождитесь, чтобы они попали в шнек, прежде чем добавлять еще.
- Пользуйтесь всегда толкателем для измельчителя из комплекта поставки. Никогда не помещайте пальцы или кухонные принадлежности в подающую трубку.
- Предупреждение: режущее лезвие острое. Соблюдайте осторожность как при использовании прибора, так и при его чистке.
- Перед включением прибора убедитесь, что насадка зафиксирована в нужном положении.
- **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

Экстрактор сока

- **Не используйте соковыжималку, если фильтр, крышка соковыжималки или чаша имеют повреждения или видимые трещины.**
- Режущие лезвия у основания фильтра очень острые; при обращении с фильтром и его чистке соблюдайте осторожность.
- Перед снятием крышки выключите прибор и дождитесь остановки фильтра.

- Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки. Никогда не опускайте пальцы в подающую трубку. Перед разблокировкой подающей трубки выньте электрическую вилку из сети.
- При избыточной вибрации в процессе использования насадки следует либо скорректировать скорость, либо остановить работу машины, вынуть вилку из сети и удалить мякоть из контейнера (соковыжималка вибрирует, если мякоть распределить неравномерно).

Компактный измельчитель и мельница для мелкого помола

- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Перед снятием мельницы с машины
 - отключите прибор;
 - дождитесь полной остановки ножевого блока;
 - следите за тем, чтобы не открутить банку/крышку от ножевого блока.
- Банку/крышку и ножевой блок следует использовать только в комплекте с основанием из комплекта поставки.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на машину, не установив банку/крышку.
- Не обрабатывайте твердые специи, такие как высушенный корень куркумы, так как это может привести к повреждению лезвия.

Низкоскоростная терка ломтерезка

- Никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Используйте только толкатель, поставляемый в комплекте с низкоскоростной теркой-ломтерезкой.
- Не применяйте чрезмерные усилия при проталкивании пищи в подающую трубку: это может привести к повреждению насадки.
- Обращайтесь с лезвиями очень осторожно - они очень острые.

Чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Перед чисткой полностью разбирайте насадки.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут изменить цвет пластмассовых частей прибора. Для восстановления цвета протрите тканью, смоченной в растительном масле.
- **Обращайтесь с лезвиями, режущими конусами и дисками очень осторожно - они очень острые.**

Блок питания

- Протрите влажной тканью, затем вытрите.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами и не погружайте в воду.
- Ножки основания миксера должны оставаться чистыми.

Чаша

- Никогда не пользуйтесь проволоочной щеткой, металлической мочалкой и хлоркой для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус.
- Не приближайтесь к горячим приборам (поверхности плит, духовкам, микроволновкам).

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- Вымойте все части: см. раздел “Чистка”.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Кухонная машина

- ① **Среднескоростное гнездо**
- ② Заглушка среднескоростного гнезда
- ③ Заглушка высокоскоростного гнезда
- ④ **Высокоскоростное гнездо**
- ⑤ Блок питания
- ⑥ Выключатель On/Off и регулятор скорости
- ⑦ Чаша
- ⑧ **Гнездо для инструментов**
- ⑨ Головка миксера
- ⑩ Рычаг разблокировки головки
- ⑪ Крышка для защиты от брызг

Инструменты чаши

- ⑫ Взбивалка
- ⑬ Крючок для теста со съемным ограждением
- ⑭ Венчик

Насадки

В комплект поставки вашей кухонной машины могут входить не все из перечисленных ниже насадок. Насадки различаются в зависимости от модели.

За более подробной информацией или для заказа дополнительных насадок, не включенных в комплект вашей поставки, посетите сайт компании Кенвуд www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Пластмассовый блендер (модель AT282)
- ⑯ Стекланный блендер (модель AT283)
- ⑰ Кухонная машина (модель AT284)
- ⑱ Соковыжималка для цитрусовых (модель AT284)
- ⑲ Измельчитель (AT281)

- ⑳ Экстрактор для сока (модель AT285)
- ㉑ Компактный нож / мельница (модель AT286)
- ㉒ Мельница для мелкого помола
- ㉓ Насадка Blend-Xtract-2GO
- ㉔ Низкоскоростная терка ломтерезка

Как пользоваться чашей и инструментами

См. схемы **A - F**

A Нажмите на рычаг разблокировки головки и осторожно поднимите головку миксера.

B Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.

C Протолкните выбранный инструмент в гнездо для инструментов. При фиксации вы услышите щелчки зафиксируйте.

- Чтобы предотвратить попадание продуктов в гнездо, перед установкой в него крючка для теста убедитесь в том, что на его валу установлено ограждение.

D Надавите на рычаг разблокировки головки движением вниз и осторожно опустите головку. Подключите к сети.

E Поместите крышку для защиты от брызг на чашу до фиксации.

- В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять в чашу прямо через спусковой лоток.

F Установите регулятор скорости на нужное значение. Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим.

После обработки установите регулятор скорости в положение “0” и выньте вилку из сети. Поднимите головку миксера и, удерживая ее неподвижно, извлеките инструмент из гнезда.

Советы

Взбивалка

- При взбивании масла с сахаром для смесей для тортов масло всегда должно быть комнатной температуры или предварительно растоплено.
- При необходимости отключите прибор и соскребите смесь с поверхности чаши лопаткой.
- Для приготовления выпечки пользуйтесь холодными ингредиентами, если в рецепте не указано иное.

Крюк для теста

- Ингредиенты будут смешиваться лучше, если сначала добавить жидкость.
- Время от времени отключайте прибор и соскребайте смесь с крюка для теста.

Мука

- Количество необходимой жидкости зависит от партии муки. Вязкость теста непосредственно влияет на нагрузку на машину. В процессе перемешивания теста следите за работой машины.

Венчик

Важно

- **Не пользуйтесь венчиком для смешивания густых смесей, например, при смешивании масла с сахаром: это приведет к повреждению насадки.**
- Для наилучших результатов яйца должны быть комнатной температуры.
- Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что на венчике и поверхности чаши нет жира или яичного желтка.

- В процессе приготовления майонеза для лучших результатов поскребите чашу после добавления растительного масла и обрабатывайте еще в течение 10 сек. на максимальной скорости.
- Взбитые белковые смеси: сначала добавьте в чашу муки, затем жидкость и смешайте на минимальной скорости для получения однородной массы.

Электронный сенсор управления скоростью

Ваш миксер оснащен электронным сенсором управления скоростью, который служит для поддержания скорости при различных нагрузках, таких как разминание хлебного теста или добавление яиц к смесям для тортов.

Поэтому, возможно, вы услышите, что скорость несколько меняется в процессе работы прибора по мере приспособления миксера к нагрузке и выбранной скорости. Это нормально.

Важно:

- Никогда не превышайте максимальные установленные параметры, так как это может привести к перегрузке прибора.
- **При обработке густых смесей, таких как хлебное тесто, возможно некоторое движение головки миксера.**
- Если в процессе работы головка миксера поднимется, то прибор продолжит работать. Всегда отключайте прибор перед тем, как поднять головку.

- **Прибор будет работать только при условии правильной установки всех заглушек гнезд.**
- Если по шуму включенной машины очевидно, что ее работа затруднена, следует либо ее выключить и удалить часть смеси, либо увеличить скорость.
- Прибор оснащен устройством для “плавного пуска” для уменьшения расплескивания смеси. Однако, если прибор включен, и в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы можете заметить, что для достижения заданной скорости миксеру потребуется несколько секунд.
- Перед тем, как поднять головку миксера, следует всегда снимать насадки, установленные на гнезда.

Как пользоваться гнездами привода

Насадки для высокоскоростного гнезда ④

Поднимите заглушку высокоскоростного гнезда ③. Прибор будет работать только при условии, что заглушка среднескоростного гнезда установлена.

Насадки среднескоростного гнезда ①

Поднимите заглушку среднескоростного гнезда ②. Прибор будет работать только при условии, что заглушка высокоскоростного гнезда установлена.

Как пользоваться насадками

По каждой насадке см. соответствующие схемы, а также подраздел “Советы” после каждого раздела с описанием соответствующей насадки.

15 Пластмассовый блендер

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кувшин
- d Колпачок наливного отверстия
- e Крышка

16 Стекланный блендер

- a Держатель ножа
- b Ножевой блок
- c Уплотнительное кольцо
- d Кувшин
- e Крышка
- f Колпачок заливного отверстия

Соберите блендер как показано на схемах 15 и 16

Примечание: Уплотнительное кольцо должно быть установлено правильно, иначе произойдет утечка.

Установка крышки

- ⑮ Пластмассовый блендер: поверните по часовой стрелке до фиксации.
- ⑯ Стекланный блендер: подтолкните вниз до фиксации.

Советы

Не обрабатывайте горячие ингредиенты

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты в блендер, кроме растительного масла. Затем, при включенном

приборе, снимите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно добавляйте масло.

- Густые смеси, например, паштеты и подливы, возможно придется отскребать. Если смесь трудно поддается обработке, добавьте еще жидкости.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливного отверстия, затем, при включенном приборе, загрузите кусочки один за другим.

17 Кухонная машина

- a Малый толкатель
- b Большой толкатель
- c Подающая трубка
- d Крышка
- e Чаша
- f Вал привода
- g Лезвие ножа

Диски (если входят в комплект поставки)

- h Диск для грубой нарезки/ шинковки
- i Диск для тонкой нарезки/ шинковки
- j Диск для экстра тонкой шинковки
- k Диск для тонких ломтиков в стиле жульен
- l Диск для стандартных ломтиков
- m Диск для экстра грубой шинковки

Соберите кухонную машину как показано на схеме 17

- 1 Поместите вал привода на гнездо.
- 2 Установите чашу на вал привода, поместив ручку над регулятором скорости, и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите либо лезвие ножа, либо один из дисков, либо соковыжималку для цитрусовых.

Лезвие ножа и режущая часть дисков очень острые, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с ними.

Советы

- Перед обработкой нарежьте мясо, хлеб и овощи на кубики по 2 см.
- Травы лучше измельчать чистыми и сухими.
- При использовании лезвия ножа избегайте излишней обработки.
- Не используйте лезвие ножа для колки кубиков льда или других твердых ингредиентов, таких как специи, так как это может повредить насадку.
- При добавлении эссенции миндаля или вкусо-ароматических добавок избегайте контакта с пластмассой, так как это может привести к появлению пятен.

