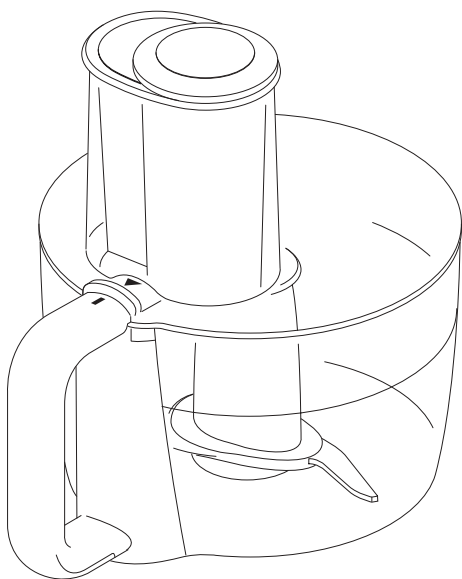




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

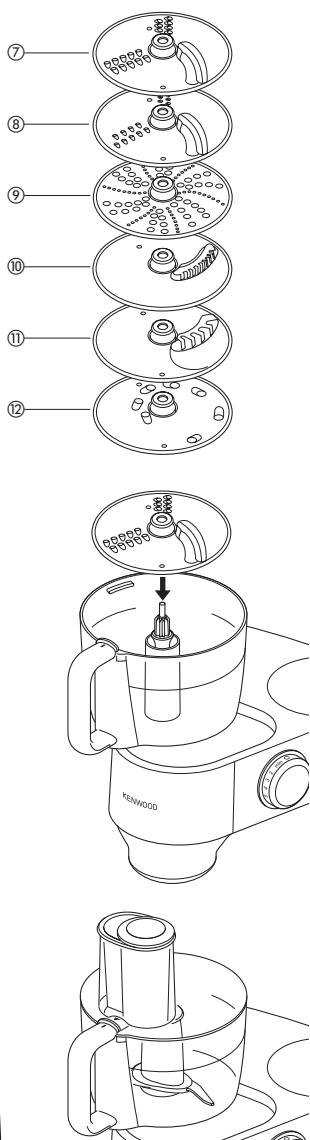
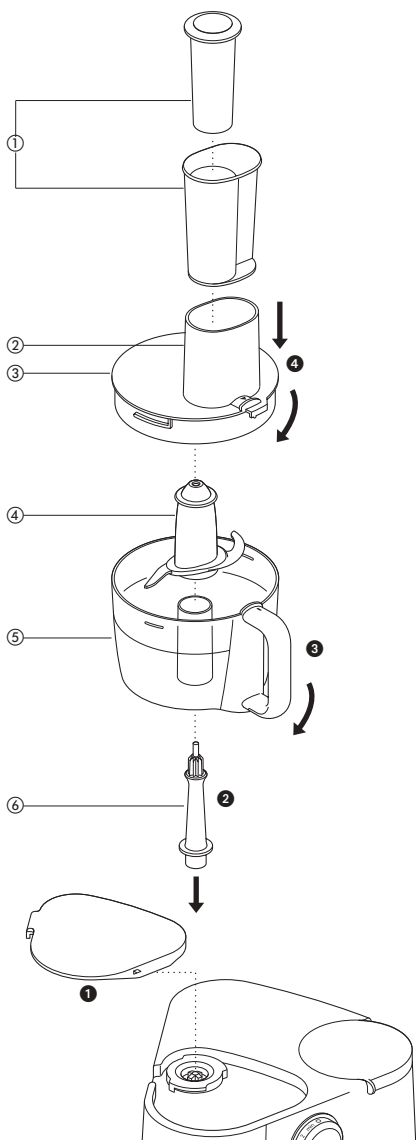
57736/1

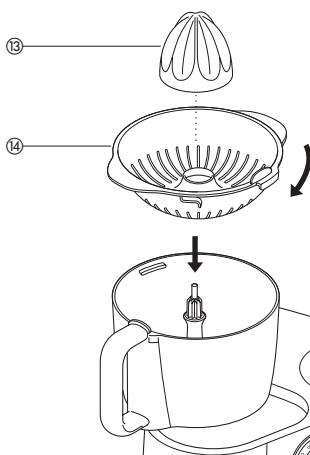
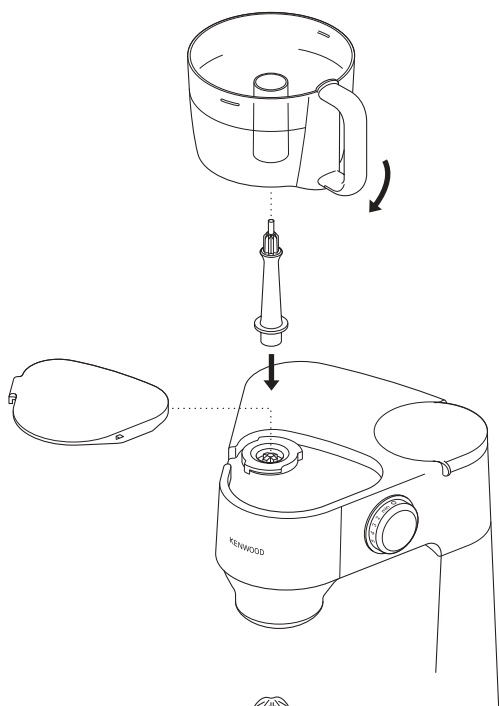
KENWOOD



AT264

English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 19
Deutsch	20 - 26
Italiano	27 - 33
Português	34 - 40
Español	41 - 47
Dansk	48 - 53
Svenska	54 - 58
Norsk	59 - 63
Suomi	64 - 69
Türkçe	70 - 75
Česky	76 - 81
Magyar	82 - 88
Polski	89 - 95
Русский	96 - 103
Ελληνικά	104 - 111
عربي	٢١١ - ٥١١





Food Processor

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and rasp.

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging including the plastic blade cover from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** The cover should be discarded as it is to protect the blade during manufacture and transit only.

safety

- The blades and plates are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or the attachment from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the blades/plates have completely stopped;
- When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Do not use the lid to operate the attachment, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

key

food processor

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

optional plates

- ⑩ thin (julienne style) chipper plate
- ⑪ standard chipper plate
- ⑫ extra coarse shredding plate

citrus juicer

- ⑬ cone
- ⑭ sieve

before using for the first time

- 1 Wash the parts see 'cleaning'

knife blade

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

to use the knife blade

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet ②.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position ③.
- 4 Fit the knife blade over the drive shaft and turn until it drops all the way down. **The knife blade is very sharp always handle with care.**

- 5 Cut the food up and place into the bowl ensuring that it is evenly distributed.
- 6 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle ④. When correctly fitted the markings should align ↓.

● **The attachment will not operate if the lid is not locked correctly or if the high speed outlet cover is not fitted.**

- 7 Fit the pushers.
- 8 Switch on and process until the desired consistency is achieved. We recommend a high speed for most chopping functions.
- Use the pulse (P) for short burst of power. The pulse will operate for as long as the switch is held in position.
- 9 Switch off and unplug.
- 10 Remove the attachment.
- 11 Refit the medium speed outlet cover after use.

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3/4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A liquidiser is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.

- Take care not to over process when using the knife blade.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage the mixer. Use the dough kneaders in the mixing bowl to make bread and the beater in the bowl to make cakes and pastry.
- Don't use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

maximum capacity

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

slicer/shredder and rasping plate

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

to use the slicer/shredder/rasper

what the cutting plates do

slicer/shredders

Plates ⑦ and ⑧ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. **Your chosen cutting side must be uppermost.**

rasping plate ⑨ grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

optional plates

thin (julienne style) chipper ⑩

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

standard chipper ⑪ cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

extra coarse shredder ⑫ coarsely shreds cheese and carrot.

using the cutting plates

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Place the cutting plate onto the drive shaft. Your chosen cutting side must be uppermost. **Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp. Hold the plates by the centre grip.**
- 5 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle. When correctly fitted the markings should align .
- **The attachment will not operate if the lid is not locked correctly, or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 6 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
to use the small feed tube
 - First put the large pusher inside the feed tube.
 - to use the large feed tube**
 - Use both pushers together.
- 7 Put the food into the feed tube.

- 8 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** We recommend a medium speed for processing soft foods such as cucumber and a medium/high speed for processing firmer foods such as carrots and hard cheese.
- 9 Switch off and unplug.
- 10 Remove the attachment.
- 11 Refit the medium speed outlet cover after use.

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.

cleaning

bowl, lid and attachments

- Wash by hand then dry. Take care as the blades and cutting plates are sharp.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

After use store the knife blade in the processor bowl.

citrus juicer

Note:

This attachment can only be used in conjunction with the food processor AT264.

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

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

before using for the first time

Wash the cone and sieve.

key

- ⑬ cone
- ⑭ sieve

to use your citrus juicer

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Fit the sieve into the bowl ensuring that the lug on the rim locks into the corresponding slot in the bowl handle.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 5 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.

- 6 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.
- Note

Empty the bowl regularly and never let the juice reach the underside of the sieve.

- 7 Switch off and unplug.
- 8 Lift off the cone. Unlock and remove the sieve.
- 9 Unlock the bowl and pour off the juice.

cleaning

Wash the cone, sieve and bowl by hand, then dry thoroughly.

Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

service and customer care

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

UK

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number ready** - it is located on the underside of your machine.

- **spares and attachments**

☎ call 0870 2413653.

other countries

- Contact the shop where you bought your machine.

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

Foodprocessor

Gebruik het hulpstuk om te hakken, snijden, snipperen en raspen.

voor u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor later.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief het plastic hoesje van het mes.. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.** Het hoesje moet weggegooid worden, want het is uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.

veiligheid

- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om. **Houd het mes bij het hanteren en schoonmaken altijd vast bij de vingergreep bovenaan, weg van het snijvlak.**
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de processor, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
 - na gebruik
 - voor het schoonmaken
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.

- Voor u het deksel van de kom haalt of het hulpstuk van het motorblok verwijderd:-
 - zet het apparaat uit;
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
- Vul de kom tijdens het snijden, snipperen of raspen niet tot aan de snijschijf: leeg de kom regelmatig.
- Mocht het apparaat overmatig gaan trillen tijdens het gebruik van dit hulpstuk, dan kunt u de snelheid verminderen of de machine uitzetten en een beetje van de inhoud verwijderen.
- U dient het hulpstuk niet te bedienen met het deksel, maar met de aan/uit-snelheidknop.
- **Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- De machine mag nooit op de stroom aangesloten zijn als er niemand bij is.
- Gebruik nooit een beschadigde machine. Laat een beschadigd apparaat nakijken of repareren: zie onder 'service'.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

verklaring

foodprocessor

- ① duwers: groot en klein
- ② vulopening
- ③ deksel van de foodprocessor
- ④ mes
- ⑤ kom van de foodprocessor
- ⑥ aandrijfas
- ⑦ grove snij-/snipperschijf
- ⑧ fijne snij-/snipperschijf
- ⑨ raspschijf

optionele schijven

- ⑩ dunne (juliennestijl) frietschijf
- ⑪ standaard frietschijf
- ⑫ extra grove snipperschijf

citruspers

- ⑬ perskegel
- ⑭ zeef

voorafgaand aan het eerste gebruik

- 1 Was de onderdelen af, zie 'reinigen'

mes

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

gebruik van het mes

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen ❶.
- 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt ❷.
- 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uit-snelheidknop en draai de kom naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is ❸.
- 4 Plaats het mes over de drijfas en draai het tot het helemaal naar beneden zakt. Het mes is erg scherp en moet voorzichtig behandeld worden.
- 5 Snijd het voedsel in stukken leg ze in de kom; zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.
- 6 Zet het deksel op het apparaat met de vulopening boven de snelheidknop en draai het deksel naar rechts; zorg dat het lipje op het deksel in de groef in het handvat van de kom past ❹. De merktekens  zijn bij correcte plaatsing uigelijknd.

- **Het hulpstuk werkt niet als het deksel niet goed vergrendeld is of als de afdekking van het hoge snelheidsaansluitpunt niet op zijn plaats zit.**

- 7 Zet de duwers op hun plaats.
- 8 Schakel het apparaat aan en verwerk het voedsel tot de gewenste consistentie bereikt is. We raden u aan een hoge snelheid te gebruiken voor de meest hakfuncties.

- Gebruik de pulsknop (P) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
- 9 Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 10 Verwijder het hulpstuk.
- 11 Dek het medium snelheidaansluitpunt na gebruik af.

tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulschacht worden toegevoegd terwijl de machine loopt.
- U kunt kruiden het beste hakken als ze schoon en droog zijn
- Gebruik het hulpstuk niet om vloeibare ingrediënten te mengen, aangezien ze via het deksel kunnen weglekken. Voor dit doel is een blender verkrijgbaar. Wanneer u echter dikke soep enz. maakt, zeef dan de vaste ingrediënten, maak ze fijn in de blender en voeg ze weer toe aan het vloeibare deel.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik het mes niet om een zware massa zoals brooddeeg te mengen; dit kan de mixer beschadigen. Gebruik de deeghaken in de mengkom om brood te maken en de klopper in de kom voor taarten en gebak.

- Gebruik het mes niet om ijsblokjes of ander hard voedsel te hakken; hierdoor kan het hulpstuk beschadigd raken.
- Als u amandelextract of amandelsmaakstof aan een mengsel toevoegt, dient u contact met het plastic te vermijden, omdat het plastic hierdoor permanent verkleurd kan raken.

maximum capaciteit

- vlees 400 g
Maak 'gehakt' door rauw vlees van overtollig vet te ontdoen en in blokjes van ongeveer 2cm te snijden; plaats deze in de kom en laat de machine ongeveer 20 seconden draaien of totdat de gewenste structuur is bereikt. Hoe langer u de machine laat draaien, hoe gladder de structuur.

snij/snipper- en raspschijf

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

de snij/snipper/raspschijf gebruiken

wat met de snijschijven kan worden gedaan

Schijven voor plakken snijden/raspen

Schijf ⑦ en ⑧ zijn omkeerbaar: de ene kant voor snijden, de andere voor raspen. U kunt er kaas, wortel, aardappel, kool, komkommer, courgette, bieten en ui mee opsnijden. U kunt er kaas, wortel, aardappel en voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur mee raspen. **De gewenste snijkant moet boven liggen.**

raspschijf ⑨ raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelbolletjes.

optionele schijven

fijne (julienne) snipperschijf ⑩

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

standaard snipperschijf ⑪ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot dunne frites en tevens hardere ingrediënten voor salades en dips (bijvoorbeeld koolraap, komkommer).

extragrove raspschijf ⑫ grof raspen van kaas en wortels.

het gebruik van de

snijschijven

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen.
 - 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt.
 - 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uit-snelheidknop; draai de kom naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is.
 - 4 Zet de snijschijf op de drijfas. De snijkant die u geselecteerd hebt moet zich bovenaan bevinden. **Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp. Houd de schijven bij de greep in het midden vast.**
 - 5 Zet het deksel op het apparaat met de vulopening boven de snelheidknop en draai het deksel naar rechts; zorg dat het lipje op het deksel in de groef in het handvat van de kom past. De merktekens  zijn bij correcte plaatsing uigelijnd.
- **Het hulpstuk werkt niet als het deksel niet goed vergrendeld is of als de afdekking van het hoge snelheidsaansluitpunt niet op zijn plaats zit.**
gebruik van de kleine vulschacht
 - Zet eerst de grote stamper in de vulschacht.
gebruik van de grote vulschacht
 - Gebruik beide stampers tezamen.
 - 7 Voeg de voedselingredienten toe via de vulschacht.
 - 8 Schakel het apparaat aan en duw de

duwer gelijkmatig naar beneden – **u mag nooit uw vingers in de vulopening steken.** We raden u

aan een medium snelheid te gebruiken voor het verwerken van zacht voedsel, zoals komkommer en een medium/hoge snelheid te gebruiken voor steviger voedsel zoals wortelen en harde kaas.

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

10 Verwijder het hulpstuk.

11 Dek het medium snelheidsaansluitpunt na gebruik af.

tips

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

reinigen

kom, deksel en hulpstukken

- Met de hand wassen en afdrogen. Wees voorzichtig: het mes en de snijplaat zijn scherp.
- U kunt ze ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur te gebruiken.

Bewaar het mes na gebruik in de kom van de foodprocessor.

citruspers

Let op:

Dit hulpstuk kan uitsluitend gebruikt worden met de foodprocessor AT264.