Диски

- 1 Выберите, какую подающую трубку вы хотите использовать. В толкателе есть подающая трубка меньшего размера для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.
- 2 Поместите продукты в подающую трубку.
- 3 Включите машину и равномерно проталкивайте ингредиенты при помощи толкателя. Не допускайте, чтобы ваши руки попадали в подающую трубку.

Для использования малой подающей трубки поместите сначала большой толкатель в подающую трубку.

Для использования большой подающей трубки используйте оба толкателя одновременно.

- Не допускайте наполнения чаши до уровня режущего диска: опорожняйте ее регулярно.

- Не превышайте допустимый уровень наполнения “МАХ”, отмеченный на чаше.

Советы

- При использовании двухсторонних дисков режущая сторона должна находиться сверху.
- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте ингредиенты слишком мелко. Чтобы пища не соскальзывала вниз в процессе обработки, заполняйте большую подающую трубку по всей ширине или используйте малую.
- При нарезке на ломтики или шинковке ингредиенты, уложенные вертикально получают короче, чем уложенные по горизонтали.
- После обработки на диске или в чаше всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

Советы

- Для наилучших результатов обрабатывайте фрукты при комнатной температуре и перед началом работы покачайте их по рабочей поверхности.
- Для получения максимального объема сока поворачивайте фрукт в разных направлениях при обработке соковыжималкой.
- При обработке большого количества продуктов регулярно очищайте фильтр во избежание скопления мякоти и мелких косточек.

18 Соковыжималка для цитрусовых

- a Конус
- b Фильтр

Примечание: эту насадку можно использовать только с кухонной машиной модели AT284.

Соберите соковыжималку для цитрусовых как показано на схеме

18.

- 1 Установите сито на чашу так, чтобы выступ на ободке совместился с ручкой чаши.
- 2 Наденьте конус на приводной вал, поворачивая его пока он не сядет по всей длине.
- 3 Разрежьте фрукт напополам. Установите скорость 3 и поместите фрукт на конус, надавив на него.

19 Измельчитель

- a Кольцевая гайка
- b Решетки: средняя или грубая (в зависимости от модели)
- c Режущая пластина
- d Шнек
- e Корпус
- f Поднос
- g Толкатель

Соберите измельчитель как показано на схеме 19

- 1 Установите шнек в корпус.
- 2 Установите режущую пластину: следите за тем, чтобы она была расположена правильно режущей стороной наружу.
- 3 Установите решетку, совместив стержень с меткой.
- 4 Установите кольцевую гайку, прикрутив ее неплотно.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Поднимите головку миксера. Обе заглушки гнезд должны быть установлены.
- 2 Установив насадку как показано на схеме, совместите выступы привода на конце шнека с соответствующими углублениями в гнезде привода.

- 3 Протолкните насадку в гнездо и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Плотнo закрутите кольцевую гайку вручную.
- 5 Установите поднос.
- 6 Нарежьте мясо на полоски шириной 2,5 см.
- 7 Выберите скорость Мах. Осторожно протолкните ингредиенты толкателем отдельными порциями. **Не прилагайте усилий при толкании:** это может привести к повреждению кухонной машины.
- 2 Установите фильтр и подтолкните его так, чтобы он был надежно зафиксирован.
- 3 Установите крышку на контейнер для мякоти: поверните его по часовой стрелке так, чтобы совместить стрелку ▼ на выступе крышки с отметкой I на основании.
- 4 Поместите держатель контейнера на нижнюю часть насадки; стрелка ▲ на держателе контейнера должна указывать вверх и быть совмещена с отверстием для слива сока.
- 5 Удерживая держатель контейнера, подсоедините насадку к гнезду, расположив носик над углом машины, а затем поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 6 Для установки контейнера поворачивайте держатель в сторону, противоположную от носика, а затем поместите контейнер в держатель. Поворачивайте контейнер так, чтобы он оказался под отверстием для сока.
- 7 Нарежьте ингредиенты так, чтобы они поместились в подающую трубку.
- 8 Установите нужную скорость, а затем поместите продукты в подающую трубку. **Равномерно подтолкните вниз, используя толкатель: никогда не опускайте пальцы в подающую трубку.**

Советы

- **Перед измельчением следует полностью разморозить замороженные продукты.**
- Перед измельчением кости, кожу и т. д. всегда следует удалить.

20 Экстрактор сока

- a Толкатель
- b Крышка
- c Выступ крышки блокиратора безопасности
- d Фильтр
- e Контейнер для мякоти
- f Отверстие слива для сока (носик)
- g Основание
- h Рычаг разблокировки контейнера для мякоти
- i Контейнер
- j Держатель контейнера

Соберите соковыжималку как показано на схеме 20

- 1 Поместите контейнер для мякоти на основание и поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке отверстие для сока должно находиться над рычагом разблокировки контейнера для мякоти.

Важно:

- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите прибор и извлеките мякоть из фильтра. (Соковыжималка будет вибрировать при неравномерном распределении мякоти).
- При обработке некоторых твердых продуктов работа насадки может замедлиться или

остановиться. Если это произойдет, выключите прибор и разблокируйте фильтр.

- В процессе использования прибора выключайте его и регулярно опорожняйте контейнеры для мякоти и сока.

Советы

- Цитрусовые: Для наилучших результатов используйте соковыжималку для сока, которая продается отдельно.
- Для получения максимального объема сока мягкие ингредиенты следует загружать медленно.
- Удаляйте косточки (слив, персиков, вишен и т.д.).
- Удаляйте жесткую кожуру (дынь, ананасов, огурцов и т.д.)
- Продукты с мягкой кожурой и другие продукты следует просто вымыть (яблоки, груши, морковь, шпинат, виноград, клубнику, сельдерей и т.д.)

Советы по здоровому питанию

- Сок рекомендуется выпить как можно скорее, пока в нем есть витамины.
- Если необходимо сохранить сок в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник, предварительно добавив несколько капель лимонного сока, чтобы он остался свежим.
- Если вы не привыкли пить более 3 х стаканов сока по 230 мл в день, то не следует превышать это количество.
- Детям необходимо разбавлять сок водой в пропорции один к одному.
- Сок, приготовленный из темно-зеленых (брокколи, шпинат и т.д.) или темно-красных овощей (свекла, капуста и т.д.), очень

концентрированный, поэтому его всегда следует разбавлять.

- Фруктовый сок содержит много фруктозы (фруктового сахара), поэтому людям с диабетом или низким уровнем сахара в крови не следует его пить слишком много.

Разборка соковыжималки

Проделайте все действия по сборке в обратном порядке. Чтобы снять контейнер для мякоти с основания, нажмите на рычаг разблокировки на основании и поверните контейнер для мякоти против часовой стрелки. Затем поднимите.

Сливное отверстие для сока (носик)

- Носик при чистке можно снимать. Для снятия потяните за носик.
- Для повторной установки после чистки подтолкните носик так, чтобы он полностью встал на место.

21 Компактный нож/ мельница

- a Основание
- b Ножевой блок
- c Уплотнительное кольцо
- d Стакан

Соберите мельницу как показано на схеме 21

- 1 Поместите ингредиенты в стакан.
- 2 Уплотнительное кольцо должно быть правильно установлено на ножевом блоке. Если оно установлено неправильно, то произойдет утечка.
- 3 Переверните ножевой блок вверх дном. Опустите его в стакан лезвиями вниз.
- 4 Прикрутите основание к стакану до фиксации.

- 5 Поместите мельницу на гнездо так, чтобы стрелка на ее основании указывала на заднюю часть кухонной машины. Поверните мельницу по часовой стрелке до надежной фиксации в нужном положении и совмещения обеих стрелок.
- 6 Включите на максимальную скорость.

Советы

- Не рекомендуется обрабатывать специи, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты. Остудите их перед обработкой.

22 Мельница для мелкого помола

- a Крышка мельницы
b Ножевой блок мельницы

Соберите мельницу как показано на схеме **22**

Примечание:

- Во избежание утечки в процессе обработки крышка должна плотно прилегать к ножевому блоку.
- Пока крышка установлена на блок питания, ее нельзя снимать с ножевого блока.
- Перед установкой на гнездо следует всегда наполнить и собрать насадку.

Советы

- Для оптимальной производительности не рекомендуется обрабатывать с помощью измельчителя более 50 гр. специй за один раз.

- Специи гораздо дольше сохраняют свой аромат в целом виде, нежели в молотом. Поэтому мы рекомендуем смалывать небольшое количество специй, необходимое вам для одного приготовления пищи. Таким образом, используемые вами специи всегда будут свежими и ароматными.
- Для того, чтобы извлечь из цельных специй максимум аромата и эфирных масел, рекомендуется их прожарить перед помолом.
- Перед обработкой имбиря и кокосового ореха их следует нарезать на маленькие кусочки.

23 Насадка Blend-Xtract-2GO

- a Крышка-диспенсер
b Бутылка
c Уплотнительное кольцо
d Ножевой блок
e Основание

Соберите как показано на схеме **23**

Полезные советы

- Обратите внимание, что максимальная норма загрузки (400 мл) рассчитана примерно на 2 порции.
- Для наиболее эффективного смешивания всегда сначала добавляйте в бутылку лед/замороженные ингредиенты.
- Как только Ваш напиток достигнет желаемой консистенции, Вы можете использовать импульсный режим "P", чтобы обеспечить тщательное смешивание всех ингредиентов.
- До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.

- Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Чтобы снизить густоту, добавьте жидкости.
- Не все напитки после смешивания оказываются однородными по причине присутствия в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Держите бутылку в вертикальном положении, когда она закрыта крышкой-диспенсером.

24 Низкоскоростная терка-ломтерезка

- a Толкатель
- b Корпус и подающая трубка
- c Конус для резки
 - c1 нарезка на ломтики
 - c2 грубая терка
 - c3 мелкая терка
- d Защитная блокировка / фиксатор конуса

Соберите как показано на схеме 24

Сборка и эксплуатация низкоскоростной терки-ломтерезки

- 1 Поднимите головную часть миксера. При этом должны быть установлены крышки высокоскоростного и низкоскоростного гнезда.
- 2 При нахождении корпуса насадки в указанном положении совместите выступы привода на конце насадки с соответствующими прорезями в выходном отверстии привода.
- 3 Установите нужный конус - поверните против часовой стрелки для фиксации.
- 4 Прикрепите фиксатор конуса; совместите выступ с вырезом в корпусе. Для фиксации в нужном положении поверните по часовой стрелке.
- 5 Установите чашу для смешивания или подходящую чашу под выходным отверстием.
- 6 Поместите пищу в подающую трубку и используйте скорость MAX. Осторожно проталкивайте ингредиенты толкателем.

Примечание: толкатель можно расположить только в одном направлении.

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)

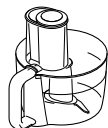
*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Инструмент для чаши	Рецепт/ Процесс				 (мин)
	Взбивание масла/ маргарина с сахаром		Фруктовый торт Общий вес: 1.8 кг (Смесь из 6 яиц)	Min → Max	3 - 5
	Взбивание яиц для смесей для торта			4 → Max	1 - 4
	Постепенное добавление муки, фруктов и т. д.			Min → 1	30 - 60 сек
	Выпечка и печенье – Перетирание жира с мукой	Вес муки	450 г	Min → 2	2- 3
	Универсальные смеси для торта	Общий вес	1.6 кг	Min → Max	45 - 60 сек
	Хлебное тесто (твердое дрожжевое)	Вес муки	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Общий вес	805 г		5 - 7
	Мягкое дрожжевое тесто (с добавлением масла и яиц)	Вес муки	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Общий вес	960 г		5 - 7
	Яичные белки		8	Min → Max	1½ - 3
	Обезжиренное опарное тесто		620 г (Смесь из 6 яиц)		4 - 6
	Крем		250 - 600 мл	Min → Max	2 - 4
	Майонез	Яичные желтки	4	Max	1 - 2
	Жидкое тесто для блинов		1 л	Min ↓ Max	10 сек ↓ 45 - 50 сек

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)

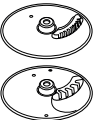
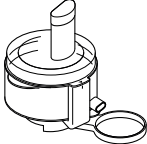
*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Насадки	Рецепт/ Процесс				 (мин)
 	Холодные жидкости, напитки и смузи	Пластмассовая модель AT282	1.5 л	Max	30 – 60 сек
		Стеклоанная модель AT283	1.2 л		
	Милкшейк/ Холодное молоко	Пластмассовая модель AT282	1.2 л	Max	15 – 30 сек
		Стеклоанная модель AT283	800 мл		
	Кубики из льда		6 (125 г)	P	15 – 30 сек
 	Сырое мясо и рыба		400 г	3 → Max	15 - 20 сек
	Лук		250 г	P	5 - 10 сек
	Печенье		100 - 250 г	Max	20 – 30 сек
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой. Добавление воды для смешивания ингредиентов теста		340 г Вес муки	Max	10 сек 10 – 20 сек
	Универсальные смеси для торта “Все в одном”	Общий вес	800 г	Min → Max	10 – 20 сек
	Майонез	Яичные желтки	3 – 4	Max	1 – 2
  	Нарезайте на ломтики и шинкуйте сыр, морковь, картофель, капусту, цукини, свеклу.		Не превышайте отметку максимального наполнения на чаше.	Max	10 – 20 сек
	Нарезайте на ломтики более мягкие ингредиенты, такие как огурцы и помидоры.			4 - Max	
	Сыр пармезан и картофель.			Max	

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)

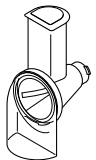
*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Насадки	Рецепт/ Процесс			 (мин)
	Картофель для приготовления картофеля “фри” и твердые ингредиенты для салатов, запеканок и подлив (напр. морковь, брюква, цукини, огурец).	Не превышайте отметку максимального наполнения на чаше.	Max	10 – 20 сек
	Шинкуйте морковь и сыры.		Max	
	Все цитрусовые	1 кг	3	2 – 3
	Мясо, птица и рыба	-	Max	10
	Фруктовый сок и овощи, напр., морковь, яблоки, ананас, томаты и виноград.	500 г	Max	30 – 60 сек
	Мягкие фрукты и овощи, напр., помидоры и виноград.	500 г	Max	
	Орехи	50 г	Max	30 сек
	Кофейные зерна	50 г	Max	30 сек
	Холодные пюре	50 г	Max	30 сек
	Пикантный маринад из меда и орехов Мед (комнатной температуры). Арахисовое масло с кусочками арахиса. Маленькие стручковые перцы.	250 г 40 г 1	P	10 сек

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)

*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Насадки	Рецепт/ Процесс			
	Специи – например, черный перец - горошек, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, цельная гвоздика и т.д.	50 г	Макс	30 – 90 сек
	Кофейные зерна	50 г	Макс	15 – 30 сек
	Орехи	50 г	Макс	10 – 15 сек
	Перец чили	30 г	Макс/Р	10 сек
	Свежий корень имбиря	30 г	Макс/Р	10 сек
	Чеснок	4	Макс/Р	10 сек
	Кокос	50 г	Макс/Р	20 – 30 сек
	Напитки и смузи	400 мл (максимальное замороженное количество - 60 г)	Макс	30 – 60 сек
	Используйте для нарезания и натирки таких продуктов питания, таких как морковь, огурец, яблоки, картофель, шоколад, твердый сыр и орехи.	1 кг	Макс	2 – 3

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.
--------------------	---

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная
организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

EAC

Модель	TYPE KHC29A
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Перегрузка машины / превышение максимальных параметров использования.	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная нагрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Средне- и высокоскоростные насадки не работают.	Насадка не установлена или зафиксирована неправильно.	Проверьте, правильно ли зафиксирована насадка.
	Другая заглушка гнезда установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена другая заглушка гнезда.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.
Протечка из ножевого блока в блендере, Blend-Xtract 2 GO или мельнице	Нет уплотнителя. Уплотнитель установлен неправильно. Повреждение уплотнителя.	Убедитесь в том, что уплотнитель установлен правильно и не поврежден. Для замены уплотнителя обратитесь в Отдел обслуживания и поддержки покупателей.
Инструменты/ насадки работают плохо.	См. соответствующие инструкции в разделе “Использование насадок”. Проверьте, правильно ли установлены насадки.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Жылдамдықты басқару тетігін «О» (ӨШІРУ) күйіне бұрап, розеткадан ажыратыңыз:
 - жетек ұяшығының қақпақтарын/құралдарын/бекітпелерін орнатпас немесе алмас бұрын;
 - пайдаланғаннан кейін немесе пайдаланылмаған кезде;
 - тазаламас бұрын.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/ Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Қамыр илегіш	8 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Блендер/ Blend-Xtract 2GO	60 с	
Ұнтағыш	30 с	
Ұнтақтағыш	90 с	
Тартқыш	10 мин	

- Саусақтарыңызды қозғалмалы бөлшектерден және бекітілген қондырғылардан аулақ ұстаңыз. Ешқашан қолдарыңызды/саусақтарыңызды шарнирлі механизмге салмаңыз.

- Асүй комбайнын жұмыс істеп тұрған кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- Ешқашан сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- Ешқашан қуат бөлігін, сымды немесе ашаны су қылмаңыз.
- Жетек ұяшықтары жұмыс істеп тұрған кезде, табақ құралдары орнатылмауын немесе табақ ішінде қалмауын тексеріңіз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген бекітпені немесе бір уақытта бірнеше бекітпені пайдаланбаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.
- Құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, бастиегінің төменгі күйде дұрыс бекітілуін және табағы, құралдары, ұяшық қақпақтары мен сымы бекітілгенін тексеріңіз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бекітпе орнатылған миксер басын қозғамаңыз немесе көтермеңіз, асүй комбайны дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін беттің шетінде пайдалануға болмайды.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген

нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Бекітпелердің жалпы қауіпсіздігі

- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- Қуат көзіне қосулы кезде, қолыңызды және керек-жарақтарды блендер және турағыш табағынан аулақ ұстаңыз.
- Бекітпелер дұрыс орнатылмаса, құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.
- Пластик бөлшектерді зақымдауы мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдемеген жөн.
- Номиналды қуат шағын ұсақтағыш/Ұнтағыш саптамасына негізделген. Басқа саптамалар азырақ қуат тұтынуы мүмкін.
- Бекітпені пайдалану кезінде артық діріл тудырса, жылдамдықты азайтыңыз немесе комбайнды тоқтатып, табак ішіндегі затты азайтыңыз.
- Құлыптау механизміне артық күш түскен кезде, бекітпелер **зақымдалуы** және жарақатқа себеп болуы мүмкін.
- **Ыстық өнімдерді өңдеуге БОЛМАЙДЫ.**
- **КҮЙІК ШАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді тағамды өңдеу тостағанына, Ұнтағыш, шараға немесе бөтелкеге салмас не араластырмас бұрын бөлме температурасына дейін суытып алу керек.

Блендер/Blend-Xtract 2GO саптамасы

- Блендер шарасы/бөтелкесі орнатылмаған жағдайда пышақ бөлігін қуат блогына еш уақытта салуға болмайды.
- **АТ282 үшін маңызды** - блендер ыдысының етегі жасалу кезіне орнатылған және оны алуға әрекет жасамаңыз.
- Блендерді қақпағы жабық күйде ғана пайдаланыңыз.

- Шараны/бөтелкені тек пышақ жинағымен бірге қолданыңыз.
- Блендерді бос күйде қоспаңыз.
- Смузи рецептілері – мұздату кезінде қатты масса түзген мұздатылған ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз; оларды шараға/бөтелкеге салмас бұрын талқандап алыңыз.
- Қалампыр, аскөк және тмин дәндері сияқты дәмдеуіштерді ұнтақтамаңыз, пластик бөлшектерге зақым келтіруі мүмкін.
- Блендерді сақтауға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Пайдалану алдында және пайдаланғаннан кейін бос күйінде сақтаңыз.
- Шарада/бөтелкеде белгіленген максималды мәннен артық көлемді араластыруға болмайды — сүт коктейлі сияқты көбікті сұйықтықтар үшін төменірек.