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

voor u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

voorafgaand aan het eerste gebruik

De kegel en de zeef afwassen.

legenda

- ⑬ perskegel
- ⑭ zeef

gebruik van de citruspers

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid door deze op te tillen.
 - 2 Zet de aandrijfas op het aansluitpunt.
 - 3 Zet de kom op de aandrijfas met het handvat over de aan/uitschakelaar-snelheidknop; draai naar rechts tot de kom op zijn plaats vergrendeld is.
 - 4 Zet de zeef in de kom en zorg ervoor dat het uitsteeksel op de rand in het corresponderende gat in het handvat van de kom valt.
- **De citruspers werkt niet als de zeef niet juist geplaatst is of als het hoge**

snelheidsaansluitpunt niet afgedekt is.

- 5 Zet de kegel over de aandrijfas en draai tot deze helemaal naar beneden zakt.
- 6 Snijd het fruit doormidden. Schakel het apparaat aan op snelheid 3 en druk het fruit op de kegel.
Let op:
Ledig de kom regelmatig en laat het sap nooit tot aan de onderkant van de zeef komen.
- 7 Het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- 8 Til de kegel op. Ontgrendel en verwijder de zeef.
- 9 Ontgrendel de kom en schenk het sap eruit.

reinigen

Was de perskegel, zeef en kom met de hand af en droog grondig.

Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd (uitsluitend bovenrek).

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud, reserveonderdelen of reparaties
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

préparateur culinaire

Utilisez l'accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles.

Avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages, y compris le cache lame en plastique du couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.

sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.**
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol mélangeur lorsque celui-ci est branché sur l'alimentation électrique.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou l'accessoire du bloc moteur : -
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les lames/disques sont complètement arrêtés.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz le régulièrement.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner l'accessoire, utilisez toujours le sélecteur de vitesse marche/arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

légende

préparateur culinaire

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ lame couteau
- ⑤ bol de l'accessoire
- ⑥ axe d'entraînement
- ⑦ disque éminceur/râpe épais
- ⑧ disque éminceur/râpe fin
- ⑨ disque râpe

frilles optionnelles

- ⑩ grille à couper fin (pour couper en julienne)
- ⑪ grille à découper standard
- ⑫ grille à hacher extra-gros

presse-agrumes

- ⑬ cône
- ⑭ passoire

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'nettoyage'

lame couteau

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

utilisation de la lame couteau

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
 - 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie ②.
 - 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ③.
 - 4 Installez la lame couteau sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'elle descende à fond. **La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la toujours avec précautions.**
 - 5 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.
 - 6 Installez le couvercle en positionnant le tube d'alimentation au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que la languette du couvercle s'enclenche dans la rainure de la poignée du bol ④.
- Lorsque les éléments sont correctement assemblés, les repères doivent être alignés .
- **L'accessoire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**
- 7 Installez les poussoirs.

- 8 Mettez l'appareil en marche et actionnez jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. Nous recommandons d'utiliser une vitesse élevée pour la plupart des fonctions.
- Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La touche pulse fonctionne tant que le bouton est maintenu en position.
- 9 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- 10 Retirez l'accessoire.
- 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Il est préférable de mouliner les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Ne mélangez pas des ingrédients liquides car ils pourraient fuir des rebords du couvercle. Un mixeur est disponible à cette fin. Cependant, pour la préparation de soupes, etc., onctueuses, égouttez les ingrédients solides, réduisez-les en purée et reversez-les dans le liquide.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.

- N'utilisez pas la lame couteau pour travailler des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain, vous risqueriez d'endommager votre appareil. Utilisez les éléments pour pétrir/travailler la pâte dans le bol mélangeur pour réaliser du pain et le batteur dans le bol pour préparer des gâteaux et des pâtisseries.
- N'utilisez pas la lame couteau pour piler de la glace ou pour d'autres ingrédients durs, tels que les épices, ils pourraient endommager l'accessoire.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes, ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être définitivement taché.

capacité maximale

viande 400 g

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

éminceur/râpe et disque râpe

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

utilisation de la grille à trancher/hacher/râper

action des disques

disques éminceurs/râpeurs

Les disques ⑦ et ⑧ sont réversibles : un côté émince, l'autre râpe. Vous pouvez émincer fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves, oignons. Vous pouvez râper fromages, carottes, pommes de terre et autres aliments de consistance similaire. **La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.**

grille à râper ⑨ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

grilles optionnelles

disque à couper en julienne ⑩

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

disque à frites ⑪ coupe les pommes de terre en frites fines, ainsi que les aliments de consistance ferme en bâtonnets pour les salades et mousses de hors d'œuvre (ex. : rutabagas, concombres).

disque à râper gros ⑫ râpe gros les fromages et carottes.

utilisation des lames à trancher

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
- 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesses marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
- 4 Placez le disque de coupe sur l'axe d'entraînement. La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.

Manipulez les disques de coupe avec précautions – ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.

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

● **L'accessoire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**

- 6 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.

utilisation du tube d'alimentation de petite taille

- Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.

utilisation du tube d'alimentation de grande taille

- Utilisez les deux poussoirs ensemble.
- 7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 8 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.** Nous recommandons une vitesse moyenne pour travailler les ingrédients mous, tels que les concombres, et une vitesse moyenne/élevée pour travailler les ingrédients plus fermes, tels que les carottes et les fromages à pâte dure.
- 9 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- 10 Retirez l'accessoire.
- 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage

bol, couvercle et accessoires

- Lavez les éléments à la main, puis séchez-les. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants.
- Vous pouvez également les nettoyer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

Après l'utilisation, rangez la lame couteau dans le bol du robot.

presse-agrumes

Remarque :

Cet accessoire ne peut être utilisé que conjointement avec le préparateur culinaire AT264.

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

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez le cône et la passoire.

légende

- ⑬ cône
- ⑭ passoire

utilisation de votre presse-agrumes

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
- 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Installez la passoire dans le bol en vous assurant que la patte située sur

le bord s'enclenche dans la fente correspondante de la poignée du bol.

- **Le presse-agrumes ne fonctionnera pas si la passoire n'est pas correctement verrouillée ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**

- 5 Mettez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende complètement.
- 6 Coupez les fruits en deux. Mettez l'appareil sur la vitesse 3, puis pressez le fruit sur le cône.
Remarque :
Videz le bol régulièrement et ne laissez jamais le jus atteindre le dessous de la passoire.
- 7 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- 8 Soulevez le cône. Déverrouillez et retirez la passoire.
- 9 Déverrouillez le bol et videz le jus.

nettoyage

Lavez le cône, la passoire et le bol à la main, puis séchez soigneusement. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (compartiment supérieur uniquement).

entretien et service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'assistance en ce qui concerne :

- l'utilisation de votre machine ou,
- l'entretien ou les réparations, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Food Prozessor

Zum Zerkleinern, Hobeln, Schnitzeln und Raspeln verwenden Sie das Food Processing Zubehör.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Zubehörs

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benützung auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, einschließlich der Kunststoffabdeckung des Schneidmessers. **Achten Sie darauf, dass die Schneiden des Messers sehr scharf sind.** Die Abdeckung kann entsorgt werden, da diese eigentlich nur als Schutz bei der Herstellung und beim Transport dient.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
 - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie den Deckel des Behälters abnehmen:-
 - das Gerät ausschalten;
 - warten Sie bis die Schneidmesser/-scheiben komplett stillstehen.
- Achten Sie beim Benutzen von Gemüsehobel/Reibeisen oder Raspelscheibe darauf, dass der Behälter nicht bis zur Schneidscheibe gefüllt wird: regelmäßig leeren.
- Treten während der Benutzung des Zubehörs, starke Vibrationen auf, reduzieren Sie entweder die Drehzahl oder stoppen Sie die Maschine und entnehmen Sie einen Teil des Inhalts.
- Verwenden Sie den Deckel nicht zum Betreiben des Zubehörs, sondern immer die an/aus Drehzahlregelung.
- **Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.

Sicherheit

- Die Schneidmesser und Scheiben sind sehr scharf. **Gehen Sie vorsichtig damit um. Halten Sie das Schneidmesser, beim Hantieren oder Reinigen, immer am Haltegriff am oberen Teil, mit den Fingern weg von den scharfen Klingen.**
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel Messer immer erst entfernen.
- Geben Sie weder Hände noch Utensilien in die Rührschüssel des Food Prozessors, während dieser am Strom angesteckt ist.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Zu Überprüfung bzw. Reparatur siehe 'Kundendienst und Kundenbetreuung'.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Legende

Food Prozessor

- ① Schieber: groß und klein
- ② Zufuhrtrichter
- ③ Food Prozessor Deckel
- ④ Messerschneide
- ⑤ Food Prozessor Schüssel
- ⑥ Antriebswelle
- ⑦ Gemüsehobel/Reibeisen grob
- ⑧ Gemüsehobel/Reibeisen fein
- ⑨ Schneidmesser der Raspelscheibe

Optionale Platten

- ⑩ dünne Schneidplatte
- ⑪ standard Schneidplatte
- ⑫ extra grobe Schnitzelplatte

Zitruspresse

- ⑬ Saftkegel
- ⑭ Sieb

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Waschen Sie die Teile (siehe 'Reinigen').

Schneidmesser

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

zum Verwenden der Schneidmesser

- 1 Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl ① heraus.
- 2 Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang ②.
- 3 Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ③.
- 4 Setzen Sie das Schneidmesser über die Antriebswelle und drehen Sie es, bis es komplett nach unten fällt. Achten Sie beim Umgang mit der Klinge des Schneidmessers, dass diese sehr scharf ist.
- 5 Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel grob und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.
- 6 Setzen Sie den Deckel, die Zufuhrschnecke über den Drehzahlsschalter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er eingerastet ist, achten aber auch darauf, dass der Zapfen am Deckel in der Einkerbung des Griffes sitzt ④. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen .

- **Das Zubehör funktioniert nur dann, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt wurde oder wenn der Deckel für die Höchstdrehzahl nicht aufgesetzt ist.**

- 7 Setzen Sie die Drücker ein.
- 8 Einschalten und solange zerkleinern, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Für die meisten Zerkleinerungsfunktionen empfehlen wir hohe Geschwindigkeit.
- Für kleine Kraftstöße, verwenden Sie die Impulsstufe (P). Das Gerät zerkleinert solange sie die Impulsstufe halten.
- 9 Ausschalten und Stecker ziehen.
- 10 Zubehör abnehmen.
- 11 Nach Gebrauch erneut den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl aufsetzen.

Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine durch das Einfüllrohr eingefüllt werden.
- Kräuter lassen sich am Besten sauber und trocken zerkleinern.
- Keine flüssigen Zutaten mixen, denn sie könnten um den Deckel herum auslaufen. Für diesen Zweck ist ein Pürierer erhältlich.
Beim Pürieren von Suppen usw. Feststoffe abgießen, mixen und wieder in die Flüssigkeit geben.

- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Für schwer zu bearbeitende Nahrungsmittel wie Brotteig verwenden Sie nicht das Schneidmesser; der Mixer könnte beschädigt werden. Verwenden Sie dafür die Knethaken in der Mixschüssel zum Brotbacken und den Schläger in der Schüssel für Kuchen und Teigwaren.
- Verwenden Sie das Schneidmesser auch nicht zum zerkleinern von Eiswürfeln oder anderen harten Nahrungsmitteln wie Gewürzen, das Zubehör könnte beschädigt werden.
- Wenn Sie Mandelessenz oder Aromastoffe zur Mischung hinzufügen, vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem Kunststoff, dieser könnte sich dauerhaft verfärben.

maximales Fassungsvermögen

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

Schneid-/Hack- und Raspelscheibe

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

Verwenden von Hobel/Reibeisen/Raspel

Funktion der Schneidscheiben

Schneidscheiben/Reiben

Die Scheiben ⑦ und ⑧ sind auf beiden Seiten verwendbar: eine Seite schneidet, die andere reibt. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete oder Zwiebeln in Scheiben schneiden. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln oder andere Lebensmittel mit einer ähnlichen Struktur reiben. **Die gewünschte Seite der Scheibe muss oben liegen.**

Raspelplatte ⑨ Raspelt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Optionale Platten Dünnes Schnitzelwerk (Julienne) ⑩

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

Standard-Schnitzelwerk ⑪ Schneidet Kartoffeln für Pommes frites und feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Rüben, Gurken).

Extra grobe Reibe ⑫ Zum Grobreiben von Käse und Möhren.

Verwendung der Schneide- bzw. Reibescheiben

- 1 Nehmen Sie den Deckel für den Ausgang der mittleren Drehzahl heraus.
 - 2 Setzen Sie die Antriebswelle an den Ausgang.
 - 3 Geben Sie die Schüssel über die Antriebswelle mit dem Griff über dem an/aus und Drehzahlregler und drehen diesen im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 - 4 Schieben Sie die Schneidplatte auf die Antriebswelle. Die von Ihnen gewählte Schneidseite muss nach oben zeigen. **Gehen Sie mit den Schneidplatten vorsichtig um - sie sind sehr scharf. Halten Sie diese am Haltegriff in der Mitte.**
 - 5 Setzen Sie den Deckel, den Zufuhrtrichter über den Drehzahlregler und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er eingerastet ist, achten aber auch darauf, dass der Zapfen am Deckel in der Einkerbung des Griffes sitzt. Der Deckel ist dann richtig, wenn die Markierungen übereinstimmen .
- **Das Zubehör funktioniert nur dann, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt wurde oder wenn der Deckel für die Höchstdrehzahl nicht aufgesetzt ist.**

- 6 Wählen Sie das gewünschte Einfüllrohr aus. Der Schieber enthält ein kleineres Einfüllrohr für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Verwendung des kleinen Einfüllrohrs

- Stecken Sie zuerst den großen Schieber in das Einfüllrohr.

Verwendung des großen Einfüllrohrs

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

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie das große Einfüllrohr über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Alternativ können Sie das kleine Einfüllrohr verwenden.

- Wenn Sie Zutaten in Scheiben schneiden oder reiben wollen: aufrecht stehende Zutaten sind nach dem Schneiden/Reiben kürzer als horizontal liegende Zutaten.
- Bei der Verwendung einer Schneidplatte bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder bei den Zutaten zurück.

Reinigen

Schüssel, Deckel und Zubehör

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

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

Zitruspresse

Hinweis:

Dieses Zubehörteil kann nur mit dem Food Prozessor AT264 verwendet werden.

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

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Zubehörs

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Vor dem ersten Gebrauch

Kegel und Sieb waschen.

legende

- ⑬ Saftkegel
- ⑭ Sieb

Verwendung Ihrer Zitruspresse

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

- 4 Setzen Sie das Sieb in den Becher, achten Sie dabei, dass der Ansatz am Rand mit der Einkerbung im Handgriff des Bechers einrastet.

• **Die Zitruspresse funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Deckel oder wenn der Deckel für die Höchstdrehzahl nicht aufgesetzt ist.**

- 5 Geben Sie den Kegel über die Antriebswelle und drehen Sie diesen bis er komplett nach unten fällt.
 - 6 Halbieren Sie die Früchte. Schalten Sie auf Stufe 3 und drücken die Früchte in den Kegel.
- Hinweis
- Leeren Sie den Becher regelmäßig und lassen den Saft niemals bis an die Unterseite des Siebes ansteigen.
- 7 Ausschalten und Stecker ziehen.
 - 8 Heben Sie den Kegel an. Entsperren und Sieb herausnehmen.
 - 9 Becher entriegeln und Saft ausleeren.

Reinigen

Waschen Sie Saftkegel, Sieb und Schale von Hand und trocknen Sie die Teile gründlich ab.

Alternativ können Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen (nur auf dem oberen Gestell).

Tauchen Sie den Adapter niemals in Wasser ein. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.

Service und Kundenbetreuung

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Kabel nur von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- im Umgang mit Ihrem Gerät
- der Wartung, mit Ersatzteilen oder Reparaturen

Setzen Sie sich mit Ihrem Verkäufer in Verbindung.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Robot da cucina

Usare l'accessorio del robot per tagliare, affettare, sminuzzare e grattugiare.

prima di usare l'accessorio Kenwood

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per futuro riferimento.
- Togliere tutto il materiale di imballaggio, compreso il coprilama in plastica. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Gettare il coprilama, che serve unicamente per proteggere la lama in fase di produzione e durante il trasporto.

sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli con cura. **Tenere sempre la lama dall'apposita presa per le dita, in cima. Tenere le mani lontane dal bordo di taglio quando si maneggia e si pulisce la lama.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Tenere mani e utensili fuori dall'apparecchio mentre esso è collegato alla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina:
 - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento.

Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).

- Prima di togliere il coperchio dal recipiente o l'accessorio dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere fino a quando le lame/i dischi si sono completamente fermati.
- Quando si affetta/taglia o grattugia, non lasciare che il recipiente si riempia fino al disco di taglio: svuotarlo a intervalli regolari.
- Se l'apparecchio vibra troppo quando si usa questo accessorio, ridurre la velocità oppure fermarlo e togliere parte del contenuto.
- Non usare il coperchio per azionare l'accessorio: usare sempre il selettore acceso/spento.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'Assistenza clienti').
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

legenda

Robot da cucina

- ① spingitori: grande e piccolo
- ② tubo di introduzione
- ③ coperchio dell'apparecchio
- ④ lama
- ⑤ recipiente
- ⑥ albero motore
- ⑦ disco per affettare/sminuzzare grosso
- ⑧ disco per affettare/sminuzzare fine
- ⑨ disco per grattugiare

dischi facoltativi

- ⑩ Disco fine per patatine (a fiammifero)
- ⑪ Disco standard per patatine
- ⑫ Disco per sminuzzare extra-grosso

spremiagrumi

- ⑬ cono
- ⑭ filtro

prima di usare l'accessorio per la prima volta

- 1 Lavare i componenti – vedere alla voce 'pulizia'.

lama

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

per usare la lama

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

- **L'accessorio non funziona se il coperchio non è correttamente bloccato o se non si monta il coperchio sull'attacco ad alta velocità.**

- 7 Montare gli spingitori.
- 8 Accendere e lavorare fino ad ottenere la consistenza desiderata. Si consiglia di usare alta velocità per tagliare la maggior parte degli alimenti.

- Usare il controllo ad intermittenza (P) per lavorare gli ingredienti a brevi impulsi. L'apparecchio funziona fino a quando si tiene premuto questo controllo.
- 9 Spegnerlo e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 10 Togliere l'accessorio.
- 11 Infine, rimettere il coperchio sull'attacco a media velocità dopo l'uso.

consigli

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

- Non servirsi della lama per tritare cubetti di ghiaccio o altri ingredienti duri, come le spezie, che possono infatti danneggiare l'accessorio.
- Se si aggiunge essenza o aroma di mandorla alle miscele, evitare il contatto con la plastica, che potrebbe macchiarsi irrimediabilmente.

capacità massima

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

disco per affettare/sminuzzare e grattugiare

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

per usare
l'affettatutto/sminuzzatutto/
grattugia

funzione dei dischi di taglio

dischi per affettare/sminuzzare

I dischi ⑦ e ⑧ sono utilizzabili su ambo i lati: un lato affetta mentre l'altro sminuzza. È possibile affettare formaggio, carote, patate, verze, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle. Inoltre, permette di sminuzzare formaggio, carote, patate e ingredienti di consistenza simile. **Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.**

disco per grattugiare ⑨

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

dischi facoltativi

disco per patatine a fiammifero ⑩

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

disco standard per tagliare a bastoncino ⑪ taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

disco per sminuzzare extra-grosso ⑫ sminuzza grossolanamente formaggio e carote.

uso dei dischi affilati

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità.
 - 2 Montare l'albero motore sull'attacco.
 - 3 Ora montare il recipiente sull'albero motore, con il manico sopra l'interruttore acceso/spento, poi girarlo in senso orario fino a quando si blocca in posizione.
 - 4 Montare il disco desiderato sull'albero motore. Il lato di taglio deve trovarsi in alto. **Maneggiare con cura i dischi, che sono molto affilati. Tenerli dalla parte centrale.**
 - 5 Montare il coperchio, con il tubo di introduzione sopra il selettore della velocità, poi girare in senso orario avendo cura che la sporgenza sul coperchio si inserisca nella scanalatura sul manico del recipiente. Una volta completato correttamente il montaggio, i contrassegni devono risultare allineati .
- **L'accessorio non funziona se il coperchio non è correttamente bloccato o se non si monta il coperchio sull'attacco ad alta velocità.**
- 6 Scegliere il tubo introduttore da usare. Lo spingitore contiene un tubo più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.
- per usare il tubo introduttore piccolo**
- Prima inserire lo spingitore grande nel tubo introduttore.

per usare il tubo grande

- Usare insieme entrambi gli spingitori.
- 7 Mettere gli ingredienti nel tubo introduttore.
- 8 Accendere e spingere in modo uniforme con lo spingitore – **non mettere mai le dita nel tubo di introduzione.** Si consiglia di impostare una velocità media per lavorare alimenti morbidi, come i cetrioli, oppure una velocità medio-alta per alimenti più duri come carote e formaggio a pasta dura.
- 9 Accendere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 10 Ora togliere l'accessorio.
- 11 Dopo l'uso, rimettere il coperchio sull'attacco a media velocità.

consigli

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

pulizia

recipiente, coperchio e accessori

- Lavare a mano e asciugare. Fare attenzione: le lame e i dischi sono molto affilati.
- Alternativamente, lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.

Dopo l'uso, conservare la lama all'interno del recipiente dell'apparecchio.

spremiagrumi

NB:

Questo accessorio può essere usato unicamente con l'apparecchio da cucina AT264.

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

prima di usare l'accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

Lavare cono e filtro.

legenda

- ⑬ cono
- ⑭ filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità.
- 2 Mettere il corpo motore sull'attacco.
- 3 Inserire il recipiente sul corpo motore, tenendo il manico sopra l'interruttore acceso/spento e della velocità e poi girandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 4 Montare il filtro sul recipiente, avendo cura che la sporgenza sul bordo vada ad inserirsi nella scanalatura corrispondente sul manico del recipiente.

● Lo spremiagrumi non funziona se il filtro non viene bloccato correttamente in posizione, oppure se non si mette il coperchio sull'attacco ad alta velocità.

- 5 Montare il cono sul corpo motore, girandolo fino a inserirlo del tutto.
 - 6 Tagliare a metà gli agrumi, accendere l'apparecchio a velocità 3 e premere ciascuna metà dei frutti sul cono.
- NB:
- Svuotare regolarmente il recipiente e non lasciare mai che il succo raggiunga la parte sottostante del filtro.
- 7 Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.
 - 8 Sollevare e togliere il cono, poi sbloccare e togliere il filtro.
 - 9 Infine, sbloccare il recipiente e versare il succo.

pulizia

Lavare a mano cono, filtro e vaschetta, poi asciugare a fondo.

Alternativamente, lavare i componenti in lavastoviglie (nel cestello superiore).

Non immergere mai il connettore in acqua; passarlo con un panno umido.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza deve venire sostituito dalla Kenwood o da un suo tecnico autorizzato.

Per assistenza in merito a:

- uso della macchina, oppure
 - manutenzione, ricambi o riparazioni
- Contattare il rivenditore della macchina.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

robô de cozinha

Use o acessório de processamento de alimentos para picar, cortar às rodelas, cortar em juliana e ralar.

antes de usar o seu acessório Kenwood

- Leia estas instruções com atenção e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens incluindo a tampa em plástico que protege a lâmina de corte. **Tenha cuidado; as lâminas são extremamente afiadas.** A tampa deve ser deixada fora dado que se destina apenas a proteger a lâmina durante o fabrico e o transporte.

segurança

- As lâminas e os discos são extremamente afiados; manuseie-os com cuidado. **Segure sempre a lâmina de corte pela pega, na parte superior, mantendo os dedos afastados do bordo cortante, tanto ao segurar como ao limpar.**
- Retire sempre as lâminas antes de vazar o conteúdo da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios afastados da taça do aparelho enquanto este estiver ligado à tomada.
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
 - antes de instalar ou retirar as peças
 - após a utilização
 - antes das operações de limpeza

- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de retirar a tampa da taça ou antes de retirar o acessório da unidade base:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até as lâminas/discos ficarem completamente imóveis;
- Ao cortar às rodelas/em juliana ou ao ralar, não deixe a taça encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.
- Caso se registre vibração excessiva ao usar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire algum do conteúdo.
- Não use a tampa para accionar o acessório, use sempre o comando de velocidade para ligar/desligar.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrebloqueio.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver ligado.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados devem ser verificados ou reparados: consulte 'assistência técnica'.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a aparelho.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

descrição

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

antes da primeira utilização

- 1 Lave as peças: consulte a secção "limpeza".

lâmina de corte

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

para usar a lâmina de corte

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando ①.
 - 2 Coloque o veio de accionamento na saída ②.
 - 3 Coloque a taça por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear ③.
 - 4 Coloque a lâmina de corte por cima do veio de accionamento e rode até este cair até baixo. A lâmina de corte é extremamente afiada; manuseie-a sempre com cuidado.
 - 5 Corte os alimentos e coloque-os na taça, certificando-se de que ficam distribuídos uniformemente.
 - 6 Coloque a tampa e o tubo de alimentação por cima do interruptor de velocidade e rode para a direita, certificando-se de que a patilha na tampa encaixa na ranhura existente na pega da taça ④. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas ▼.
- **O acessório não funcionará se a tampa não estiver bem encaixada ou se a tampa da saída de alta velocidade não estiver colocada.**
- 7 Coloque os calcadores.
 - 8 Ligue e processe os alimentos até obter a consistência pretendida. Recomendamos uma velocidade elevada para a maioria das funções de picar.

- Use o comando do impulsor (P) para impulsos curtos. O impulso funciona enquanto se mantém o comando premido.
- 9 Desligue e desligue da tomada.
- 10 Retire o acessório.
- 11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

- Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- É mais fácil picar ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Não misture ingredientes líquidos pois estes poderão verter em volta da tampa. Existe um liquidificador para esta finalidade. Contudo, ao preparar sopas, etc., escorra o líquido, misture os ingredientes sólidos na máquina e torne a juntá-los ao líquido.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Não use a lâmina de corte para misturar misturas pesadas - como massa de pão - pois pode danificar a batedeira. Use as varas para massa na taça de mistura para fazer pão e a batedeira na taça para fazer bolos e pastelaria variada.

- Não use a lâmina de corte para picar cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois pode danificar o acessório.
- Se adicionar essência de amêndoa ou corantes a misturas, evite o contacto com o plástico pois pode resultar em manchas permanentes.

capacidade máxima

- carne: 400 g
Torne-a 'magra' retirando qualquer excesso de gordura à carne crua e cortando-a em pedaços de 2cm, coloque a carne na taça e opere durante aproximadamente 20 segundos ou até alcançar a textura desejada. Quanto mais utilizar a máquina mais suave será a textura.

disco de cortar às rodelas/em juliana e ralar

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

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

o que os discos fazem

discos de corte/picado

Os discos ⑦ e ⑧ são reversíveis: um lado corta e o outro pica. Pode cortar queijo, cenoura, batata, couve, pepino, curgete, beterraba ou cebola. Pode picar queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante. **O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.**

disco de raspar/ralar ⑨ rala queijo parmesão e batata para dumplings de batata à alemã.

discos opcionais

disco para corte em palitos finos (estilo juliana) ⑩

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

disco para cortar em palitos médios ⑪ corta batatas em palitos finos para fritar e ingredientes rijos para saladas e dips (por exemplo, nabo e pepino).

disco para picado extra-grosso ⑫ pica grosseiramente queijo e cenoura.

utilizar os discos de corte

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando.
- 2 Coloque o veio de accionamento na saída.
- 3 Coloque o copo por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear.
- 4 Coloque o disco de corte no veio de accionamento. O lado de corte seleccionado tem de ficar virado para cima. **Manuseie os discos de corte com cuidado - são extremamente afiados. Segure os discos pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e o tubo de alimentação por cima do interruptor de velocidade e rode para a direita, certificando-se de que a patilha na tampa encaixa na ranhura existente na pega da taça. Quando colocada de forma correcta, as marcas devem ficar alinhadas .
- **O acessório não funcionará se a tampa não estiver bem encaixada ou se a tampa da saída de alta velocidade não estiver colocada.**
- 6 Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar artigos individuais ou ingredientes delgados.
- utilização do tubo de alimentação pequeno**
- Comece por introduzir o empurrador grande no tubo de alimentação.

utilização do tubo de alimentação grande

- Utilize ambos os empurradores conjuntamente.
- 7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
- 8 Ligue e empurre para baixo uniformemente com o calcador - **nunca enfie os dedos no tubo de alimentação.** Recomendamos uma velocidade média para processar alimentos tenros como pepino e uma velocidade média/alta para processar alimentos mais rijos como cenouras e queijo duro.
- 9 Desligue e desligue da tomada.
- 10 Retire o acessório.
- 11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento. Alternativamente utilize o tubo de alimentação pequeno.
- Ao cortar ou picar: os alimentos colocados na vertical saem mais curtos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco ou nos alimentos.

limpeza

taça, tampa e acessórios

- Lave à mão e depois seque. Tenha cuidado pois as lâminas e discos de corte são muito afiados.
- Pode também lavar na prateleira superior da máquina de lavar louça. Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura. Depois de usar, guarde a lâmina de corte na tampa do robô de cozinha.

espremedor de citrinos

Nota:

Este acessório só pode ser usado em conjunto com o processador de alimentos AT264.

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

antes de usar o seu acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

antes da primeira utilização

Lave o cone e o coador.

legenda

- ⑬ cone espremedor
- ⑭ coador

utilização do espremedor de citrinos

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando.
- 2 Coloque o veio de accionamento na saída.
- 3 Coloque o copo por cima do veio de accionamento com a pega por cima do interruptor de ligar/desligar e de velocidade e rode para a direita até bloquear.
- 4 Coloque o coador no copo certificando-se de que a patilha no bordo encaixa na ranhura correspondente, na pega do copo.

- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver bem encaixado ou se a tampa da saída de alta velocidade não estiver colocada.**

- 5 Coloque o cone por cima do veio de accionamento rodando até este cair até baixo.
- 6 Corte a fruta em metades. Regule para a velocidade 3 e pressione a fruta contra o cone.
Nota
Esvazie o copo com regularidade e nunca deixe o sumo atingir o lado inferior do coador.
- 7 Desligue e desligue da tomada.
- 8 Levante o cone e retire. Desbloqueie o coador e retire-o.
- 9 Desbloqueie o copo e verta o sumo.

limpeza

Lave manualmente o cone espremedor, o coador e a taça e depois seque-os bem.

Alternativamente poderá lavá-los na máquina de lavar loiça (só na prateleira superior).

Nunca mergulhe o conector em água, limpe-o apenas com um pano humedecido.

assistência e apoio ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo ficar danificado terá de ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda para:

- usar a sua máquina ou
- assistência, peças de substituição ou reparações

Contacte a loja onde adquiriu o seu aparelho.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

procesador de alimentos

Utilice el accesorio para procesar alimentos para trocear, cortar en rodajas, cortar en tiras o en juliana y rallar.

antes de usar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Retire todo el embalaje, incluyendo el protector de plástico de la cuchilla. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** No guarde el protector de plástico, ya que sólo se utiliza para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como durante la limpieza.**
- Extraiga siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de montar o desmontar cualquier componente
 - después del uso
 - antes de limpiarlo

- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol o el accesorio de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que las cuchillas y los discos de corte se hayan parado totalmente;
- Al rebanar/trocear o rallar no deje que el bol se llene hasta el disco de corte: vacíelo regularmente.
- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare la máquina y quite una parte del contenido.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el accesorio, utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.

- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

leyenda

procesador de alimentos

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de entrada de alimentos
- ③ tapa del procesador de alimentos
- ④ cuchilla
- ⑤ bol del procesador de alimentos
- ⑥ eje de accionamiento
- ⑦ disco rebanador/troceador grueso
- ⑧ disco rebanador/troceador fino
- partes del
- ⑨ disco rallador de alimentos

discos opcionales

- ⑩ disco para cortar patatas (estilo juliana) fino
- ⑪ disco para cortar patatas estándar
- ⑫ disco troceador extra grueso

exprimidor de cítricos

- ⑬ cono
- ⑭ colador

antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Lave las partes, véase 'limpieza'

cuchilla

Utilice la cuchilla para picar carne cruda o cocinada, huevos cocidos, verduras, nueces, patés y salsas y también para hacer migas con pan o galletas. Igualmente se puede utilizar para hacer pasta de hojaldre y recubrimientos con pasta desmigajada.

cuchilla de corte

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

para utilizar la cuchilla de corte

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media ①.
- 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida. ②.
- 3 Ajuste el bol por encima del eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición. ③.
- 4 Acople la cuchilla en el eje de accionamiento y gire hasta que llegue abajo. La cuchilla de corte está muy afilada, manéjela siempre con cuidado.
- 5 Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que están distribuidos equitativamente.
- 6 Ponga la tapadera, el tubo de entrada de alimentos por encima del botón de velocidades y gire en el sentido de las agujas del reloj asegurándose de que la lengüeta de la tapa encaje en la ranura del mango del bol ④. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas



- **El accesorio no funcionará si la tapa no está correctamente ajustada o si la tapa de salida de velocidad alta no está colocada.**

- 7 Acople los empujadores.
- 8 Conecte y procese hasta que se alcance la consistencia deseada. Recomendamos una velocidad alta para la mayoría de las funciones de troceado.
- Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
- 9 Desconecte y desenchufe.
- 10 Quite el accesorio.
- 11 Vuelva a colocar la tapa de salida de velocidad media después de usar el aparato.

consejos

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en cubitos de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y añadirse por el tubo de introducción de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Las hierbas se muelen mejor cuando están limpias y secas.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que podrían salirse por la tapadera. Hay disponible una licuadora para este fin. Sin embargo, al hacer purés etc., escurra el líquido de los sólidos, mezcle y luego vuélvalo a mezclar con el líquido.

- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar la mezcladora. Utilice los amasadores en el bol para hacer pan, y el batidor en el bol para hacer pasteles y pasta.
- No utilice la cuchilla para picar cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, ya que pueden dañar el accesorio.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

capacidad máxima

- carne 400g
Para hacer carne picada, retire el exceso de grasa de la carne cruda y córtela en dados de 2 cm. Coloque la carne en el bol y accione la máquina durante unos 20 segundos o hasta obtener la textura deseada. Cuanto más tiempo tenga la máquina en funcionamiento más suave será la textura obtenida.

disco rebanador/troceador y rallador

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

para utilizar el rebanador/troceador/rallador

qué hacen los discos para cortar

rebanador/troceador

Discos ⑦ y ⑧ son reversibles: un lado rebanar, el otro trocea. Puede rebanar queso, zanahoria, patata, berza, pepino, calabacín, remolacha, cebolla. Puede trocear queso, zanahoria, patata y alimentos de textura similar. El lado que elija para cortar deberá estar en el lado superior.

disco rallador ⑨ ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

discos opcionales cortador de patatas fino (estilo juliana) ⑩

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

cortador de patatas normal ⑪
corta patatas para patatas fritas delgadas e ingredientes duros para ensaladas y salsas (por ej., nabos y pepinos).

troceador extra-grueso ⑫
trocea de forma gruesa queso y zanahorias.

utilización de los discos de corte

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media.
 - 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida.
 - 3 Ajuste el bol por encima del eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
 - 4 Coloque el disco de corte sobre el eje de accionamiento. El lado que elija para cortar debe estar situado hacia arriba. **Maneje los discos de corte con cuidado, ya que están muy afilados. Sostenga los discos por la empuñadura central.**
 - 5 Ponga la tapadera, el tubo de entrada de alimentos por encima del botón de velocidades y gire en el sentido de las agujas del reloj asegurándose de que la lengüeta de la tapa encaje en la ranura del mango del bol. Cuando esté correctamente ajustada, las flechas indicadoras deben quedar alineadas ▼.
- **El accesorio no funcionará si la tapa no está correctamente ajustada o si la tapa de salida de velocidad alta no está colocada.**

- 6 Elija el tubo de introducción de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de introducción de alimentos más pequeño para procesar los productos individuales o los ingredientes finos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos pequeño

- En primer lugar, ponga el empujador grande dentro del tubo de introducción de alimentos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos grande

- Utilice ambos empujadores a la vez.

- 7 Ponga los alimentos en el tubo de introducción de alimentos.

- 8 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

Se recomienda una velocidad media para procesar alimentos blandos como el pepino, y una velocidad media/alta para procesar alimentos más consistentes como las zanahorias y el queso duro.

- 9 Desconecte y desenchufe.

- 10 Quite el accesorio.

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

consejos

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

limpieza

bol, tapa y accesorios

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

exprimidor de cítricos

Nota:

Este accesorio sólo se puede utilizar en conjunción con el procesador de alimentos AT264.

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

antes de usar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

antes de utilizar por primera vez

Lave el cono y el colador.

clave

- ⑬ cono
- ⑭ colador

para utilizar el exprimidor para cítricos

- 1 Quite la tapa de la salida a velocidad media.
- 2 Coloque el eje de accionamiento en la salida.
- 3 Ajuste el bol en el eje de accionamiento con el mango por encima del botón de velocidades y de encendido/apagado (on/off) y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Acople el colador en el bol

asegurándose de que la agarradera del borde encaja en la ranura correspondiente en el mango del bol.

- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está correctamente ajustado o si la tapa de salida de velocidad alta no está colocada.**

- 5 Coloque el cono en el eje de accionamiento girando hasta que llegue abajo.
- 6 Corte la fruta por la mitad. Conecte a velocidad 3 y apriete la fruta en el cono.

Nota

Vacíe el bol regularmente y nunca deje que el zumo alcance la parte inferior del colador.

- 7 Apague y desconecte.
- 8 Quite el cono. Desbloquee y quite el colador.
- 9 Desbloquee el bol y vierta el zumo.

limpieza

Lave el cono, el colador y el bol a mano, a continuación séquelos bien. Como alternativa, lávelos en el lavavajillas (sólo en la bandeja superior). Nunca sumerja el conector en agua, límpielo con un paño húmedo.

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de su aparato o
 - el servicio técnico, piezas de repuesto o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró la cafetera.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Food Processor

Anvend foodprocessordelen til at hakke, snitte og rive.

Før du anvender din Kenwood hakker

- Læs denne brugsvejledning nøje, og gem den til fremtidig reference.
- Fjern al emballage inklusiv knivenhedens plastikemballage. **Pas på, da knivene er meget skarpe.** Bortskaf knivenhedens emballage da denne kun er tiltænkt som beskyttelse af knivenheden under produktion og transport.

sikkerhed

- Håndter med forsigtighed da både knivenhed og plader er meget skarpe. **Hold altid knivens kling i fingergrebet på toppen, der drejer væk fra den skærende side, både når den anvendes og rengøres.**
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- Sørg for at holde hænder og redskaber ude af skålen mens denne er koblet til strømforsyningen.
- Sluk for den og tag stikket ud:
 - inden der påsættes eller fjernes dele
 - efter brugen
 - før rengøring
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).

- Før låget fjernes fra skålen eller hakkerdelen fra motorenheden:-
 - sluk maskinen;
 - vent til knivenheden/pladerne står helt stille;
- Når der snittes/rives eller hakkes må skålen ikke blive fyldt op til skæreskiven: tøm den regelmæssigt.
- Hvis der forekommer voldsomme vibrationer, mens apparatet anvendes, skal hastigheden enten sættes ned, eller også skal maskinen stoppes og noget af indholdet tømmes ud.
- Anvend ikke låget til at betjene apparatet, men brug altid tænd/sluk hastighedskontrollen.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den kører.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: Se under 'service'.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

oversigt

food processor

- ① stoppepind: stor og lille
- ② tilførselsrør
- ③ foodprocessoriålg
- ④ knivenhed
- ⑤ foodprocessorsål
- ⑥ drivende aksel
- ⑦ grov snitte/rive plade
- ⑧ fin snitte/rive plade deler sig fra ingredienserne
- ⑨ raspeplade

valgfrie plader

- ⑩ tynd (julienne stil) riveplade
- ⑪ standard riveplade
- ⑫ ekstra grov riveplade

citruspresser

- ⑬ presser
- ⑭ si

før første anvendelse

- 2 Vask delene, se 'rengøring'.

knivenhed

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

sådan anvendes knivenheden

- 1 Afmonter kraftudtagsdækslet til medium hastighed ved at løfte det af **1**.
- 2 Anbring den drivende aksel på strømforsyningen **2**.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med håndtaget over tænd/sluk og hastighedsknappen, og drej med uret indtil den låses fast i positionen **3**.

- 4 Anbring knivenheden over den drivende aksel og drej indtil den falder helt ned. Håndter altid med forsigtighed da knivenheden er meget skarp.
- 5 Skær ingredienserne i stykker og fordel dem jævnt i skålen.
- 6 Anbring låget samt tilførselsrør over hastighedsknappen og drej med uret indtil tappen på låget glider ind i hullet på skålens håndtag **4**. Markeringerne skal være lige over hinanden når korrekt anbragt **Y**.

● Tilbehørsdelen kan ikke betjenes, hvis låget ikke er korrekt låst, eller hvis kraftudtagsdækslet for høj hastighed ikke er tilpasset.

- 7 Anbring stoppepindene.
- 8 Tænd og kørs indtil den ønskede konsistens er opnået. Vi anbefaler en høj hastighed til de fleste hakkefunktioner.
- Anvend pulsen (P) til korte kørsler. Pulsen er i funktion så længe knappen holdes i position.
- 9 Sluk og tag maskinen ud af stikkontakten.
- 10 Afmonter tilbehørsdelen.
- 11 Genanbring kraftudtagsdækslet for medium hastighed efter brug.

tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.

- Krydderurter hakkes bedst, når de er rene og tørre.
- Blend ikke flydende ingredienser, da disse kan løbe ud ved låget. En blender kan fås til dette formål. Når der laves puré til suppe mv., skal væsken dog hældes fra, hvorefter resten pureres, og væsken tilsættes så igen.
- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Anvend ikke knivenheden til at blande tunge dele som f.eks. gærdej, da dette kan ødelægge din røremaskine. Anvend dejkroge til at lave brød, og k-spaden til at lave kagedej.
- Anvend ikke knivenheden til at hakke isterninger eller andre hårde ingredienser, som f. eks krydderier, da de kan beskadige tilbehørsdelen.
- Hvis der anvendes mandelessens eller andre smagsstoffer i blandingen, undgå da kontakt med plastikdele, da disse kan blive permanent beskadiget.

maksimal kapacitet

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

snitte/rive og raspeplader

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

sådan anvender du
snitteren/råkostjernet/
riveren

hvad pladerne anvendes til

snitte/riveplader

Plader ⑦ og ⑧ er vendbare: den ene side snitter, den anden river. Du kan snitte ost, gulerødder, kartofler, rød- og hvidkål, agurker, squash, rødbeder, løg mv. Du kan rive ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens. **Den ønskede snitte/riveside skal vende opad.**

raspeplade ⑨ river parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.

valgfrie plader

fin pomes frites plade (juliennetype) ⑩

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

standard pomes frites plade

⑪ udskærer kartofler til tynde pomes frites og faste ingredienser til salat og dips (f.eks. gulerødder, agurker).

ekstra grov riveplade ⑫ river ost og gulerødder groft.

sådan bruges skærepladerne

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

sådan anvendes det lille tilførselsrør

- Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret.

sådan anvendes det store tilførselsrør

- Brug begge nedstopperne samtidigt.
- 7 Kom maden ned i tilførselsrøret.
 - 8 Tænd og skub ingredienserne ned, lidt ad gangen, med stoppepinden – **kom aldrig dine fingre ned i tilførselsrøret.** Vi anbefaler

medium hastighed ved bearbejdelse af bløde ingredienser som f.eks. agurk, og en medium/høj hastighed ved bearbejdelse af fastere madvarer som f.eks. gulerødder og hård ost.

- 9 Sluk og tag maskinen ud af stikkontakten.
- 10 Afmonter tilbehørsdelen.
- 11 Genanbring kraftudtagsdækslet for medium hastighed efter brug.

tips

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

rengøring

skål, låg og tilbehørsdele

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

Efter brug opbevares knivenheden i røreskålen.

citruspresser

Bemærk:

Dette tilbehør kan kun anvendes sammen med AT264 foodprocessor.

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

før du anvender dit Kenwood tilbehør:

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

før første anvendelse

Rengør kegle og si.

indhold

⑬ presser

⑭ si

sådan anvendes citruspresseren

- 1 Fjern kraftudtagsdækslet for medium hastighed, ved at løfte det af.
- 2 Placér den drivende aksel på strømforsyningen.
- 3 Anbring skålen over den drivende aksel med håndtaget over tænd/sluk og hastighedskontakten, og drej med uret indtil skålen fastlåses.
- 4 Anbring sien i skålen og kontrollér at næsen på kanten er i hak med hullet i skålens håndtag.

- **Citruspresseren kan ikke betjenes hvis sien ikke er korrekt fastlåst, eller hvis kraftudtagsdækslet for høj hastighed ikke er påsat.**

- 5 Placér keglen over den drivende aksel, og bliv ved med at dreje, indtil den falder hele vejen ned.
- 6 Skær frugten over i to dele. Tænd på hastighed 3 og pres frugten ned over keglen.
Bemærk:
Tøm skålen jævnlgt, og lad ikke saften nå op til bunden af sien.
- 7 Sluk og tag maskinen ud af stikkontakten.
- 8 Løft keglen af. Lås op og afmonter sien.
- 9 Lås op for skålen og hæld saften over i en anden beholder.

rengøring

Vask presseren, sien og skålen i hånden, og tør grundigt.

Ellers kan delene vaskes i opvaskemaskine (kun på øverste stativ).

Nedsænk aldrig forbindelsesstykket i vand; det skal blot tørres af med en fugtig klud.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af Kenwood eller af en autoriseret Kenwood reparatør.

Hvis du har brug for hjælp vedrørende:

- brug af din maskine eller
- servicering, reservedele eller reparation

Kontakt forhandleren som solgte dig maskinen.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

matberedare

Använd matberedaren för att hacka, skiva, strimla och riva.

Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Läs igenom dessa instruktioner noga och spara dem.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial, inklusive plasthöljet på knivbladet.

Var försiktig, bladen är

mycket vassa. Släng höljet. Det är endast till för att skydda bladen under tillverkning och transport.

säkerheten

- Knivsatsen och plattorna är mycket vassa, hantera dem försiktigt. **Håll alltid knivbladet i greppet, bort från eggen, vid hantering och rengöring.**
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehåller ur skålen.
- För inte ned händer eller redskap i skålen medan apparaten är ansluten till strömförsörjningen.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användning
 - före rengöring
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du avlägsnar locket från skålen eller tillbehöret från motordelen:-
 - stänga av;
 - vänta tills bladen/plattorna har stannat helt;

- När du skivar/strimlar eller river ska du inte låta skålen fyllas på upp till skärplattan: Töm den regelbundet.
- Om kraftiga vibrationer inträffar när du använder det här tillbehöret, ska du sänka hastigheten eller stanna maskinen och avlägsna en del av innehållet.
- Styr inte tillbehöret med locket. Använd alltid on/off-hastighetskontrollen.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Håll alltid ett öga på den när den är på.
- Använd aldrig matberedaren om den är trasig. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "service".
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

delar

matberedare

- ① pådrivare: stor och liten
- ② matningsrör
- ③ matberedarlock
- ④ knivblad
- ⑤ matberedarskål
- ⑥ drivaxel
- ⑦ platta för tjocka skivor/strimlor
- ⑧ platta för tunna skivor/strimlor delar från mat
- ⑨ rivplatta

skivor, tillval

- ⑩ tunn (julienne) rivskiva
- ⑪ rivskiva, standard
- ⑫ extra grov rivskiva

citruspress

- ⑬ kon
- ⑭ sil

innan du använder maskinen första gången

- 1 Diska delarna, se "rengöring".

knivblad

Använd knivbladet för att hacka rått och tillagat kött, tillagade ägg, grönsaker och nötter, för patéer och dipsåser, samt för att smula bröd och kakor.

använda knivbladet

- 1 Avlägsna locket för medelhastighetsuttaget genom att lyfta av ①.
- 2 Placera drivaxeln på uttaget ②.
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid den medurs tills den låser på plats ③.

4 Montera knivbladet på drivaxeln och rotera den tills den kommit ända ner. Knivbladet är mycket vasst, hantera det alltid försiktigt.