Blend-Xtract 2GO саптамасы

-  **Бөтелке тек қана салқын ингредиенттермен қолдануға ыңғайлы. Ыстық ингредиенттерді еңдемеңіз.**
- Бөтелкеден ешбір ыстық сұйықтықты ішпеңіз.
- Қақпақтан ішкен кезде, сусын қою болатындықтан абайлаңыз. Қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тәжірибелер қажет болуы мүмкін, әсіресе, қатты немесе пісіп кеткен тағамдарды өңдеген кезде, ингредиенттерінің өңделмей қалуын байқауыңыз мүмкін.
- Мұздатылған ингредиенттерді немесе мұз кубиктерін сұйықтықсыз араластырмаңыз.
- Тоңазыған ингредиенттерді (мысалы, тоңазыған жеміс, йогурт, балмұздақ немесе мұз) қосқан кезде 60 грамнан немесе 3 мұз текшесінен артық араластырмаңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз (мыс., дәмдеуіштер, жаңғақтар) немесе блендерді бос іске қоспаңыз.
- Кейбір сұйықтықтардың мыс., сүттің араластырған кезде көлемі артады және көпіршіктенеді, сондықтан шамадан тыс толтырмаңыз және

алмас жинағының дұрыс салынуын қамтамасыз етіңіз.

Турағыш

- Пышақ жүзі мен кескіш дискілер өте өткір, абайлап пайдаланыңыз. **Пайдалану және тазалау кезінде кескіш жүзден аулақ, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
- **Турау/ұсақтау кезінде ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.**
- **Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.**
- Ыдыстағы өнімді алмас бұрын, пышақ жүзін алып тастаңыз.
- Өнімді өткізгіш түтікке қолмен салмаңыз. Бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Турағыш ыдысының қақпағын ашпас бұрын, оны өшіріп, пышағы немесе кескіш дискілері толықтай тоқтағанша күтіңіз.
- Турағышты қосу үшін қақпақты емес, жылдамдықты басқару тетігін қолданыңыз.

Тартқыш

- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.
- Тартқыштан жаңғақты өткізген кезде, бір салғанда аз ғана мөлшерін айналдырыңыз және бұрама өнімді жоғарыға көтергеннен кейін үстіне үстемелеп қосыңыз.
- Бірге берілген тартқыш итергішін пайдаланыңыз. Өткізгіш түтікке қолыңызды немесе ыдысты салмаңыз.
- Ескерту – кескіш жүз өте өткір, пайдалану және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Іске қоспас бұрын, бекітпенің орнына дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
- **Бөлшекті ыдыс жуғышта жумаңыз.** Сода ерітіндісін ешқашан пайдалануға болмайды.

- Экрандарды көкөніс майымен сүртіп, түссізденуін/тоттануын болдырмау үшін май өткізбейтін қағазбен сүртіңіз.

Шырын сыққыш

- **Егер сүзгі, шырынсыққыш қақпағы немесе тостаған зақымдалған болса немесе оларда көзге көрінетін жарықтар болса, шырынсыққышты пайдаланбаңыз.**
- Сүзгі негізіндегі кескіш жүздер өте өткір, сүзгіні пайдалану және тазалау кезінде сақ болыңыз.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріп, сүзгі толық тоқтағанша күтіңіз.
- Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз. Өткізгіш түтікке қолыңызды салмаңыз. Өткізгіш түтік құлпын ашпас бұрын, комбайннан ажыратып алыңыз.
- Осы бекітпені пайдалану кезінде артық діріл туса, жылдамдықты реттеңіз немесе комбайнды өшіріңіз және барабанды ажыратып алып, жеміс жұмсағынан тазартыңыз (шырын сыққыш жеміс жұмсағы дұрыс таралмаған кезде дірілдейді).

Шағын ұсақтағыш және Ұнтақтағыш

- Өткір пышақтарынан ұстамаңыз. Пышақ жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ұнтағышты комбайннан алмас бұрын:
 - комбайнды өшіріңіз;
 - пышақтар толық тоқтағанша күтіңіз;
 - сауытты/қақпақты пышақ жинағынан ажыратып алмаңыз.
- Сауытты/қақпақты және пышақ жинағын тек негіз жинағымен қолданыңыз.
- Сауыт/қақпақ орнатылмаған жағдайда пышақ жинағын машинаға еш уақытта салуға болмайды.
- Құрғақ куркума тамыры сияқты қатты дәмдеуіштерді өңдеуге болмайды, себебі олар пышақты зақымдауы мүмкін.

Roto тағам ұсақтағышы

- Беріліс түтігіне саусақтарыңызды еш уақытта салмаңыз. Roto тағам ұсақтағышының жинағына кіретін итергішті ғана пайдаланыңыз.
- Тағамды беріліс түтігінен төмен итеру үшін шамадан тыс күш салмаңыз — саптаманы зақымдауыңыз мүмкін.
- Кесу конустарын пайдаланғанда аса сақ болыңыз, олар өте өткір.

Тазалау

- Тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын бекітпелерді толықтай бөлшектеп алыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір өнімдер пластик түсін өзгертуі мүмкін. Оны өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіп кетіруге болады.
- **Пышақтарды, кесу конустарын және дискілерді пайдаланғанда аса сақ болыңыз, олар өте өткір.**

Қуат блогы

- Алдымен ылғал, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Ешқашан абразивті заттар пайдаланбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Миксер негізінің табаны таза болуын қадағалаңыз.

Табақ

- Тот баспайтын болаттан жасалған табақты тазалау үшін сым қылшақты, темір қырғышты немесе ағартқышты пайдаланбаңыз. Қақты кетіру үшін сірке суын пайдаланыңыз.
- Жылу көздерінен (пеш беті, пеш, микротолқынды пеш) аулақ ұстаңыз.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөлшектерді жуыңыз: ‘Тазалау’ бөлімін қараңыз.

Көрсеткіш

Асүй комбайны

- ① **Орташа жылдамдықты жетек**
- ② Орташа жылдамдықты жетек қақпағы
- ③ Жоғары жылдамдықты жетек қақпағы
- ④ **Жоғары жылдамдықты жетек**
- ⑤ Қуат блогы
- ⑧ Қосу/өшіру және жылдамдықты басқару тетігі
- ⑦ Табақ
- ⑧ **Құрал ұясы**
- ⑨ Миксер басы
- ⑩ Бастиекті босату иінтірегі
- ⑪ Шашыраудан қорғағыш қақпақ

Табақ құралдары

- ⑫ Езгіш
- ⑬ Алынбалы қорғағышы бар қамыр илегіш ілмек
- ⑭ Бұлағыш

Бекітпелер

Аталған бекітпелердің барлығы бірдей асүй комбайнымен бірге берілмейді. Бекітпелер үлгі нұсқасына сәйкес болады.

Қосымша ақпарат алу немесе қаптамада бірге берілмеген қосымша бекітпелерге тапсырыс беру үшін Kenwood www.kenwoodworld.com веб-сайтын қараңыз.

- ⑮ Пластик блендер (AT282)
- ⑯ Шыны блендер (AT283)
- ⑰ Турағыш (AT284)
- ⑱ Цитрус шырынын сыққыш (AT284 қажет)
- ⑲ Тартқыш (AT281)
- ⑳ Шырын сыққыш (AT285)

- ⑳ Шағын ұсақтағыш/ұнтағыш (AT286)
- ㉑ Ұнтақтағыш
- ㉒ Blend-Xtract 2GO
- ㉓ Roto тағам ұсақтағышы

Табақты және құралдарды пайдалану

A - F суреттерін қараңыз

- A** Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- B** Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- C** Таңдалған құралды құрал ұясына салыңыз, дұрыс бекітілген кезде “сырт” еткен дыбыс шығады.
- Тағам кіріп кетпес үшін, қамыр илегіш ілмекті жетекке орнатпас бұрын, қорғағыш қалқаншаның ілмек білігіне орнатылуын тексеріңіз.
- D** Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз. Қуат көзіне қосыңыз.
- E** Шашыраудан қорғағыш қақпақты табаққа кигізіп бекітіңіз.
- Араластыру кезінде өнімдерді табаққа астауша арқылы салуға болады
- F** Жылдамдықты басқару тетігін қажетті параметрге қойыңыз, жылдамдықты кенет арттыру үшін «импульс» (P) режимін пайдаланыңыз.

Араластырғаннан кейін, жылдамдықты реттеу тетігін «O» күйіне бұрап, қуат көзінен ажыратыңыз. Миксер басын көтеріп ұстап тұрып, құралды ұяшықтан шығарып алыңыз.

Пайдалы кеңестер.

Езгіш

- Тортқа май мен қанттан крем жасау кезінде, әрдайым бөлме температурасындағы майды пайдаланыңыз немесе оны алдын ала жұмсартыңыз.
- Қуат көзінен өшіріп, қажет болса, табақты қалақшамен тазалап алыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, қамырға салқын ингредиенттер қолданыңыз.

Қамыр илегіш ілмек

- Алдымен сұйықтық қоссаңыз, ингредиенттер қоспасын араластырып алған жөн.
- Комбайнды арасында тоқтатып, илегіш ілмекті қамырдан тазартып отырыңыз.

Ұн

- Әртүрлі қаптамадағы ұндар қажетті сұйықтық мөлшеріне қарай өзгешеленуі мүмкін. Қамырдың жабысқақтығы комбайнның жүктемесіне тікелей әсер етеді. Қамыр илеп жатқан кезде комбайнды қараусыз қалдырмаңыз.

Бұлғағыш

Маңызды

- **Бұлғағышты май мен қант сияқты ауыр қоспаларды араластыру үшін пайдаланбаңыз, бұлғағыш зақымдалуы мүмкін.**
- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Жұмыртқа ағын көпіртпес бұрын, бұлғағышта немесе табақта май немесе жұмыртқа сарысы жоғына көз жеткізіңіз.
- Майонез – жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, май құйғаннан кейін табақты төмен қарай қырнап, 10 с жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

- Қамыр қоспалары – табаққа алдымен ұн салыңыз, содан кейін сұйықтық құйып, ингредиенттерді біріктіру үшін баяу жылдамдықпен араластырыңыз.

Электронды жылдамдық датчигін басқару тетігі

Миксер нанға қамыр илеген кездегі немесе кекс қамырына жұмыртқа қосқан кездегі сияқты әртүрлі жүктеме жағдайында жылдамдықты сақтау үшін, электронды жылдамдық датчигін басқару тетігімен жабдықталған.

Сондықтан миксер таңдалған жүктеме мен жылдамдықты реттейтіндіктен, жұмыс кезінде жылдамдықтағы тұрақсыздықты байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Маңызды ескертпелер:

- Белгіленген максималды шамадан асырмаңыз – комбайнға артық жүктеме түсіруіңіз мүмкін.
- **Нан қамыры сияқты ауыр қоспаларды араластыру кезінде миксер басының кейбір қозғалыстары қалыпты жағдай болып табылады.**
- Жұмыс барысында миксер басы көтеріліп кетсе, комбайн жұмысы тоқтамайды. Басын көтермес бұрын, әрдайым қуатты өшіріңіз.
- **Барлық ұяшық қақпағы дұрыс бекітілмейінше, комбайн дұрыс жұмыс істемейді.**
- Комбайнның ауыр жұмыс істеуін байқасаңыз, қуатын өшіріңіз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
- Миксердің шашыраудың алдын алуға арналған «бірқалыпты бастау» функциясы бар. Дегенмен, комбайн табаққа нан қамыры сияқты ауыр қоспа

салынған күйде қосылса, миксер таңдалған жылдамдықпен жұмыс істегенге дейін бірнеше секунд өтетінін байқауыңыз мүмкін.

- Миксер басын көтермес бұрын, жетек ұяшығына орнатылған бекітпелерді алып тастаңыз.

Жетек ұяшықтарын пайдалану

Жоғары жылдамдықты жетек ④ бекітпелері

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын ③ көтеріп алып тастаңыз.

Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Орташа жылдамдықты жетек ① бекітпелері

Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын ② көтеріп алып тастаңыз.

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Бекітпелерді пайдалану

Әрбір бекітпенің сәйкес суреттерін және әрбір бекітпе бөлімінде берілген пайдалы кеңестерді қараңыз.

15 Пластик блендер

- a Пышақ блогы
- b Тығыздауыш сақина
- c Блендер ыдысы
- d Қалпақша
- e Қақпақ

16 Шыны блендер

- a Пышақ тұтқасы
- b Пышақ блогы
- c Тығыздауыш сақина
- d Блендер ыдысы
- e Қақпақ
- f Қалпақша

Блендерді 15 және 16 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Ескертпе: тығыздауыш сақинаның дұрыс орнатылуын тексеріңіз, әйтпесе сұйықтық ағып кетеді.

Қақпақты бекіту

- 15 Пластик блендер – құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 16 Шыны блендер – бекіту үшін төмен басыңыз.

Пайдалы кеңестер

Ыстық өнімдерді өңдеуге болмайды.

- Майонез жасаған кезде, блендерге майдан басқа ингредиенттерді салыңыз. Содан кейін, комбайнды қосып, қалпақшаны алыңыз және майды ақырын әрі бірқалыпты құйыңыз.
- Паштет және тұздықтар сияқты қою қоспаларды табақтың түбіне қырнап түсіру керек. Қоспаны араластыру ауыр болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін, бөлшектерге кесіңіз, қалпақшаны алыңыз, құрылғы қосулы күйде бөлшектерді бір-бірлеп салыңыз.

17 Турағыш

- a Шағын итергіш
- b Үлкен итергіш
- c Өткізгіш түтік
- d Қақпақ
- e Табақ
- f Жетек білігі
- g Пышақ блогы

Кескіш дискілер (бірге берілсе)

- h Жуандап турау/ұсақтау дискісі
- i Жіңішкелеп турау/ұсақтау дискісі
- j Өте жіңішкелеп ұсақтау дискісі
- k Жіңішкелеп ұзыншалап кесу дискісі
- l Стандартты кесу дискісі
- m Қатты жуандап кесу дискісі

Турағышты 17 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Жетек білігін ұяшыққа орналастырыңыз.
- 2 Табақты тұтқасын жылдамдықты басқару тетігінің үстіне тұратындай етіп жетек білігінің үстіне орналастырып, сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз.
- 3 Пышақ блогын, кескіш дискілердің бірін немесе цитрус шырынын сыққышты орнатыңыз. **Пышақ блогы немесе дискілердің кескіш бөлігі өте өткір, сондықтан абайлап пайдаланыңыз.**

Пайдалы кеңестер

- Етті, нанды және көкөністерді өңдемес бұрын 2 см текшелерге кесіңіз.
- Шөптерді таза әрі құрғақ күйде ұсақтаған жөн.
- Пышақ блогын пайдаланған кезде тым ұзақ айналдырмаңыз.
- Мұз текшелерін немесе дәмдеуіштер сияқты қатты өнімдерді ұсақтау үшін пышақ блогын пайдаланбаңыз, олар пышақты зақымдауы мүмкін.

- Бадам эссенциясын немесе хош иістендіргіш қосқан кезде пластикке тигізбеңіз, ластауы мүмкін.

Кескіш дискілер

- 1 Пайдалану қажет өткізгіш түтік түрін таңдаңыз. Итергіштің жеке бөлшектерді немесе жіңішке ингредиенттерді өңдеуге арналған шағын өткізгіш түтігі бар.
- 2 Өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.
- 3 Қуатын іске қосып, итергішпен бірқалыпты басып отырыңыз – өткізгіш түтікке саусағыңызды салмаңыз.

Шағын өткізгіш түтікті пайдалану

– алдымен өткізгіш түтікке үлкен итергішті салыңыз.

Үлкен итергішті пайдалану – екі итергішті бірге пайдаланыңыз.

- Ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.
- Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Екі жақты дискілерді пайдаланған кезде, қажетті кескіш беттің жоғары қаратылуын тексеріңіз.
- Балғын өнімдерді пайдаланыңыз.
- Өнімді тым майдалап кеспеңіз. Өңдеу кезінде өнім тұрып қалмас үшін, үлкен өткізгіш түтікті толтырыңыз немесе шағын өткізгіш түтікті пайдаланыңыз.
- Турау не ұсақтау кезінде: тігінен қойылған өнім көлденеңінен қойылған өнімге қарағанда әлдеқайда қысқа болып шығады.
- Пайдаланғаннан кейін кескіш дискіде немесе өнімде шағын көлемде қалдық қалады.

18 Цитрус шырынын

сыққыш

- a Конус
- b Тор

Ескертпе: Бұл бекітпені тек турағышпен бірге пайдалануға болады AT284.

Цитрус шырынын сыққышты

18 суретте көрсетілгендей

құрастырыңыз

- 1 Құлып тілшесінің табақ тұтқасына сырт етіп бекітілуін қадағалап, торды табаққа орналастырыңыз.
- 2 Конусты жетек білігіне толық түскенше бұрай отырып бекітіңіз.
- 3 Жемісті екіге бөліңіз. 3-жылдамдық көрсеткішін қосып, жемісті конусқа басыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, жемісті бөлме температурасында ұстап, шырынын сығу алдында қолмен басып домалатыңыз.
- Шырынды жақсылап сығу үшін, жемісті басқа бүйіріне жылжытып отырыңыз.
- Көп көлемді шырын сыққан кезде, жеміс жұмсағы мен дәні толып қалмас үшін, торды жүйелі түрде тазалап отырыңыз.

19 Тартқыш

- a Сақиналы сомын
- b Торлар: орташа немесе ірі (үлгі нұсқасына байланысты)
- c Кескіш
- d Бұрама
- e Корпус
- f Науа
- g Итергіш

Тартқышты 19 суретте

көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Бұраманы корпусқа орналастырыңыз.
- 2 Кескішті орнатыңыз – кескіш беті сыртқа қаратылған күйі дұрыс орнатылуын тексеріңіз.
- 3 Торды орнатыңыз – тілшені керткіпен туралаңыз.
- 4 Сақиналы сомынды бос бекітіңіз.

Тартқышты пайдалану

- 1 Миксер басын көтеріңіз. Екі жетек ұяшығының қақпағы орнатылуын тексеріңіз.
- 2 Бекітпені суретте көрсетілген күйде орнатып, бұраманың шетіндегі жетек тілшелерін жетек ұяшығындағы ойықпен туралаңыз.
- 3 Бекітпені ұяшыққа салып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Сақиналы сомынды қолмен бұраңыз.
- 5 Науаны орнатыңыз
- 6 Етті 2.5 см (1") жолақша етіп тураңыз.
- 7 Макс жылдамдықты таңдаңыз. Итергішпен өнімді бір-бірлеп өткізгішке ақырын итеріңіз.

Қатты баспаңыз-комбайнды зақымдауыңыз мүмкін.

Пайдалы кеңестер

- Тартқыштан өткізбес бұрын қатырылған өнімдерді ерітіңіз.
- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.

20 Шырын сыққыш

- a Итергіш
- b Қақпақ
- c Қақпақты құлыптау тілшесі
- d Сүзгі
- e Жеміс жұмсағына арналған контейнер
- f Шырын шығарылатын жер (шүмек)
- g Негізгі блок
- h Жеміс жұмсағының контейнерін босату тетігі
- i Стақан
- j Стақан ұстағышы

Шырын сыққышты 20 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Жеміс жұмсағының контейнерін негізгі блокқа қойып, сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз. Дұрыс орнатылған кезде, жеміс шығарылатын жер жеміс жұмсағының контейнерін босататын тетік үстінде орналасуы керек.
- 2 Сүзгіні орнатып, қаттырақ басыңыз.
- 3 Жеміс контейнеріне қақпақты орнатыңыз – қақпақ тілшесіндегі көрсеткіні ▼ негізгі блоктағы белгімен I туралау үшін, сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Стақан ұстағышын бекітпенің астыңғы жағына орналастырыңыз – ұстағыштағы көрсеткі ▲ жоғары қаратылып, шырын шығарылатын жермен туралануы керек.
- 5 Стақан ұстағышын ұстап тұрып, шүмекті комбайн бұрышымен туралаңыз да, бекітпені жетек ұяшығына орнатыңыз және сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз.
- 6 Стақанды орнату үшін, ұстағышын шүмектен әрі айналдырып, стақанды ұстағышқа қойыңыз. Стақанды шырын

шығарылатын жердің астыңғы жағында орналасатындай етіп айналдырыңыз.

- 7 Өнімді өткізгіш түтігіне сыятындай етіп кесіңіз.