- 5 Skär maten i bitar och placera den jämnt fördelad i skålen.
- 6 Placera locket, med matningsröret ovanför hastighetsreglaget och vrid medurs. Se till att fliken på locket låser i spåret på skålens handtag ④. Vid korrekt placering ska markeringarna stämma överens .

● **Tillbehöret fungerar inte om locket inte är korrekt fastlåst eller om locket för höghastighetsuttaget inte är monterat.**

- 7 Montera pådrivarna.
- 8 Slå på apparaten och kör den tills du nått önskad konsistens. Vi rekommenderar en hög hastighet för de flesta funktioner som omfattar hackning.
- Använd pulsreglaget (P) för att köra i korta stötar. Pulsfunktionen är igång så länge reglaget hålls i detta läge.
- 9 Stäng av apparaten och dra ut nätkabeln.
- 10 Demontera tillbehöret.
- 11 Sätt tillbaka locket för mellanastighetsuttaget efter användning.

tips

- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen går.

- Det går enklast att hacka örter när de är rena och torra.
- Mixa inte flytande ingredienser. De kan läcka ut runt locket. Det finns en mixer för sådana ändamål. Eller när du ska puréa soppor kan du hälla av vätskan, mixa de fasta ingredienserna och blanda i dem i soppan igen.
- Kör degen länge än nödvändigt när du använder knivbladet.
- Använd inte knivbladet för att blanda tröga blandningar som deg. Då kan du skada matberedaren. Använd degknådarna i skålen för deg och vispen i skålen för smet.
- Använd inte knivbladet för att hacka isbitar eller andra hårda livsmedel, t.ex. kryddor, de kan skada tillbehöret.
- Om du tillsätter mandelextrakt eller smaksättning ska du undvika att de kommer i kontakt med platen eftersom det kan leda till permanenta spår.

maximal kapacitet

- kött400g
Gör färs genom att skära bort alla stora fettbitar från rått kött och sedan skära det i 2 cm-kuber, lägga dem i skålen och köra i ungefär 20 sekunder eller tills konsistensen är som du vill ha den. Ju längre du kör desto jämnare resultat.

plattan för skivor/strimlor och plattan för rivning

Använd plattan för skivor/strimlor för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost, och plattan för rivning för att riva ost och potatis.

använda kniv/strimlare/rivjärn

vad du kan göra med skärskivorna

skiv- och strimlarskivorna

Skivorna ⑦ och ⑧ är vändbara: den ena sidan är till för att skiva, den andra för att strimla.

Du kan skiva ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel av liknande konsistens. **Den sida du väljer ska vara överst.**

rivskivare ⑨ för att riva parmesanost och potatis till kroppkakor.

skivor, tillval

fin pommes frites-skiva ⑩

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

standard pommes frites-skiva

⑪ skär potatis till pommes frites och fasta ingredienser för sallader och dipsåser (såsom kålrot, gurka).

extragrov strimlare ⑫ för att grovstrimla ost och morot.

använda skivorna

- 1 Avlägsna locket för medelhastighetsuttaget genom att lyfta av (1).
- 2 Placera drivaxeln på uttaget (2).
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid den medurs tills den låser på plats.
- 4 Placera skärplattan på drivaxeln. Den skärande sida du vill använda måste vara riktad uppåt. **Hantera skärplattorna försiktigt – de är mycket vassa. Håll plattorna i mittgreppet.**
- 5 Placera locket, med matningsröret ovanför hastighetsreglaget och vrid medurs. Se till att fliken på locket låser i spåret på skålens handtag. Vid korrekt placering ska markeringarna stämma överens ▼ I.
- **Tillbehöret fungerar inte om locket inte är korrekt fastlåst eller om locket för höghastighetsuttaget inte är monterat.**
- 6 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I stöten finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.
använda det lilla påfyllningsröret
 - Sätt först den stora stöten i påfyllningsröret.
använda det stora påfyllningsröret
 - Använd båda stötarna tillsammans.
- 7 Lägg det som beredas i påfyllningsröret.

- 8 Slå på apparaten och tryck ned jämnt med pådrivaren – **för aldrig ned fingrarna i matningsröret.** Vi rekommenderar medelhastighet för bearbetning av mjuka livsmedel som gurka och medel/hög hastighet för bearbetning av fastare livsmedel som morötter och hårdost.
- 9 Stäng av apparaten och dra ut nätkabeln.
- 10 Demontera tillbehöret.
- 11 Sätt tillbaka locket för mellanastighetsuttaget efter användning.

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativ kan du använda det lilla påfyllningsröret.
- När du skär eller strimlar blir bitar som står upprätt mer finskurna än om de ligger horisontalt.
- När du använder en skärskiva blir det alltid lite spill på skivan eller i det skurna.

rengöring

skål, lock och tillbehör

- Diska för hand och torka. Var försiktig! Knivbladen och skärplattorna är vassa.
- De kan även diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Du bör då köra ett program med låg temperatur.

Efter användning ska knivbladet förvaras i matberedarens skål.

citruspress

OBS!

Det här tillbehöret kan endast användas tillsammans med matberedaren AT264.

Använd din citruspress för att pressa saft ur citrusfrukter såsom apelsin, citron, lime och grapefrukt.

Innan du använder ditt Kenwood- tillbehör

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

innan du använder maskinen första gången

Tvätta konen och silen.

nyckel

- ⑬ kon
- ⑭ sil

hur du använder din citruspress

- 1 Avlägsna locket för mellanhastighetsuttaget genom att lyfta av det.
- 2 Placera drivaxeln på uttaget.
- 3 Placera skålen på drivaxeln med handtaget ovanför on/off- och hastighetsreglaget och vrid medurs tills den låser på plats.
- 4 Placera silen i behållaren och se till att kanten låser fast i motsvarande skåra på behållarens handtag.

● Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt fastlåst eller om locket för höghastighetsuttaget inte är monterat.

- 5 Placera konen på drivaxeln och rotera den tills den kommit ända ned.
- 6 Halvera frukten. Ställ in hastighet 3 och pressa frukten mot konen. OBS!
Töm skålen med jämna mellanrum och låt aldrig juicen nå silens undersida.
- 7 Stäng av och dra ut nätkabeln.
- 8 Lyft av konen. Lossa och avlägsna silen.
- 9 Lossa skålen och töm upp juicen.

rengöring

Diska konen, silen och skålen för hand och torka.

Alternativt kan de maskindiskas (endast i övre korgen).

Doppa aldrig kopplingsdelen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa.

service och kundtjänst

- Om nätsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood auktoriserad reparatör.
Om du behöver hjälp med:
 - använda din maskin eller
 - service, reservdelar eller reparationerKontakta affären där du köpte maskinen.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

matprosessor

Bruk matprosessoren til å hakke, skjære, rive og raspe.

før du bruker Kenwood-tilbehøret

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den. Du kan få behov for å lese den senere.
- Fjern all emballasje, inkludert plastdekselet på knivbladet. **Vær forsiktig, da kniven er svært skarp.** Plastdekselet må kastes da det kun er til beskyttelse av kniven under produksjon og transport.

sikkerhetshensyn

- Knivene og skivene er svært skarpe. **Vær forsiktig når du håndterer dem. Hold alltid kniven etter fingergrepet øverst, bort fra knivseggen, både når du håndterer den og rengjør den.**
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- Hold hender og redskap unna prosessorbollen mens den er tilkoplest strømmen.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
 - før du setter inn eller tar ut deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.

- Før du tar lokket av bollen, eller tilbehøret av strømenheten:-
 - slå av maskinen,
 - vent til knivene/skivene har stanset helt;
- Når du skjærer/river eller rasper skal du ikke fylle bollen helt opp til skjæreskiven - tøm den regelmessig.
- Dersom det oppstår sterk vibrasjon når du bruker dette tilbehøret, må du enten redusere hastigheten eller stanse apparatet og fjerne noe av innholdet.
- Ikke bruk lokket til å drive tilbehøret. Bruk alltid på/av-knappen.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Gå aldri fra maskinen mens den er på.
- Bruk aldri en defekt foodprocessor. Defekte maskiner må til kontroll eller reparasjon. Se "Vedlikehold og kundeservice".
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

delene

matprosessor

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

valgfrie skiver

- ⑩ tynn (julienne type) pommes-frites skive
- ⑪ standard pommes-frites skive
- ⑫ ekstra grov riveskive

sitruspresse

- ⑬ presse
- ⑭ sil

før du tar maskinen i bruk for første gang

- 1 Vask delene, se 'rengjøring'

Kniv

Bruk kniven til å hakke rått og stekt kjøtt, kokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dipp, samt til å male brød og kjeks til smuler.

slik brukes kniven

- 1 Ta av dekselet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av ①.
- 2 Sett drivakselen på uttaket ②.
- 3 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren, og vri det med klokken til det låses på plass ③.

- 4 Sett kniven over drivakselen og vri den til den faller helt ned. Kniven er svært skarp. Vær forsiktig når du håndterer den.
- 5 Skjær opp maten og ha den i bollen mens du passer på at den er jevnt fordelt.
- 6 Sett på lokket med materøret over hastighetsbryteren og vri med klokken mens du passer på at fliken på lokket passer i rennen på bollehåndtaket ④. Når det er riktig satt på skal merkene være innrettet med .

● **Tilbehøret virker ikke dersom lokket ikke er låst på plass skikkelig, eller dersom dekselet på uttaket for middels hastighet ikke er påsatt.**

- 7 Sett på stapperne.
- 8 Slå på og kjør til du har fått ønsket konsistens. Vi anbefaler høy hastighet til de fleste hakkefunksjonene.
- Bruk pulsfunksjonen (P) til korte støt. Pulsfunksjonen fungerer så lenge bryteren holdes på plass.
- 9 Slå av apparatet og trekk støpselet ut av kontakten.
- 10 Ta av tilbehøret.
- 11 Sett dekselet på uttaket for middels hastighet tilbake etter bruk.

tips

- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.

- Det er best å hakke urter når de er rene og tørre.
- Ikke bland flytende ingredienser da de kan lekke ut rundt lokket. Du kan få en hurtigmikser til dette formålet. Når du lager supper osv. skal du imidlertid sile av de faste ingrediensene og deretter ha dem tilbake i væsken.
- Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
- Ikke bruk kniven til å blande tunge blandinger som brøddeig, da du kan skade hurtigmikseren. Bruk eltekroken i blandeblenden til å lage brød, og spaden i blenden til å lage kaker og mørdeig.
- Ikke bruk kniven til å hakke isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder. De kan skade utstyret.
- Hvis du setter mandelessens eller smakstilsetninger til blandinger skal du unngå kontakt med platen da det kan føre til varige flekker.

maksimum kapasitet

- kjøtt 400 g
Lag 'kjøttdeig': Skjær bort alt overflødig fett fra det rå kjøttet og skjær kjøttet i 2cm terninger, legg det i blenden og bearbeid det i omlag 20 sekunder eller til du har oppnådd ønsket konsistens. Jo lenger du kjører maskinen, jo finere blir konsistensen.

skjære/rive og raspeskive

Bruk skjære/riveplaten til å skjære eller rive frukt, grønnsaker og ost, og raspeskiven til å raspe parmesanost og poteter til raspeballer/komler.

slik bruker du skjære/rive/raspeplaten

hva skjæreskivene gjør

skjæreskive/riveskiver

Skive ⑦ og ⑧ er reversible: en side skjærer, den andre river. Du kan skjære ost, gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk. Du kan rive ost, gulrot, potet og matvarer av lignende konsistens. Den valgte skjæresiden må være øverst.

raspeskive ⑨ rasper parmesanost og potet til tyske potetboller.

valgfrie skiver

fin (julienne-type) pommes

frites skive ⑩

Denne skiven skjærer poteter til pommes frites av julienne type, og faste ingredienser til salater, pynt, gryteretter og stir fry (f.eks. gulrot, kålrabi, squash og agurk).

standard pommes frites skive

⑪ skjærer poteter til tynne pommes frites og faste ingredienser til salater og dips (f.eks. kålrabi og agurk)

ekstra grov riveskive ⑫ river ost og gulrot grovt.

bruke kutteskivene

- 1 Ta av dekslet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av.
- 2 Sett drivakselen på uttaket.
- 3 Sett blenden over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren, og vri med klokken til den låses på plass.

- 4 Sett skjæreskiven på drivakselen. Ønsket skjæreside må være øverst. Vær forsiktig når du håndterer skjæreskivene – de er svært skarpe. Hold skivene etter hullet/tappen i midten.
- 5 Sett på lokket med materøret over hastighetsbryteren og vri med klokken mens du passer på at fliken på lokket passer i rennen på bollehåndtaket. Når der er riktig satt på skal merkene være innrettet mot .
- **Tilbehøret virker ikke dersom lokket ikke er låst på plass skikkelig, eller dersom dekselet på uttaket for middels hastighet ikke er påsatt.**
- 6 Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser.
bruke den lille matetrakten
- Sett først den store stapperen inn i matetrakten.
bruke den store matetrakten
- Bruk begge stapperne samtidig.
- 7 Ha maten ned i matetrakten.
- 8 Slå prosessoren på og skyv jevnt ned med stapperen – **du må ikke ha fingrene ned i materøret.** Vi anbefaler middels hastighet når du prosesserer myke matvarer som f.eks. agurk, og middels/høy hastighet når du prosesserer hardere matvarer som f.eks. gulrøtter og hard ost.
- 9 Slå prosessoren av og trekk støpselet ut av kontakten.
- 10 Ta av tilbehøret.

- 11 Sett dekselet på uttaket for middels hastighet tilbake etter bruk.

tips

- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Eller du kan bruke den lille matetrakten.
- Når du skjærer eller river: matvarer som settes rett opp og ned kommer ut kortere enn matvarer som legges horisontalt.
- Etter at du har brukt en skjæreskive sitter det alltid litt igjen på skiven eller i maten.

rengjøring

bolle, lokk og tilbehør

- Vask for hånd, og tørk. Vær forsiktig da knivene og skjæreskivene er skarpe.
- Eller de kan vaskes i øverste kurv i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler et kort program med lav temperatur.

Etter bruk skal kniven oppbevares i prosessorbollen.

sitruspresse

Merk:

Dette tilbehøret kan kun brukes sammen med matprosessoren AT264.

Bruk sitruspressen til å presse saft fra sitrusfrukt, f.eks. appelsiner, sitroner, lime, grapefrukt.

før du tar Kenwood-tilbehøret i bruk

- 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.

før du tar sitruspressen i bruk

Vask kjegele og sil.

delar

- ⑬ presse
- ⑭ sil

bruke sitruspressen

- 1 Ta av dekselet på uttaket for middels hastighet ved å løfte det av.
- 2 Sett drivakselen på uttaket.
- 3 Sett bollen over drivakselen med håndtaket over på/av- og hastighetsbryteren og vri med klokken til den låses på plass.
- 4 Sett sikten på bollen mens du passer på at knasten på kanten låses på plass i korresponderende slisse på bollehåndtaket.
- **Sitruspressen virker ikke dersom ikke silen er låst skikkelig på plass, eller dersom dekselet på uttaket for høy hastighet ikke er påsatt.**
- 5 Sett kjegele over drivakselen og vri til den faller helt ned.
- 6 Del frukten i to. Slå på hastighet 3 og trykk frukten ned på kjegele.
Merk
Tøm bollen regelmessig, og la aldri saften nå helt opp til undersiden av silen.
- 7 Slå av pressen og trekk ut støpselet.

- 8 Løft kjegele av. Lås opp og ta av silen.

- 9 Ta av bollen og hell ut saften.

rengjering

Vask presse, sil og bolle for hånd, og tørk grundig.

Eller du kan vaske dem i oppvaskmaskin (kun øverste kurv).

Legg aldri strømkoplingen i vann, men tørk av den med en fuktig klut.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsgrunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
Hvis du trenger hjelp med å:
 - bruke maskinen eller
 - service, reservedeler eller reparasjonerskal du kontakte forhandleren der du kjøpte kaffetrakteren.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

monitoimikone

Käytä monitoimikonelisäosaa pilkkomaan, viipaloimaan, silppuamaan ja raastamaan.

ennen Kenwoodin lisäosan käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
- Irrota kaikki päällykset, mukaan lukien veitsiterän muovinen teräsuojus. **Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Suojus tulisi heittää pois, koska sen tarkoitus on vain suojella terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.

turvallisuus

- Terät ja levyt ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti. **Tartu veitsiterään käsiteltäessä ja puhdistettassa ylälaidan sormikahvaan, älä leikkuuterään.**
- Irrota hienonnusterä ennen ainesten kaatamista pois kulhosta.
- Pidä kädet ja aterimet pois monitoimikoneen kulhosta kun laite on kytkettynä virtalähteeseen.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.