- 8 Макс жылдамдықты қосып, өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.

Итергішпен төмен қарай ақырын басыңыз – өткізгіш түтікке қолыңызды салмаңыз.

Маңызды

- Шырын сыққыш дірілдей бастаса, өшіріп, сүзгіні жеміс жұмсағынан тазартыңыз. (Шырын сыққыш жеміс жұмсағы біркелкі таралмаған кезде дірілдейді).
- Кейбір қатты өнімдер бекітпе жұмысын баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкін. Мұндай жағдайда, оны өшіріп, сүзгі құлпын ашыңыз.
- Пайдалану кезінде құрылғыны өшіріп, жеміс жұмсағын және шырын контейнерін жүйелі түрде босатып отырыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Цитрус шырыны - жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, бөлек берілетін цитрус шырынын сыққышты пайдаланыңыз.
- Көбірек шырын алу үшін, жұмсақ өнімді баяу енгізіңіз.
- Жеміс сүйектерін (қараөрік, шабдалы, шие, т. б.) алып тастаңыз.
- Қатты қабықтарды (қауын, ананас, қияр, т. б.) алып тастаңыз.
- Жұмсақ қабықты және басқа өнімдерді тек жуу керек (алма, алмұрт, сәбіз, шпинат, жүзім, құлпынай, балдыркөк, т. б.)

Денсаулықты сақтау бойынша кеңестер

- Дәрумендерді сақтау үшін, шырынды мүмкіндігінше тез ішіңіз.
- Шырынды бірнеше сағат сақтау керек болса, оны тоңазытқышқа қойып, балғын күйде қалуы үшін бірнеше тамшы лимон шырынын тамызыңыз.
- Дағдыланбайынша, күніне 230 мл (8 унц.) үш стақаннан артық шырын ішпеңіз.
- Балаларға шырынды бірдей мөлшерде су қосып беріңіз.
- Қанық жасыл түсті (брокколи, шпинат, т. б.) немесе қанық қызыл түсті (қызылша, қызыл орамжапырақ, т. б.) көкөністерден алынатын шырын қатты қою болады, сондықтан оларға су қосыңыз.
- Жеміс шырынында фруктоза (жеміс қанты) көп болады, сондықтан диабетке шалдыққан немесе қандағы қант мөлшері төмен адамдар алкогольді сусынды тым көп ішуден аулақ болғаны жөн.

Шырын сыққышты бөлшектеу

Құрастыру процедурасын кері ретпен орындаңыз.

Жеміс жұмсағының контейнерін негізгі блоктан алу үшін, негізгі блоктағы босату тетігін басып, контейнерді сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Содан кейін көтеріп алыңыз.

Шырын шығысы (мұрыншасы)

- Мұрынша шығарып алып, тазалауға болатындай етіп жобаланған. Мұрыншаны шығарып алу үшін тартыңыз.
- Тазалап болғаннан кейін қайта орнату үшін мұрыншаны толықтай итеріңіз.

21 Шағын ұсақтағыш/

Ұнтағыш

- a Негіз
- b Пышақ блогы
- c Тығыздауыш сақина
- d Ыдысы

Ұнтағышты 21 суретте

көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 2 Тығыздауыш сақина пышақ блогына дұрыс орнатылуын қадағалаңыз. Тығыздауыш дұрыс орнатылмаса, сұйықтық ағып кетеді.
- 3 Пышақ блогын төңкеріңіз. Ыдысқа пышағын төмен қаратып салыңыз.
- 4 Негізді ыдысқа соңына дейін бұрап бекітіңіз.
- 5 Ұнтағышты ұяшыққа көрсеткісі комбайнның артқы жағына қарайтындай етіп орналастырыңыз. Дұрыс бекітілуі үшін ұнтағышты сағат тілінің бағытымен екі көрсеткі тураланғанша бұраңыз.
- 6 Максимальді жылдамдықты қосыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Пластик бөлшектерді зақымдауы мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдемеген жөн.
- Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз, өңдеу алдында суытыңыз.

22 Ұнтақтағыш

- a Ұсақтағыш қақпақ
- b Ұсақтағыштың жүздер жинағы

Ұнтағышты 22 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Ескертпе:

- Жұмыс барысында ағып кетуді болдырмау үшін қақпақ жүздер жинағына тығыз тиіп тұратындай етіп жобаланған.
- Қақпақ қуат блогына орнатылған күйде оны жүздер жинағынан алып тастауға болмайды. Розеткаға қосудан бұрын әрқашан толтырып, құрастырып алыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Зімбір мен кокосты өңдеуден бұрын кішігірім бөліктерге кесіп алыңыз.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Қю қақпағы
- b Бөтелке
- c Тығыздауыш дөңгелек
- d Алмас жинағы
- e Негіз

23-суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Пайдалы кеңестер

- Бөтелке максимум мөлшеріне (400 мл) дейін толтырылған кезде, мұны шамамен екі рет бөліп ішуге болады.
- Араластыру жұмысын ең тиімді түрде орындау үшін әрқашан бөтелкеге ең алдымен мұзды/тоңазыған ингредиенттерді салыңыз.
- Сусыныңыз қажетті консистенцияға жеткен кезде барлық ингредиенттердің әбден араласуын қамтамасыз ету үшін «Р» импульсін пайдалануыңызға болады.
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Қю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
- Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- Қю қақпағы салынғанда әрқашан жолда алып жүру бөтелкесін тігінен ұстаңыз.

24 Roto тағам

ұсақтағышы

- a Итергіш
- b Корпус және беріліс түтігі
- c Кесу конусы
 - c1 турау
 - c2 ірі тор
 - c3 майда үккіш
- d Қорғаныстық қаптама/конус бекіткіші

24-суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Roto тағам ұсақтағышын жинап, пайдалану үшін

- 1 Миксердің басын көтеріңіз. Екі шығыс қақпағының орнатылғанын тексеріңіз.

- 2 Саптама корпусы көрсетілген күйде болған кезде саптаманың шетіндегі жетек ілгектерін жетек шығысындағы тиісті ойықтармен туралаңыз.
- 3 Тиісті конусты орнатыңыз — орнында бекіту үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 4 Конус бекіткішін орнатыңыз - ойықты дөңеспен туралаңыз. Өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 5 Шықпаның астына араластырғыш тостағанды немесе тиісті ыдысты қойыңыз.
- 6 Тағамды беріліс түтігіне салып, МАХ жылдамдығын пайдаланыңыз. Итергішпен ақырын төмен қарай итеріңіз.

Ескерту: итергіш тек бір жаққа қарай қозғалады.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53–63 г).

* Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецепті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.

Табақ құралы	Рецепт/процесс				 (Мин)
	Сары май/маргарин және қант		Жеміс-жидек торты жалпы салмағы 1.8 кг (6 жұмыртқа қоспасы)	Min → Max	3 – 5
	Кекс қамырына жұмыртқа көпірту			4 → Max	1 – 4
	Ұн, жеміс, т. б. қосу			Min → 1	30 – 60 с
	Кондитерлік өнімдер және печенье – Майды ұнмен езу	Ұн салмағы	450 г	Min → 2	2 – 3
	Барлығы бірге қосылған кекс қамыры	Жалпы салмағы	1,6 кг	Min → Max	45 – 60 с

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53–63 г).

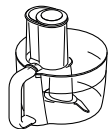
*** Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецепті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.**

Табақ құралы/ Бекітпелер	Рецепт/процесс				 (Мин)
	Нан Қамыр (қатты ашытылған)	Ұн салмағы	500 г	Min ↓ 3	45 – 60 с 5 – 7
		Жалпы салмағы	805 г		
	Жұмсақ ашытылған қамыр (май және жұмыртқа қосылған)	Ұн салмағы	500 г	Min ↓ 3	45 – 60 с 5 – 7
		Жалпы салмағы	960 г		
	Жұмыртқа ағы		8	Min → Max	1½ – 3
	Майсыз бисквит		620 г (6 жұмыртқа қоспасы)		4 – 6
	Крем		250 - 600 мл	Min → Max	2 – 4
	Майонез	Жұмыртқа сарысы	4	Max	1 – 2
	Құймақ Май		1 л	Min ↓ Max	10 с ↓ 45 – 50 с
 	Салқын сұйықтықтар, сусындар және Смузилар	Пластик AT282	1,5 л	Max	30 – 60 с
		Шыны AT283	1,2 л		
	Сүт коктейлі/ Салқын сүт	Пластик AT282	1,2 л	Max	15 – 30 с
		Шыны AT283	800 мл		
	Мұз текшелері		6 (125 г)	P	15 – 30 с

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53-63 г).

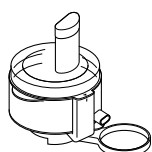
* Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецептті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.

Бекітпелер	Рецепт/процесс			 (Мин)	
 	Шикі ет және балық	400 г	3 → Max	15 - 20 с	
	Пияз	250 г	P	5 - 10 с	
	Печенье	100 - 250 г	Max	20 - 30 с	
	Пісірме - майды ұнға салу. Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу		340 г Ұн салмағы	Max	10 с 10 - 20 с
	Барлығы бірге қосылған кекс қамыры	Жалпы салмағы	800 г	Min → Max	10 - 20 с
	Майонез	Жұмыртқа сарысы	3 - 4	Max	1 - 2
      	Ірімшік, сәбіз, картоп, орамжапырақ, кәді, қызылшаны, кесіп, ұсақтаңыз	Табақтағы Макс белгісінен асыруға болмайды.	Max	10 - 20 с	
	Қияр және қызанақ сияқты жұмсақ өнімдерді кесіңіз		4 - Max		
	Пармезан ірімшігі және картоп		Max		
	Фриге арналған картоп пен салатқа, пісірмеге және тұздыққа арналған қатты өнімдер (мыс., сәбіз, тарна, кәді және қияр)		Max		
	Сәбіз бен ірімшікті ұсақтаңыз		Max		
	Барлық цитрус жемісі		1 кг		3

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53–63 г).

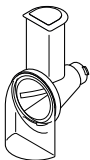
* Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецептті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.

Бекітпелер	Рецепт/процесс			 (Мин)
	Ет, құс еті және балық.	-	Max	10
	Жеміс және көкөніс шырыны мыс., сәбіз, алма, ананас, қызанақ және жүзім.	500 г	Max	30 – 60 с
	Жұмсақ жемістер мен көкөністер мыс., қызанақ және жүзім	500 г	Max	
	Жаңғақ	50 г	Max	30 с
	Кофе дәндері	50 г	Max	30 с
	Салқын езбелер	50 г	Max	30 с
	Дәмдеуіш қосылған бал және жаңғақ маринады Бал (бөлме темп) Тұтас жержаңғағы бар жержаңғақ майы Шағын чили бұрышы	250 г 40 г 1	P	10 с
	Дәмдеуіштер – қара бұрыш, кардамон тұқымдары, зире тұқымдары, күнзе тұқымдары, фенхел тұқымдары, бүтін қалампыр және т.б.	50 g	Макс.	30 – 90 с
	Кофе бұршақтары	50 g	Макс.	15 – 30 с
	Жаңғақтар	50 g	Макс.	10 – 15 с
	Қызыл бұрыш	30 g	Макс./P	10 с
	Жас жанжабіл тамыры	30 g	Макс./P	10 с
	Сарымсақ	4	Макс./P	10 с
	Кокос	50 g	Макс./P	20 – 30 с

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53-63 г).

* **Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецептті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.**

Бекітпелер	Рецепт/процесс			 (Мин)
	Сусындар және смузилер	400 мл. (Макс. тоңазыған 60 г.)	Макс.	30 - 60 с
	Сәбіз, қияр, алма, картоп, шоколад, қатты ірімшік және жаңғақ сияқты тағамдарды турап, ұсақтау үшін пайдаланыңыз	1 кг	Макс.	2 - 3

Тазалау бойынша нұсқаулар - тиісті **25**-суретке қараңыз

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04



Үлгі	TYPE KHC29A
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Комбайнға артық жүктеме түсті/максималды жүктемеден асып кетті.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Орташа немесе жоғары жылдамдықты бекітпелер жұмыс істемейді.	Бекітпе орнатылмаған және дұрыс құлыпталған.	Бекітпенің дұрыс құлыпталуын тексеріңіз
	Басқа ұяшық қақпағы дұрыс бекітілуін тексеріңіз.	Басқа ұяшық қақпағы дұрыс орнатылуын тексеріңіз.
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.
Блендер, Blend-Xtract 2GO не ұнтағыштың пышақ блогынан сұйықтық ағады.	Тығыздауыш жоқ Тығыздауыш дұрыс орнатылмаған Тығыздауыш зақымдалған	Тығыздауыштың дұрыс орнатылуын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстыратын тығыздауыш алу үшін «Сервис және тұтынушыға қызмет көрсету» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/бекітпелердің нашар жұмыс істеуі	“Бекітпелерді пайдалану” бөліміндегі сәйкес кеңестерді қараңыз. Бекітпелердің дұрыс құрастырылуын тексеріңіз.	

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/Blend- Xtract 2GO	60 sekúnd	
mlynček	30 sekúnd	
trecí mlynček	90 sekúnd	
mlynček na potravinu	10 minút	

- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva. Nikdy nevkladajte 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.
- Neuádzajte 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:** Pred vložením do misy, mlyna, pohára alebo fľaše kuchynského robota alebo pred zmiešaním nechajte horúce prísady vychladnúť na izbovú teplotu.

Nadstavec Mixér/Blend-Xtract 2GO

- Nikdy nemontujte nožovú jednotku na pohonnú jednotku bez nasadeného džbánu/fľaše 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.
- Džbán/fľašu používajte iba s dodávanou nožovou zostavou.
- Mixér nikdy nepúšťajte naprázdno.
- Recepty mixovaných ovocných štiav – nikdy nemiešajte mrazené ingrediencie, z ktorých sa počas mrazenia vytvorila tuhá hmota, pred pridaním do džbánu/fľaše ich rozdrvte.

- Nespracovávajújte koreniny, ako sú klinčeky, kôpor a rascové semená, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Mixér nepoužívajte ako odkladacu nádobu. Držte ho prázdny pred používaním aj po ňom.
- Nikdy nemiešajte viac, ako je maximum vyznačené na pohári / fľaši - menej pre peniace tekutiny, ako sú napríklad mliečne koktaily.

Nadstavec Blend-Xtract 2GO

-  **Fľaša je vhodná len na používanie so studenými zložkami. Nespracovávajújte v nej horúce zložky.**
- Nikdy nepite horúce nápoje z fľaše.
- Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.
- Mrazené zložky a kocky ľadu nemixujte bez tekutiny.
- Pri pridávaní mrazených prísad (t. j. mrazeného ovocia, jogurtu, zmrzliny alebo ľadu) nemiešajte viac ako 60 g alebo 3 kocky ľadu.
- Nikdy nemixujte suché zložky (ako sú napríklad orechy a niektoré koreniny) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Niektoré tekutiny, ako je napríklad mlieko, zvyšujú pri mixovaní svoj objem a penia sa, takže tento mixér nepreplňujte a vždy sa uistite, že nožová zostava je založená správne.

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 nenechávajújte 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 nevkladajte 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 nevkładajte 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 sekáčik a 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 pohár/veko tohto príslušenstva z jeho nožovej zostavy.
- Pohár/veko používajte iba s dodávanou základňou.
- Nožovú zostavu nikdy nemontujte k stroju bez namontovaného pohára/veka.
- Nespracovávajte tvrdé korenie, ako napríklad sušený koreň kurkumy, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu čepele.

Rotačný krájač na potraviny

- Nikdy nevsúvajte prsty do plniacej trubice. Používajte iba dodaný rotačný krájač na potraviny.
- Nikdy nepoužívajte nadmernú silu na zatláčanie potravín plniacou trubicou nadol.
- S krájacími kuželmi manipulujte opatrne, sú mimoriadne ostré.

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.

- 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)
- 22) trecí mlynček
- 23) Blend-Xtract 2GO
- 24) rotačný krájač na potraviny

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 vložením 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 spracovávanía pretočte ovládač rýchlosti do pozície „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete. Vyklopte hlavu robota nahor, uchopte ju pevne a vytiahnite nástroj z výstupu.

Rady a tipy metlička

- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/tortových zmesí 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 šľhacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota 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 vaječ do zmesi na koláče/tortových zmesi. Z tohto dôvodu možno vtedy pozorovať zmeny rýchlosti, lebo robot sa prispôbuje 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

- a nožová jednotka
- b tesniaci krúžok
- c nádoba
- d plniaca zátka
- e veko

16 Sklenený mixér

- a držiak nožovej jednotky
- b nožová jednotka
- c tesniaci krúžok
- d nádoba
- e veko
- f 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

- 15 Plastový mixér – pootočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do správnej pozície.
- 16 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 Nadstavec na spracovávanie potravín

- a malý posúvač
- b veľký posúvač
- c plniaca trubica
- d veko
- e nádoba
- f pohonný hriadeľ
- g nožová jednotka

Kotúče (ak sú dodané)

- h kotúč na hrubé krájanie/strúhanie
- i 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 Založte pohonný hriadeľ do výstupu.
- 2 Cez pohonný hriadeľ založte nádobu, a to tak, aby jej rukoväť bola nad ovládačom rýchlosti. Potom ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do svojej pozície.
- 3 Založte 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 nekladajte 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 spracovávania 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 ilustrácii 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 ilustrácii 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 Vyklopte hlavu robota nahor. Uistite sa, že na obidvoch 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 ilustrácii 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.

- 2 Založte filter a zatlačte ho pevne do potrebnej pozície.
- 3 Na nádobu na dužinu založte veko – pootočte ho v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka ▼ na jeho výčnelku lícovala so značkou I na podstavci.
- 4 Umiestnite držiak pohára na spodnú stranu tohto príslušenstva – šípka ▲ na držiaku pohára by mala ukazovať smerom hore a mala by lícovať s výpusťou šťavy.
- 5 Pridržajúc 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.
- 6 Založte pohár – držiak otáčajte smerom od výpustného otvoru a potom vložte pohár do držiaka. Otáčajte pohárom tak, aby sa dostal pod výpusť šťavy.
- 7 Dané potraviny nakrájajte tak, aby vošli do plniacej trubice.
- 8 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 vytiahnite 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 ilustrácii 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.

- Nespracovávať horúce zložky
– pred spracovaním ich nechajte vychladnúť.

22 Trecí mlynček

- a veko mlynčeka
- b nožová zostava mlynčeka

Mlynček montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácii 22.

Poznámka:

- Aby sa zabránilo úniku počas spracovania, veko bolo navrhnuté tak, aby pevne zapadalo do nožovej zostavy.
- Pokiaľ je veko namontované na pohonnej jednotke, veko sa nedá odstrániť z nožovej zostavy.
- Pred montážou do zásuvky spotrebič vždy naplňte a zostavte.

Rady a tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovávaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže na uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Na uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie opražiť.
- Pred spracovaním nakrájajte zázvor a kokos na malé kúsky.

23 Blend-Xtract 2GO

- a veko s otváracím uzáverom
- b fľaša
- c tesniaci krúžok
- d nožová zostava
- e základňa

Zmontujte podľa ilustrácie 23

Rady a tipy

- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (400 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Na dosiahnutie čo najlepšieho premiešania vždy pridajte do fľaše najprv ľad / mrazené ingrediencie.
- Keď váš nápoj dosiahne požadovanú konzistenciu, môžete použiť funkciu pulz „P“, aby ste sa uistili, že sú všetky zložky dôkladne premiešané.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

24 Rotačný krájač na potraviny

- a posúvač
- b relo a plniaca trubica
- c krájací kužeľ
 - c1 krájanie
 - c2 hrubé strúhanie
 - c3 jemné strúhanie
- d držiak krytu/kužela

Zmontujte podľa ilustrácie 24

Montáž a používanie vášho rotačného krájača

- 1 Nadvihnite hlavu mixéra. Uistite sa, že oba kryty výstupov sú nasadené.
- 2 S nadstavcom v zobrazenej polohe - zarovnajte plošky pohonu na konci nadstavca s príslušnými otvormi vo výstupe jednotky.
- 3 Nasadte požadovaný kužeľ - otočte ho v smere hodinových ručičiek na uzamknutie.
- 4 Pripojte držiak kužeľa - zarovnajte zárez s výrezom v tele. Otočte proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie v polohe.
- 5 Nasadte misu mixéra alebo umiestnite vhodnú misku pod výstup.
- 6 Vložte potravinu do plniacej trubice a zvolte maximálnu rýchlosť. Jemne zatlačte pomocou posúvača.