- Ennen kuin irrotat kannen kulhosta tai lisäosan laitteesta:
 - kytke virta pois;
 - Odota kunnes terät/levyt ovat kokonaan pysähtyneet;
- Kun viipaloit, silppuat tai raastat, älä anna kulhon täyttyä leikkuulevyyn asti. Tyhjennä kulho säännöllisesti.
- Jos tätä lisäosaa käytettäessä syntyy paljon tärinää, vähennä joko nopeutta tai kytke laite pois päältä ja poista osa sisällöstä.
- Älä käytä kantta lisäosan käyttöön vaan käytä aina virta- ja nopeuskytkintä.
- **Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Valvo aina laitteen toimintaa.
- Jos laite on vahingoittunut, sitä ei saa käyttää. Tarkistuta tai korjauta laite ensin: katso 'huolto'.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

kuvien selitykset

monitoimikone

- ① pusertimet: suuri ja pieni
- ② syöttöputki
- ③ monitoimikoneen kansi
- ④ veitsiterä
- ⑤ monitoimikoneen kulho
- ⑥ käyttöakseli
- ⑦ paksu viipalointi-/silppurilevy
- ⑧ ohut viipalointi-/silppurilevy ruoan osat
- ⑨ raastinlevy

valinnaiset levyt

- ⑩ ohut (juliennetyylinen) leikkuulevy
- ⑪ tavallinen leikkuulevy
- ⑫ erityisen karkea silppurilevy

sitruspuserrin

- ⑬ puserrin
- ⑭ siivilä

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat kohdan 'puhdistus' mukaisesti.

veitsiterä

Käytä veitsiterää pilkkomaan raakoja ja keitettyjä lihoja, keitettyjä kananmunia, kasviksia, pähkinöitä, pateita ja dipattavia vihanneksia sekä tekemään murusia leivistä ja kekseistä.

veitsiterän käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla ①.
- 2 Aseta käyttöakseli liitäntään ②.

- 3 Sovita kulho käyttöakselin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen ③.

- 4 Aseta veitsiterä käyttöakselin päälle ja käännä sitä, kunnes se putoaa kokonaan alas. **Veitsiterä on erittäin terävä, käsittele sitä aina varoen.**

- 5 Leikkaa ruoka ja aseta se kulhoon niin, että se on tasaisesti jakautunut.

- 6 Sovita kansi ja syöttöputki nopeuskytkimen päälle ja käännä se myötäpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kulhon kahvan uraan ④. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan ▼.

- **Lisäosa ei toimi jos kantta ei ole lukittu oikein tai jos korkean nopeuden liitännän kansi ei ole paikallaan.**

- 7 Sovita pusertimet.

- 8 Kytke virta päälle ja jatka, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Suosittelemme korkeaa nopeutta useimmille pilkkomistoiminnoille.

- Käytä sykäyspainiketta (P) lyhyisiin virtasykäyksiin. Sykäys toimii niin pitkään kuin kytkintä pidetään paikallaan.

- 9 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.

- 10 Irrota lisäosa.

- 11 Aseta keskinopeuden lähdön kansi paikalleen käytön jälkeen.

vihjeitä

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Yrtit on paras pilkkoa puhtaina ja kuivina.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta. Kun soseutat keittoja tms., valuta kiinteät ainekset, soseuta ne ja laita ne sitten takaisin nesteeseen.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- Älä käytä veitsiterää sekoittamaan raskaita taakkoja, kuten leipätaikinaa, muuten laite voi vahingoittua. Käytä taikinakoukkua sekoituskulhossa leivän tekemiseen ja vatkainta kulhossa kakkujen ja leivonnaisten tekemiseen.
- Älä käytä veitsiterää pilkkomaan jääkuutioita tai muita kovia ruokia, kuten mausteita, sillä ne saattavat vahingoittaa lisälaitetta.
- Jos lisää manteliesanssia tai -aromia sekoituksiin, vältä kontaktia muovin kanssa, sillä se saattaa jättää pysyvät jäljet.

maksimikapasiteetti

- liha 400 g
Tee 'jauhelihaa' raa'asta lihasta ilman ylimääräistä rasvaa. Leikkaa lihasta 2cm kuutioita, aseta kulhoon ja anna koneen olla päällä noin 20 sekuntia, tai kunnes liha on sopivaa. Mitä kauemmin kone on päällä, sitä tasaisempaa liha on.

viipalointi/silppurilevy ja raastinlevy

Käytä viipalointi/silppurilevyä viipaloimaan tai silppuamaan hedelmiä, kasviksia sekä juustoa ja raastinlevyä raastamaan parmesaanijuustoa ja perunaa saksalaisiin perunapyöryköihin.

viipalointi-, silppuamis- tai raastamisyksikön käyttäminen

mihin teriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät

Terät ⑦ ja ⑧ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan.

Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita.

Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.

rouhintaterä ⑨ raastaa parmesanjuustoa ja perunoita.

valinnaiset levyt

ohut suikalointiterä ⑩

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

normaali suikalointiterä ⑪

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

erittäin karkea raastinterä ⑫

raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi.

leikkuuterien käyttö

- 1 Irrota keskinopeuden liitännän kansi nostamalla.
- 2 Aseta käyttöakseli liitäntään.
- 3 Sovita kulho käyttöakseliin päälle niin, että kahva on virta- ja nopeuskytkimen päällä, ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- 4 Aseta leikkuulevy käyttöakseliin. Valitun leikkuupuolen tulee olla päällä. Käsittele leikkuulevyjä varovasti, ne ovat erittäin teräviä. Pitele levyjä keskiosan tarttumakohdasta.
- 5 Sovita kansi ja syöttöputki nopeuskytkimen päälle ja käännä se myötäpäivään paikalleen. Varmista, että kannen liitos asettuu kulhon kahvan uraan. Oikein sovitettuna merkintöjen pitäisi olla kohdallaan .

- **Lisäosa ei toimi jos kantta ei ole lukittu oikein tai jos korkean nopeuden liitännän kansi ei ole paikallaan.**

- 6 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

pienen syöttösuppilon käyttö

- Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.
- ### **suuren syöttösuppilon käyttö**
- Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.
- 7 Syötä ruoka syöttösuppilon.
 - 8 Kytke virta päälle ja paina tasaisesti puristimella - **älä koskaan laita sormiasi syöttöputkeen.**

Suosittelemme keskinopeutta leikkaamaan pehmeää ruokaa, kuten kurkkuja, ja keskinopeutta tai korkeaa nopeutta leikkaamaan kiinteämpiä ruokia, kuten porkkanaa ja kovaa juustoa.

- 9 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.
- 10 Irrota lisäosa.
- 11 Aseta keskinopeuden lähdön kansi paikalleen käytön jälkeen.

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukumisen vinoon käsittelyn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.

- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaaka-asentoon asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.
- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsiteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

puhdistus

kulho, kansi ja lisäosat

- Pese käsin ja kuivaa. Ole varovainen, sillä terät ja leikkuulevyt ovat teräviä.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Lyhyttä, matalalämpöistä ohjelmaa suositellaan.

Käytön jälkeen säilytä veitsiterää monitoimikoneen kulhossa.

sitruspuserrin

Huomautus:

Tätä lisäosaa voi käyttää vain monitoimikoneen AT264 kanssa.

Käytä sitruspuserrinta sitrushedelmien (esim. appelsiini, sitruuna, limetti, greippi) mehustamiseen.

ennen Kenwoodin lisäosan käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese kartio ja siivilä.

numeroiden selitykset

⑬ puserrin

⑭ siivilä

sitruspusertimen käyttö

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

● Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilää ei ole lukittu oikein tai jos korkean nopeuden liitännän kansi ei ole paikallaan.

- 5 Aseta kartioa käyttöakselin päälle ja käännä sitä, kunnes se putoaa kokonaan alas.
- 6 Leikkaa hedelmä puoliksi. Kytke nopeudelle 3 ja paina hedelmää kartiota vasten.
Huomautus
Tyhjennä kulho säännöllisesti äläkä koskaan anna mehun päästä siivilän pohjaan asti.
- 7 Kytke virta pois ja irrota virtajohto.
- 8 Nosta kartio pois. Vapauta ja irrota siivilä.
- 9 Vapauta kulho ja kaada mehu.

puhdistus

Pese puserrin, siivilä ja kulho käsin ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Vaihtoehtoisesti osat voidaan pestä astianpesukoneessa (vain yläkorissa). Liitinosaa ei saa upottaa veteen. Pyyhi se kostealla liinalla.

huolto ja asiakastuki

- Jos virtajohto on vahingoittunut, Kenwoodin tai Kenwoodin valtuuttaman korjaajan tulee turvallisuussyistä vaihtaa se.
Jos tarvitset apua:
 - laitteen käytössä tai
 - huollossa, varaosissa tai korjauksissa ota yhteys kauppaan, josta ostit laitteesi.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

yemek işlemcisi

Gıda işleme eklentisini doğramak, dilimlemek, parçalamak ve rendelemek için kullanın.

Kenwood ekinizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini çıkartın. **Dikkat edin bıçaklar çok keskindir.** Kapak atılabilir, çünkü sadece üretim ve taşıma esnasında bıçakları korumak içindir.

güvenlik önlemleri

- Bıçaklar ve plakalar çok keskindir, dikkatli tutun. **Hem kullanırken hem de temizlerken bıçakları her zaman parmaklarınızla üst kısmından keskin ucundan uzak tutun.**
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- Güç sağlayıcıya bağlıyken işlemci çanaktan ellerinizi ve aygıtlarınızı çıkarın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.

- Kapağı çanaktan veya eklentiden güç biriminden kaldırmadan önce:-
 - cihazı kapatın;
 - bıçaklar/plakalar tamamen durana kadar bekleyin;
- Dilimleme/doğrama veya rendeleme sırasında kasenin doğrama plakasına kadar dolmasına izin vermeyin: düzenli olarak boşaltın
- Bu eklenti kullanılırken aşırı vibrasyon olursa, hızı azaltın veya makineyi durdurun ve malzemenin bir kısmını boşaltın.
- Eki çalıştırmak için kapağı kullanmayın, her zaman açma/kapama düğmesini kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyin.
- Arızalı bir cihazı kullanmayın. Cihazı kontrol ettirin ya da onartın. Bknz. Yetkili 'servis'.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- 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.

aygıtın parçaları

yemek işlemcisi

- ① iticiler: büyük ve küçük
- ② besleme haznesi
- ③ yemek işlemcisi kapağı
- ④ bıçak
- ⑤ yemek işlemcisi kasesi
- ⑥ tahrik mili
- ⑦ ince dilimleyici/parçalayıcı plaka
- ⑧ ince dilimleyici/parçalayıcı plaka
yemek parçalarından yemek
parçalarından
- ⑨ rendeleme plakası
- opsiyonel plakalar**
- ⑩ ince (julienne stili) ufalama
plakası
- ⑪ standart ufalama plakası
- ⑫ ekstra kalın parçalama plakası
- narenciye sıkacağı**
- ⑬ sıkma konisi
- ⑭ süzgeç

ilk kez kullanımdan önce aşağıdakileri yapınız

- 1 Ek parçaların yıkanması için
'temizlik' bölümüne bakınız.

bıçak

Bıçağı pişmiş ve çiğ et, pişmiş yumurta, sebze, fındık, pate ve dip doğramakta, ekmek ve bisküit kıymakta kullanın.

bıçağı kullanmak için

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın ①.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin ②.

- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin ③.
- 4 Huniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun**
- 5 Gıdaları doğrayın ve kaseyi içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.
- 6 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluğun içine yerleştirdiğinden emin olarak saat yönünde çevirin ④. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hıza gelmelidir ⑤.
- **Eğer süzgeç doğru kilitlenmediyse veya yüksek hızlı dış kapak yerleşmediyse narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
- 7 Yoğurucuyu takın.
- 8 Çalıştırın ve istenen kıvama gelene kadar işletin. Doğrama fonksiyonları için yüksek hız öneririz.
- **Puls'ı (P) gücün kısa aralıklar için kullanın. Puls, anahtar bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.**
- 9 Kapatın ve prizden çekin.
- 10 Eki çıkartın.
- 11 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı tekrar yerleştirin.

faydalı bilgiler

- Çanağa doldurmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm.lik parçalara kesiniz. Aygıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme boirusundan doldurabilirsiniz.
- Baharatlar en iyi temiz ve kuruyken kıyılır.
- Kapaktan sızabilecek sıvı içeren içerikleri karıştırmayınız. Bu tür işlemler için sıvılaştırıcı kullanınız. Ancak çorbayı püreleştirmek için ve katı yiyeceklerinin işledikten sonra suyuna katabilirsiniz.
- Kesme bıçağını kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
- Ekmek hamuru gibi karışık ağır yüklerle bıçağı kullanmayın aksi takdirde miksera zarar verebilirsiniz. Ekmek yapmak için karıştırma kasesi içindeki hamur yoğurma makinelerini ve kek ve pasta yapmak için kase içindeki çırpıcıyı kullanın.
- Bıçağı buz küplerini veya baharatlar gibi sert yiyecekleri kıymak için kullanmak eke zarar verebilir.
- Eğer karışımlara badem özü veya çeşni ekliyorsanız plastikte temas etmesinden kaçının, bu sürekli işaretlemeye neden olabilir.

maksimum kapasite

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

dilimleme/parçalama ve rendeleme plakası

Dilimleyici/parçalayıcıyı meyve, sebze ve peynir dilimlemek ya da parçalamak için ve rendeleme plakasını Parmesan peyniri ve Alman patatesi rendelemek için kullanın.

dilimleyici/parçalayıcı/rendeleyici

kesme disklerinin işlevleri

dilimleme/kıyma diskleri

Dilimleme/kıyma ⑦ ve ⑧ disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise kıymak için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri kıyabilirsiniz. İsteddiğiniz yüz yukarıda olmalıdır.

rendeleme diski ⑨

Rendeleme diski ⑨ parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru rendelemek için kullanılır.

opsiyonel plakalar inceleme (parmak patates) diski

⑩

İnce kesme diski ⑩ ince parmak patates kesmek için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

standart kesme diski ⑪

Standart kesme diski ⑪ ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi sosa bandırılacak yiyecekler için kullanılır.

çok kalın kıyma diski ⑫

Çok kalın kıyma diski ⑫ sert peynir ve havuç kıymak için kullanılır.

kesici bıçakların kullanılması

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin.
- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
- 4 Kesme plakasını tahrik mili üzerine yerleştirin. **Seçtiğiniz kesme yanı en üstte olmalıdır. Kesme plakalarını dikkatli tutun – çok keskindirler. Plakaları orta tutamaklardan tutun.**
- 5 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapak üzerindeki tırnağın tutamaktaki oluğun içine yerleştirdiğinden emin olarak saat yönünde çevirin. Doğru yerleştirildiğinde işaretler hizaya gelmelidir.
- **Eğer süzgeç doğru kilitlenmediyse veya yüksek hızlı dış kapak yerleşmediyse narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
- 6 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir.
- **küçük besleme borusunun kullanımı**
- Önce büyük iticiyi besleme borusuna koyunuz.
- **büyük besleme borusunun kullanımı**
- Her iki iticiyi birlikte kullanınız.
- 7 İsteddiğiniz yiyeceği besleme borusuna koyunuz.
- 8 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.** Salatalık gibi yumuşak yiyecekler için orta hızı ve havuç ve sert peynir gibi sıkı yiyecekleri işlemek için orta/yüksek hızı öneriyoruz.
- 9 Kapatın ve prizden çekin.
- 10 Eki çıkartın.
- 11 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı tekrar yerleştirin.

faydalı bilgiler

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.
- Dilimlerken ya da kıyarken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılanlardan daha kısa olarak işlenir.
- Kesme diskini kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

temizlik

kase, kapak ve eklentiler

- Yıkayın ve kurutun. Bıçaklar ve kesme plakaları çok keskindir dikkat edin.
- Alternatif olarak, bulaşık makinesinin üst sepetinde yıkanabilir. Kısa düşük ısı programı tavsiye edilir.