Poznámka: Posúvač zapadne iba jedným smerom.

Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

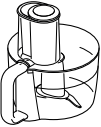
*** Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

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	hmotnosť 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. ↓ 3	45 – 60 sekúnd
		celková hmotnosť	805 g		5 – 7
	ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajíčka)	hmotnosť múky	500 g	Min. ↓ 3	45 – 60 sekúnd
		celková hmotnosť	960 g		5 – 7

Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

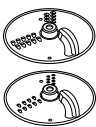
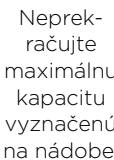
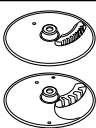
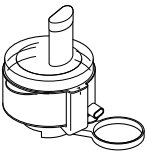
*** Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj do nádoby	Recept/proces				 (Minúty)
	Vaječné bielka		8	Min. → Max.	1½ – 3
	Piškóty 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
	Liate cesto na palacinky		1 l	Min. ↓ Max.	10 sekúnd ↓ 45 – 50 sekúnd
 	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 rybacia		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

Tabuľka odporúčaného používania

Veľkosť použitých vajíec = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

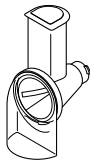
*** Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj	Recept/proces			 (Minúty)
	Krájanie a strúhanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, cukety a cvikly.	 Neprek- račujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.	Max	10 – 20 sekúnd
	Krájanie mäkkších položiek, ako sú uhorky a paradajky.		4 - Max.	
	Parmezán a zemiaky.		Max.	
	Zemiaky na hranolčeky a pevné zložky do šalátov, kastrolových jedál a dipov (napríklad mrkva, swede, cuketa a uhorka).		Max.	
	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 pyré.	50 g	Max.	30 sekúnd
	Korenistý med a orechová marináda med (izbovej teploty) chrumkavé arašidové maslo malá čili paprička	250 g 40 g 1	P	10 sekúnd

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)
	Korenie – napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď.	50 g	Max.	30 – 90 sekúnd
	Kávové zrnká	50 g	Max.	15 – 30 sekúnd
	Orechy	50 g	Max.	10 – 15 sekúnd
	Čili papričky	30 g	Max./P	10 sekúnd
	Čerstvý koreňový zázvor	30 g	Max./P	10 sekúnd
	Cesnak	4	Max./P	10 sekúnd
	Kokos	50 g	Max./P	20 – 30 sekúnd
	Nápoje a Smoothies	400 ml (Zmrznutých max. 60 g)	Max.	30 – 60 sekúnd
	Slúži na krájanie a strúhanie jedál, ako je mrkva, uhorka, jablká, zemiaky, čokoláda, tvrdý syr a orechy	1 kg	Max.	2 – 3

Pokyny na čistenie - Pozrite s príslušné ilustrácie **25**

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.
- 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 odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickejšie pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ 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, Blend-Extract 2GO 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/Blend-Xtract 2GO	60 сек	
Млинок	30 сек	
Насадка для перемелювання	90 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.

- Невірно 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, чаші або пляшки блендера чи перед змішуванням.

Блендер/насадка Blend-Xtract 2GO

- Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу/пляшку.
- **Попередження для моделі AT282:** кільце на дні пластикової чаші AT282 встановлене на заводі та не знімається.
- Вмикайте блендер лише із закритою кришкою.
- Використовуйте з чашею/пляшкою 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/пляшки.
- 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/пляшку блендера вище позначки максимального об'єму. Заливайте ще менше рідин, що піняться, як-от молочних шейків.

Насадка Blend-Xtract 2GO

-  **Пляшка підходить винятково для холодних продуктів. Обробляти гарячі продукти заборонено.**
- Не пийте гарячі рідини з пляшки.
- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- Не змішуйте заморожені інгредієнти або кубики льоду без рідини.
- При додаванні заморожених інгредієнтів (тобто заморожених фруктів, йогурту, морозива чи

льоду) не змішуйте більше 60 г або 3 кубики льоду.

- Ніколи не використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спеції, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.
- Деякі рідини збільшуються в об'ємі та утворюють піну під час перемішування, тому не переповнюйте блендер і переконайтеся, що кришку було встановлено правильно.

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 «MAX» 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 переконайтеся 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/кришку з ножового блока.
- Використовуйте чашу/кришку й ножовий блок тільки з підставкою, що йде в комплекті.

- Ніколи не намагайтеся встановити ножовий блок на прилад без чаші/кришки.
- Не подрібнюйте тверді спеції, як-от корінь куркуми, оскільки вони можуть пошкодити ножі.

Ротаційний подрібнювач

- Не кладіть пальці в напрямну трубку. Використовуйте штовхач, що йде з ротаційною насадкою-подрібнювачем у комплекті.
- Не намагайтеся проштовхнути продукти в напрямну трубку занадто сильно: ви можете пошкодити насадку.
- Поводьтеся з ріжучими конусами обережно: вони дуже гострі.

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.

- 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)
- ㉒ Насадка для перемелювання
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Ротаційний подрібнювач

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 пригальмовує, 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'якоти
- f Випускний отвір для соку (носик)
- g Базовий блок
- h Важіль розблокування контейнера для м'якоти
- i Склянка
- j Тримач склянки

Зберіть соковижималку, як показано на малюнку 20

- 1 Установіть контейнер для м'якоти 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'якоти.
- 2 Установіть фільтр і притисніть, щоб зафіксувати на місці.
- 3 Установіть кришку контейнера для м'якоти – поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вирівняти стрілку ▼ на виступі кришки з 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, щоб 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. (Соквижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- Деякі продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилось, вимкніть прилад та очистьте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та випорожняйте ємність для м'якоті 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 вимити (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.

Соквижималка (насадка)

- Насадка знімна для знімного очищення. Потягніть насадку, щоб зняти.
- Щоб знову встановити після очищення - повністю натисніть насадку.

21 Компактна насадка для подрібнення/млинок

- 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 частити 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.

22 Насадка для перемелювання

- a Кришка
- b Блок ножів подрібнювача

Зберіть млинок, як показано на малюнку 22

Примітка:

- Для запобігання протікання під час подрібнення кришка була розроблена так, щоб вона могла щільно прилягати до блоку ножів.
- Кришка не може бути знята з блоку ножів під час встановлення силового блоку.
- Завжди заповнюйте та збирайте його перед тим, як підключати до розетки.

Підказки та поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, тому рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоб зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату ефірної олії рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Перед подрібненням наріжте імбир та кокос невеликими шматочками.

23 Blend-Xtract 2GO

- a Кришка-діспенсер
- b Пляшка
- c Ущільнювальне кільце
- d Ножовий блок
- e Основна частина

Зберіть, як показано на малюнку 23

Підказки та поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимуму (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.

- Для найкращого перемішування суміші спочатку завжди додавайте в пляшку лід/заморожені інгредієнти.
- Після того, як ваш напій досяг потрібної консистенції, ви можете використовувати кнопку "P", щоб забезпечити ретельне змішування всіх інгредієнтів.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідшого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.
- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

24 Ротаційний подрібнювач

- a Штовхач
- b Корпус і пряма трубка
- c Ріжучий конус
- d Нарізання
- e Велика терка
- f Дрібна терка
- g Фіксатор захисного коміра/конуса

Зберіть, як показано на малюнку 24

Збір і використання ротаційного подрібнювача

- 1 Підніміть головку міксеру.
Перевірте, чи встановлені обидві кришки отворів.
- 2 Тримавши насадку у відповідному положенні, вставте її, як показано на рисунку, вирівняйте виступи на кінці насадки з відповідними пазами на отворі приводу.
- 3 Установіть потрібний конус і поверніть проти годинникової стрілки, доки він не буде зафіксований.
- 4 Установіть фіксатор конуса - і прокрутите, доки пази не увійдуть в отвори. Поверніть за годинниковою стрілкою для щільної фіксації положення.
- 5 Установіть чашу для змішування або підходящу чашу під отвір.
- 6 Розташуйте продукти в напрямній трубці і виберіть максимальну швидкість. Обережно проштовхніть штовхачем.

Примітка: штовхач уміщується лише одним кінцем.

Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

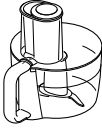
*** Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

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
	Яєчні 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).

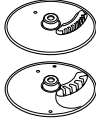
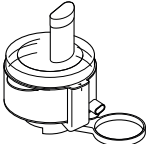
*** Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент для чаші	Рецепт / вид обробки				 (хв)
 	Холодні рідини, напої та коктейлі	Пластиковий блендер AT282	1,5 л	Max	30 – 60 сек
		Скляний блендер AT283	1,2 л		
	Молочний шейк/холодне молоко	Пластиковий блендер AT282	1,2 л	Max	15 – 30 сек
		Скляний блендер AT283	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 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
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).

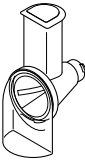
* Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.

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
	Медово-гірчичний маринад Мед (кімнатної температури) Арахісове масло зі шматочками арахісу Перець чилі	250g 40g 1	P	10 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	Рецепт / вид обробки			 (хв)
	Спеції, наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д.	50 g	Макс.	30 – 90 сек
	Кавові зерна	50 g	Макс.	15 – 30 сек
	Горіхи	50 g	Макс.	10 – 15 сек
	Перці чілі	30 g	Макс./P	10 сек
	Свіжий корінь імбиру	30 g	Макс./P	10 сек
	Часник	4	Макс./P	10 сек
	Кокос	50 g	Макс./P	20 – 30 сек
	Напої та коктейлі	400 мл (Макс. заморожені продукти 60 г)	Макс.	30 – 60 сек
	Оброблюйте лише продукти, що підходять для нарізання й натирання, як-от моркву, огірки, яблука, картоплю, шоколад, тверді сорти сиру та горіхи.	1 кг	Макс.	2 – 3

Інструкції з очищення: див. відповідний малюнок **25**

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.
- 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 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		
Проблема	Причина	Усунення
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, Blend-Xtract 2GO 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

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720002163/2
NOT RELEASED