Kullandıktan sonra bıçağı işlem kasesinde saklayın.

narenciye sıkacağı

Not:

Bu ek yalnızca AT264 yemek işlemci ile birlikte kullanılabilir.

Sert meyve sıkacağınızı portakal, limon, misket limonu ve greyfurt gibi sert meyveleri sıkmak için kullanınız.

Kenwood ekinizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

aygıtı ilk kez kullanımdan önce,
Koni ve süzgeci yıkayın.

bölümler

- ① sıkma konisi
- ② süzgeç

sert meyve sıkacağının kullanımı

- 1 Orta hız dış kapağını kaldırarak çıkartın.
- 2 Tahrik milini çıkış üzerine yerleştirin.
- 3 Açık/kapalı ve hız anahtarı üzerindeki tutamak ile kaseyi tahrik mili üzerine yerleştirin ve pozisyona kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
- 4 Kenardaki kulpun kase tutamağında uygun deliğe kilitlendiğinden emin olarak süzgeci kaseye yerleştirin.
- **Eğer süzgeç doğru kilitlenmediyse veya yüksek hızlı dış kapak yerleşmediyse narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

- 5 Huniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin.
- 6 Meyveyi ikiye bölün. Hız 3'e ayarlayın ve meyveyi huni üzerine bastırın.
Not:
Kaseyi düzenli olarak boşaltın ve meyve suyunun süzgecin altına erişmesine asla izin vermeyin.
- 7 Kapatın ve prizden çekin.
- 8 Huniyi kaldırın. süzgeci açın ve kaldırın.
- 9 Kaseyi açın ve meyve suyunu dökün.

temizlik

Sıkma konisini, süzgeci ve çanağı elle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

İsterseniz sıkma konisini, süzgeci ve çanağı bulaşık makinesinin üst rafında da yıkayabilirsiniz.

Bağlantı parçasını nemli bir bezle silebilirsiniz.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:

- makinenizin kullanımı veya
- servis, yedek parça veya onarım ihtiyaçlarında
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

kuchyňský robot

Příslušenství kuchyňského robota lze použít k sekání, krouhání, strouhání a škrabání.

před použitím příslušenství Kenwood

- Pozorně si přečtete pokyny v této příručce a uschovejte pro případné další použití.
 - Odstraňte všechny obaly včetně plastového krytu čepelí nože.
- Buďte opatrní, nože jsou velmi ostré.** Obaly vyhodte. Slouží pouze k ochraně čepelí při výrobě a při přepravě.

bezpečnost

- Nože a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci s přístrojem i čištění držte nože vždy za držátko na horní část, v bezpečné vzdálenosti od čepelí.**
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- Po zapojení přístroje do zásuvky nevrháte prsty ani kuchyňské náčiní do pracovní nádoby přístroje.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
 - před nasazováním nebo snímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.

- Než sejmete víko z pracovní nádoby nebo příslušenství z motorového bloku:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, dokud se nože/kotouče zcela nezastaví.
- Při krouhání, strouhání nebo škrabání dbejte, aby se nádoba nenaplnila až k řezacímu kotouči. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- Začne-li přístroj nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- Přístroj nevypínejte pouhým sejmutím víka. Vždy použijte hlavní vypínač.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte jej prohlédnout nebo opravit – viz „servis“.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- 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.

legenda

kuchyňský robot

- ① pěchovátka, malé a velké
- ② plnicí trubice
- ③ víko přístroje
- ④ nůž
- ⑤ pracovní nádoba
- ⑥ hnací hřídel
- ⑦ kotouč na hrubé krouhání/strouhání
- ⑧ kotouč na jemné krouhání/strouhání součásti kuchyňského robota
- ⑨ škrabací kotouč
- volitelné kotouče**
- ⑩ kotouč na jemné sekání (stylem Julienne)
- ⑪ kotouč na standardní sekání
- ⑫ kotouč na zvlášť hrubé řezání
- lis na citrusové plody**
- ⑬ kužel
- ⑭ cedník

před prvním použitím

- 1 Omyjte součástky, viz čištění **nůž**

Nůž použijte k sekání syrového a vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů, těstovin a dressingů. Lze použít také k rozdrobení pečiva,

použití nože

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu ①.
- 2 Na náhon nasuňte hřídel ②.
- 3 Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí ③.
- 4 Na hřídel dále nasadte nůž a zasuňte jej zcela dolů. Nůž je velmi ostrý, zacházejte s ním velmi opatrně.
- 5 Nakrájejte suroviny a rozprostřete je rovnoměrně do nádoby.
- 6 Nasadte víko tak, aby plnicí trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazyček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby ④. Víko je správně nasazeno, pokud šipka ukazuje přímo na čárku na rukojeti ▼.
- **Příslušenství nebude fungovat, pokud není nasazeno víko nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu.**
- 7 Nasadte pěchovátka.
- 8 Sepněte přístroj a nechte jej běžet, dokud surovina nedosáhne požadované konzistence. Pro sekání většiny potravin doporučujeme nastavit vysokou rychlost.
- Chcete-li stroj spustit jen krátce, použijte pulzní spínač (P). Po uvolnění tohoto spínače se přístroj vypne.
- 9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

10 Odstraňte příslušenství

11 Po použití nasadte zpět kryt středně rychlého náhonu.

pokyny

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Bylinky se nejlépe nasekají, pokud jsou čisté a suché.
- Nemíchejte kapalné přísady, protože by mohly prosakovat kolem víka. K tomuto účelu máte k dispozici mixér na kapaliny. Při přípravě krémových polévek nechte okapat pevné přísady, rozmíchejte je, a poté je do tekutiny vraťte.
- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Nepoužívejte nůž k mixování tuhých materiálů, například těsta. Mohlo by dojít k poškození přístroje. K přípravě chlebového těsta použijte hnětače. K přípravě dortového těsta nebo těsta na sladké pečivo použijte šlehací metlu.
- Nůž nepoužívejte k sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, například koření. Mohlo by dojít k jeho poškození.

- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci nebo aromatické přísady, dbejte, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.

maximální kapacita

- maso 400 g
Maso bude jako umleté, když nejprve odříznete přebytečný tuk, maso nakrájíte na 2 cm kostičky, dáte do pracovní nádoby a strojek zapnete asi na 20 vteřin, nebo na tak dlouho, než dosáhnete požadované konzistence. Čím déle necháte strojek v chodu, tím bude struktura jemnější.

krouhací/strouhací a škrabací kotouč

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

použití kráječe/řezacího kotouče/struhadla

jak pracují krájecí destičky

kráječ na plátky/krouhače

Destičky ⑦ a ⑧ je možno otáčet: jedna strana krájí na plátky, druhá krouhá.

Na plátky lze krájet sýry, mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli. Krouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury.

Krájecí strana, kterou jste zvolili, musí být otočena nahoru.

strouhací destička ⑨

Strouhá parmazán a brambory na německé bramborové knedlíky.

volitelné kotouče

tenký sekač ⑩

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

standardní sekač ⑪

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

extrahrubý krouhač ⑫

Hrubě krouhá sýr a mrkev.

jak používat kotouče

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu.
- 2 Na náhon nasuňte hřídel.
- 3 Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
- 4 Na hřídel dále nasadte **kotouč a otočte jej požadovanou řezací stranou nahoru. Kotouče jsou velmi ostré. Držte je za střed.**
- 5 Nasadte víko tak, aby plnicí trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazýček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby. Víko je správně nasazeno, pokud šipka

ukazuje přímo na čárku na rukojeti



- **Příslušenství nebude fungovat, pokud není nasazeno víko nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu.**
- 6 Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.
jak používat malou dávkovací trubici
 - Nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.
jak používat velkou dávkovací trubici
 - Použijte obě tlačky současně.
 - 7 Vložte potraviny do dávkovací trubice
 - 8 Sepněte přístroj a suroviny rovnoměrně přitlačujte pěchovátkem. **Do plnicí trubici nikdy nevkládejte prsty.** Ke zpracování měkčích potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů, nastavte střední/vyšší rychlost.
 - 9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
 - 10 Odstraňte příslušenství
 - 11 Po použití nasadte zpět kryt středně rychlého náhonu.

pokyny

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubicí naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování.
Jinak lze použít malou trubicí.
- Při krájení na plátky nebo krouhání: potraviny umístěné nahoře budou nakrájeny na kratší kousky než potraviny umístěné vodorovně.
- Po použití krájecí destičky zbude vždy na destičce nebo v potravinách určité množství odpadu.

čištění

pracovní nádoba, víko a příslušenství

- Umývejte je v ruce a nechte vyschnout. Buďte opatrní, nože a kotouče jsou velmi ostré.
- Můžete je také umývat ve vrchní přihrádce myčky nádobí.
Doporučujeme zvolit krátký program s nízkou teplotou.

Po použití uložte nůž do pracovní nádoby.

lis na citrusové plody

Upozornění:

Tento nástavec lze použít pouze jako příslušenství kuchyňského robota AT264.

Odšťavovač citrusových plodů se používá pro vymačkávání šťávy z citrusových plodů, např. z pomerančů, citrónů nebo grapefruitů.

před prvním použitím příslušenství Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

Než budete přístroj poprvé používat,

Umyjte kužel i sítko.

legenda

- ⑬ kužel
- ⑭ cedník

jak se odšťavovač citrusů používá

- 1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu.
- 2 Na náhon nasuňte hřídel.
- 3 Na hřídel nasadte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
- 4 Na nádobu nasadte sítko tak, aby výstupek na jeho okraji zapadl do odpovídajícího otvoru rukojeti,

- **Pokud sítko není správně nasazené a zajištěné nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, přístroj se nespustí.**

- 5 Na hřídel dále nasadte nůž a otáčivým pohybem jej zasuňte zcela dolů.
- 6 Rozkrojte citrusový plod. Nastavte rychlost 3 a plod přitlačujte na kužel.
Upozornění
Nádobu pravidelně vyprazdňujte.
Šťáva nesmí dosáhnout až k sítku.
- 7 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- 8 Vyjměte kužel. Uvolněte a vyjměte sítko.
- 9 Uvolněte nádobu a nalijte šťávu.

čištění

Umyjte ručně kužel, cedník i nádobu a dobře je osušte.
Lze mýt i v myčce (pouze s horním odkapávačem).
Spojovací část nikdy neponořujte do vody, ale otřete ji mokřým hadříkem.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.
Pokud potřebujete:
- pomoci s obsluhou a údržbou přístroje nebo
- profesionální údržbu, náhradní díly či opravu,
obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtja ki ezt az oldalt

feldolgozó készülék

Az aprító tartozék darabolásra, szeletelésre, aprításra, reszelésre alkalmas.

a Kenwood kiegészítő tartozék használata előtt

- Olvassa el gondosan ezeket az utasításokat, és őrizze meg őket a további tájékozódás céljából.
- Távolítsa el a csomagolást, beleértve a késpengét borító műanyag élvédőt is. **Figyelem, a pengék nagyon élesek!** A pengevédő nem szükséges a készülék működtetéséhez, csupán a gyártás és szállítás során védi a késpengét.

biztonság

- A késpengék, valamint a aprító- és reszelőtárcsák nagyon élesek, bánjon velük óatosan. **A késpenge ki- és behelyezése, illetve tisztítása során mindig a vágóéltől távol, a tetején lévő fogórésznél tartsa a késpengét.**
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- Ha a készülék feszültség alatt áll, tartsa távol a kezét és a konyhai eszközöket az edénytől.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.

- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőruddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Mielőtt az edény fedelét leveszi vagy a tartozékot a meghajtóegységről leválasztja:-
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a pengék/tárcsák teljesen megállnak;
- Szeletelés/aprítás vagy reszelés közben üritse rendszeresen az edényt, ne hagyja, hogy az aprító-/reszelőtárcsaig megteljen.
- Ha a tartozék használata közben erős rázkódás lép fel, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a készüléket és helyezzen kevesebb ételt az edénybe.
- A készüléket ne a fedél ráhelyezésével, illetve leemelésével kapcsolja be és ki, hanem a kapcsoló segítségével.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.

- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- 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.

jelmagyarázat

feldolgozó készülék

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

opcionális lemezek

- ⑩ vékony (hosszúkás) szeletelő lemez
- ⑪ standard szeletelő lemez
- ⑫ durva aprító lemez

citrusfacsaró

- ⑬ prés
- ⑭ szűrő

az első használat előtt

- 1 Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).

késpenge

A késpenge nyers és főtt hús, főtt tojás darabolására, zöldségek, olajos magvak aprítására, pástétomok és öntetek, valamint zsemlemorzsa és darált keksz készítésére alkalmas.

a késpenge használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét ❶.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre ❷.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyezően záródásig ❸.
- 4 Helyezze a késpengét a hajtótengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem illeszkedik. **A késpenge nagyon éles, bánjon vele elővigyázattal.**
- 5 Darabolja fel a hozzávalót, és egyenletesen elosztatva helyezze az edénybe.
- 6 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagolócső a sebességkapcsoló felett helyezkedjék el, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, ügyelve arra, hogy a fedélen lévő fül az edény fogórészén lévő részbe illeszkedjék ❹. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: ▼
- **A kiegészítő nem működik, ha a fedelet nem rögzítette megfelelően, vagy ha a nagy sebességű kimenet fedelét nem helyezte vissza.**
- 7 Helyezze be a tömőrudakat az adagolócsőbe.

8 Kapcsolja be a készüléket, és aprítsa az ételt, amíg az a kívánt állagot el nem éri. A legtöbb aprító funkcióhoz a nagy sebesség ajánlott.

- Rövid impulzusokhoz használja a rezgésszabályozót (P). A rezgés-funkció addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja.

9 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.

10 Vegye le a kiegészítőt.

11 Használat után helyezze vissza a közepes sebességű kimenet fedelét.

néhány jó tanács

- Feldolgozás előtt az ételt vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségfélét és más hasonló állagú ételeket vágja kb. 2cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg törje darabokra, és járó motor mellett, az adagoló tölcserén át tegye az edénybe.
 - Gyógynövények és fűszernövények legkönnyebben megtisztítva és szárazon őrlhetők.
 - Ne használja az aprító-szeletelőt folyadékok keverésére, mert az edény teteje nem zár vízzáróan. Erre a célra használja a kiegészítő turmixolót.
- Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az aprító szeletelőbe, majd a kapott pürét adja hozzá a leszűrt léhez.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.

- Ne használja a késpengét sűrű anyagok, például kenyértészta keverésére, mert ez a robotgép meghibásodásához vezethet. Kenyértésztát a tésztakeverő segítségével készítsen a keverőtálban, sütemények és tésztafélék készítéséhez pedig használja a keverőbetétet.

- Ne használja a késpengét jégkocka vagy más kemény élelmiszer, például fűszerek aprítására, mert ez károsíthatja a kiegészítő egységet.

- Ha a keverékhez mandulaaromát vagy ízesítőanyagot ad, kerülje, hogy ezek a műanyag részekkel érintkezzenek, mert ez tartós elszíneződéshez vezethet.

maximális kapacitás

- 400 g hús
Távolítsuk el a felesleges zsírt és daraboljuk fel a húst 2 cm nagyságú kockákra, majd helyezzük el a feldarabolt húst a keverőedénybe. Kapcsoljuk be a készüléket kb. 20 másodpercre vagy annyi időre, amennyi elegendő az általunk kívánt állagú anyag előállításához. Minél hosszabb a feldolgozás, annál egyenletesebb lesz a kapott anyag.

szeletelő-/aprító- és reszelőtárcsa

A szeletelő-/aprítótárcsa gyümölcsök, zöldségek és sajt szeletelésére/aprítására alkalmas. A reszelőtárcsa parmezán sajt és burgonya reszelésére használható (utóbbi például burgonyagombóc alapanyagához).

a szeletelő/aprító/daráló használata

a különböző vágólapok

szeletelő/reszelő lap

A ⑦ és ⑧ jelű vágólapok megfordíthatók: az egyik oldal szeletel, a másik reszel.

A szeletelő/aprító lapok sajt, burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkini, cékla vagy hagyma szeletelésére, illetve (a lapot megfordítva) sajt, répa burgonya és hasonló állagú élelmiszerek reszelésére használhatók.

Ügyeljen arra, hogy a lap mindig a kívánt éllel felfelé nézzen.

krumplinyomó ⑨

Parmesan sajt reszelésére, illetve krumplisztésza készítésére.

opcionális lemezek

vékony hasáburgonya készítő

⑩

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

normál hasáburgonya készítő

⑪

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

extra durva reszelőlap ⑫

Sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelékre van szükség.

vágólapok használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyezően záródásig.
- 4 Helyezze az aprító- vagy reszelőtárcsát a hajtótengelyre. A tárcsa kiválasztott vágófelülete legyen felül. **Az aprító-/reszelőtárcsák rendkívül élesek, bánjon velük óvatosan. A tárcsákat a középső fogórészüknél tartsa.**
- 5 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagolócső a sebességkapcsoló felett helyezkedjék el, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, ügyelve arra, hogy a fedélen lévő fül az edény fogórészén lévő részbe illeszkedjék. A megfelelő pozíciót az jelzi, hogy a jelölések egymással egy vonalban helyezkednek el: ▼.
- 6 Válassza ki, hogy melyik adagoló tölcser kívánja használni. A nagyméretű tömőrúd egyben kisebb adagoló tölcserként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához. **A kisebb adagoló tölcser használata**
 - Helyezze a nagyméretű tömőrudat az adagoló tölcserbe.

A nagy adagoló tölcsér használata

- A kisméretű tömőrudat csúsztassa a nagyobb tömőrúdba, és használja őket együtt.
- 7 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölcsérbe.
- 8 Kapcsolja be a készüléket és egyenletesen nyomja le a tömőrudat – **soha ne nyúljon az ujjával az adagolócsőbe!** Puha ételek (pl. uborka) aprításához közepes sebesség ajánlott, keményebb ételekhez (pl. répa vagy kemény sajt) közepes vagy nagy sebességet használjon.
- 9 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 10 Vegye le a kiegészítő tartozékot.
- 11 Használat után helyezze vissza a közepes sebességű kimenet fedelét.

néhány jó tanács

- Mindig friss alapanyagokat használjon.
- Ne vágja az ételt túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig jól töltse tele az adagoló tölcsért, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a fedél közé szoruljon. Ha ez nem lehetséges, használja a kisebb adagoló tölcsért.
- Szeleteléskor, illetve reszeléskor a függőlegesen elhelyezett ételeket a készülék kisebb darabokra vágja, mint a vízszintesen elhelyezett hozzávalókat.
- A vágólapok használatakor a feldolgozás után mindig marad kevés darabos étel a vágólapon vagy az edényben.

a készülék tisztítása

edény, fedél és tartozékok

- Kézzel mossa el, majd szárítsa meg őket. Ügyeljen rá, hogy a pengék és az aprító-/reszelőtárcsák élesek.
- A fenti alkatrészek a mosogatógép felső rácsán is elmosogathatók. A mosogathoz rövid, alacsony hőmérsékletű program ajánlott.

A késpengét használat után tárolja az edényben.

citrusfacsaró

Figyelem!

Ez a kiegészítő tartozék kizárólag az AT264 típusú robotgéphez használható.

A citrusfacsaró citrusfélék – pl. narancs, citrom, grape fruit – levének kinyerésére szolgál.

a Kenwood kiegészítő tartozék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

az első használat előtt

Mossa el a facsarókúpot és a szűrőt.

jelmagyarázat

- ⑬ prés
- ⑭ szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Vegye le a közepes sebességű kimenet tetejét.
- 2 Illessze a hajtótengelyt a kimenetre.
- 3 Helyezze az edényt a hajtótengelyre úgy, hogy az edény fogórésze a kapcsoló felett helyezkedjék el, majd a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásával megegyezően.

- 4 Helyezze a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a peremén lévő illeszték az edény fogórészének megfelelő nyílásába kerüljön.

● **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrőt nem rögzítette megfelelően, vagy ha a nagy sebességű kimenet fedelét nem helyezte vissza.**

- 5 Helyezze a facsarókúpot a hajtótengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem illeszkedik.
- 6 Vágja félbe a citrusgyümölcsöt. Állítsa be a sebességet 3. fokozatra és nyomja a gyümölcsöt a facsarókúpra.
Figyelmeztetés
Rendszeresen ürítse az edényt, még mielőtt a gyümölcslé elérné a szűrő alját.
- 7 Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- 8 Emelje le a facsarókúpot. Forgassa az óramutató járásával ellentétesen a szűrőt, majd emelje ki.
- 9 Az óramutató járásával ellentétesen forgatva vegye le az edényt és öntse ki a gyümölcslelét.

a készülék tisztítása

Kézzel mosogassa el a prés, a szűrőt és a gyűjtőedényt, majd alaposan törölgesse el.
Az alkatrészecskék mosogatógépben is tisztíthatók (de csak a felső polcon). A tengelyhosszabbítót soha ne merítse vízbe. Tisztításkor nedves ruhával törölje át.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával kapcsolatban vagy
- a szervizzel, tartalék-alkatrészekkel, illetve a javítással kapcsolatban, vegye fel a kapcsolatot azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

robot kuchenny

Używaj tego urządzenia, maszyny do przeróbki jedzenia, do siekania, krajania, rozdrabniania i tarcia.

przed użyciem tego urządzenia Kenwooda

- Uważnie przeczytaj niniejsze instrukcje i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.
- Usuń całe opakowanie, łącznie z plastikowym zabezpieczeniem ostrza noża. **Uważaj, bo krawędzi tnące są bardzo ostre.** Zabezpieczenie należy wyrzucić, ponieważ służy ono dla ochrony ostrza tylko podczas produkcji i przewożenia.

bezpieczeństwo

- Krawędzi tnące i płyty są bardzo ostre, zachowaj ostrożność przy pracy z nimi. **Zawsze trzymaj ostrze noża za uchwyt dla palca na górze z dala od krawędzi tnącej zarówno przy manipulacjach, jak i przy myciu.**
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- Nie trzymaj rąk i narzędzi w misce przerabiarki, kiedy maszyna jest podłączona do prądu.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
 - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
 - használat után,
 - tisztítás előtt.

- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőréddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Przed usunięciem pokrywy z miski lub urządzenia z jednostki siłowej:-
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - zaczekaj do zupełnego zatrzymania się noży/płyty;
- Przy krajaniu/rozdrabnianiu lub tarcii nie pozwalaj misce wypełniać się do płyty tnącej: prawidłowo opróżniaj ją.
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Nie używaj pokrywy do sterowania urządzeniem, używaj tylko Włącz/Wyłącz na przełączniku szybkości.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használgjon.
- A bekapcsolt robotgépet ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha se használgjon hibás készüléket. Intézkedjék gép átvizsgálásáról vagy javításáról: lásd a javításról szóló részt.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

legenda

robot kuchenny

- ① popychacze: duży i mały
- ② rura do wsypywania
- ③ pokrywa przerabiarki jedzenia
- ④ ostrze noża
- ⑤ miska przerabiarki jedzenia
- ⑥ wałek napędowy
- ⑦ gruba płyta do krajania/rozdrabniania
- ⑧ drobna płyta do krajania/rozdrabniania części od jedzenia

- ⑨ płyta tarkowa

talerze do wyboru

- ⑩ Cienka (w stylu julien) płyta do rozdrabniania
- ⑪ standardowa płyta do rozdrabniania
- ⑫ dodatkowa płyta do przemiału grubego

wirówka cytrusowa

- ⑬ stożek
- ⑭ sito

przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (patrz nagłówki „czyszczenie”).

ostrze noża

Używaj ostrza noża do siekania surowego i gotowanego mięsa, gotowanych jajek, warzyw, orzechów i pasztetów, a także do robienia mialu z chleba i herbatników.

dla użycia ostrza noża

- 1 Usuń przez poniesienie przykrywkę wyjścia średniej szybkości ①.
- 2 Wstaw do wyjścia wałek napędowy ②.
- 3 Postaw miskę nad wałkiem napędowym uchwycem do wyłącznika i przełącznika szybkości oraz obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu ③.
- 4 Wstaw ostrze noża na wałek napędowy i obracaj, dopóki nie siędzie całkiem w dół. **Zawsze należy uważać, bo ostrze noża jest bardzo ostre.**
- 5 Potnij produkt żywnościowy i równomiernie umieść go w misce.
- 6 Umieść pokrywę, rurę do wsypywania nad przełącznikiem szybkości i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, uważając na to, aby wypust pokrywy zapadł do rowku w uchwycie miski ④. Przy poprawnym ustawieniu ryski powinny się zgadzać ▼.
- **Urządzenie nie będzie pracowało, gdy pokrywa nie jest poprawnie zamknięta lub gdy wyjście wysokiej szybkości nie jest przykryte pokrywką.**
- 7 Wstaw popychacze.

- 8 Włącz i przerabiaj do uzyskania potrzebnej konsystencji. Dla większości operacji siekania polecamy wysoką szybkość.
- Używaj pulsacji (P) dla pracy w krótkich seriach. Pulsacja będzie dokonywana tak długo, jak długo w tej pozycji będzie trzymany przełącznik.
- 9 Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 10 Zdejmij urządzenie.
- 11 Po użyciu przykryj pokrywką wyjścia średniej szybkości.

wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do tuby podającej podczas pracy miksera.
- Zioła najlepiej jest siekać w czystym i suchym stanie.
- Nie należy łączyć ze sobą płynnych składników, gdyż mogą one wyciekać wokół wieczka. Do tego celu służy nasadka miksująca. Podczas przecierania zup i tym podobnych dań należy odcedzić składniki stałe, zmiksować je, a następnie z powrotem dodać do składników płynnych.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.

- Nie używaj ostrza noża do mieszania takich ciężkich ładunków, jak ciasto chlebowe, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia miksera. Używaj w misce do mieszania mieszadeł do ciasta przy robieniu chleba i wieńca w misce do robienia tortów i ciastek.
- Nie używaj ostrza noża to siekania kostek lodu lub innych twardych produktów żywnościowych, jak substancje aromatyczne, ponieważ one mogą uszkodzić urządzenie.
- Przy dodawaniu do mieszanek esencji migdałowej lub przysmaków unikaj kontaktu z tworzywem sztucznym, ponieważ może to pozostawić trwałe ślady.

maksymalne załadowanie

- mięso 400g (14 uncji)
Aby przygotować mięso mielone, usuń zbędny tłuszcz i pokrój mięso w 2-cm kostki, a następnie włóż do miski i uruchom malakser na ok. 20 sekund lub na tak długo, aż osiągnie pożądaną konsystencję. Im dłużej, tym delikatniejsza konsystencja.

płyty do krajania/rozdrabniania i płyta tarkowa

Używaj płyt do krajania/rozdrabniania w celu krojenia/rozdrobnienia owoców, warzyw i sera, zaś płyty tarkowej do nacierania sera Parmezan i ziemniaków dla niemieckich pierogów ziemniaczanych.

użyć noża/ szatkownicy/ tarki

funkcja tarcz tnących

krajarka/szatkownica

Tarcze ⑦ i ⑧ są odwracalne: jedna strona kroi, a druga szatkuje.

Można kroić ser, marchew, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki i cebulę. Ponadto można szatkować ser, marchew, ziemniaki i produkty żywnościowe o podobnej konsystencji. **Wybrana przez użytkownika strona tnąca powinna znajdować się w najwyższym położeniu.**

tarcza tnąca ⑨

Ściera parmezan i ziemniaki na kopytko.

talerze do wyboru

drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski) ⑩

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

standardowy siekacz ⑪

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

supergruboziarnista szatkownica

⑫

Szatkuje na grubo ser i marchew.

jak używać tarcz tnących

- 1 Usuń przez podniesienie pokrywkę wyjścia średniej szybkości.
- 2 Wstaw do wyjścia wałek napędowy.
- 3 Postaw miskę nad wałkiem napędowym uchwytem do wyłącznika i przełącznika szybkości oraz obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
- 4 Umieść płytę tnącą na wałku napędowym. Tnąca strona musi być obrócona do góry. **Płytami tnącymi należy manipulować bardzo ostrożnie – są one nader ostre. Trzymaj płyty za uchwyt środkowy.**
- 5 Umieść pokrywkę, rurę do wsypywania nad przełącznikiem szybkości i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, uważając na to, aby wypust pokrywy zapadł do rowku w uchwycie miski. Przy poprawnym ustawieniu ryski powinny się zgadzać ▼.
- **Urządzenie nie będzie pracowało, gdy pokrywa nie jest poprawnie zamknięta lub gdy wyjście wysokiej szybkości nie jest przykryte pokrywką.**
- 6 Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszą tubę podającą do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.
korzystanie z małej tuby podającej
 - Najpierw umieścić duży popychacz wewnątrz tuby podającej.

korzystanie z dużej tuby podającej

- Użyć jednocześnie obu popychaczy.
- 7 Umieścić składniki w tubie podającej.
- 8 Włączyć i równomiernie popychać przy pomocy popychacza – **nigdy nie wolno wstawiać do rury palców**. Polecamy średnią szybkość dla przerabiania takich miękkich produktów żywnościowych, jak ogórki, oraz średnią/wysoką szybkość dla przeróbki twardszych produktów, jak marchew i sery twarde.
- 9 Wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda.
- 10 Zdejmij urządzenie.
- 11 Po użyciu przykryj pokrywką wyjście średniej szybkości.

wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Nappełnić dużą tubę podającą równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Alternatywnie można użyć małej rurki podającej.
- Podczas krojenia lub szatkowania składniki umieszczone pionowo stają się krótsze niż umieszczone poziomo.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostanie odrobina resztek na tarczy lub w żywności.

czyszczenie

miska, pokrywa i urządzenia

- Zmyj ręcznie, a potem wysusz. Uważaj, ponieważ ostrza i płyty tnące są ostre.
- Jako alternatywa mogą one być myte na górnej półce zmywarki do naczyń. Polecany jest krótki program o niskiej temperaturze.

Po użyciu nóż należy przechowywać w misce przerabiarki.

wirówka cytrusowa

Uwaga:

To urządzenie może być używane tylko w połączeniu z przerabiaczem jedzenia AT264.

Wyciskarka soku z cytrusów służy do przygotowywania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów.

przed użyciem urządzenia Kenwooda

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

przed pierwszym użyciem

Zmyj stożek i sito.

objaśnienia

⑬ stożek

⑭ sito

sposób użycia wyciskarki soku z cytrusów

- 1 Usuń przez podniesienie pokrywę wyjścia średniej szybkości.
- 2 Umieść wałek napędowy w wyjściu.
- 3 Ustaw dzbanek nad wałkiem napędowym z uchwytem nad wyłącznikiem i przełącznikiem szybkości oraz obróć przeciwnie do ruchu wskazówek, dopóki on nie zamknie się na swoim miejscu.
- 4 Umieść sito w dzbanku, dbając o

to, aby wypust obwódki wpadł do odpowiedniego rowka w uchwycie dzbanka.

- **Wirówka do owoców cytrusowych nie będzie pracowała, jeśli sito nie jest poprawnie zamknięte lub gdy nie jest przykryte pokrywą wyjście wysokiej szybkości.**

- 5 Umieść stożek nad wałkiem napędowym, obracając go, dopóki on całkiem nie siądzie.
- 6 Potnij owoce na połówki. Przełącz na szybkość 3 i przyciśnij owoc do stożka.
Uwaga
Prawidłowo opróżniaj dzbanek i nigdy nie pozwalaj sokowi sięgać spodu sita.
- 7 Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda.
- 8 Podnieś stożek. Odemknij i usuń sito.
- 9 Odemknij dzbanek i wylej sok.

czyszczenie

Umyć ręcznie stożek, sito i miskę, a następnie dokładnie wysuszyć. Alternatywnie zmywać w zmywarce do naczyń (tylko na górnej półce). Przejęciówki nigdy nie należy zanurzać w wodzie. Wycierać wilgotną szmatką.

serwis i obsługa klienta

- Jeżeli kabel jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa powinien być wymieniony przez fachowca z serwisu Kenwood lub serwisu autoryzowanego przez Kenwood.

W razie powstania kłopotów z:

- użytkowaniem urządzenia
- obsługą, częściami zamiennymi lub naprawą

Proszę skontaktować się ze sklepem, gdzie urządzenie zostało nabyte.

См. иллюстрации на передней странице

Кухонный комбайн

Приспособления для кухонного комбайна используются для рубки, тонкой нарезки, шинковки и измельчения продуктов питания.

Перед использованием приспособления фирмы Kenwood

- Внимательно изучите данные инструкции и сохраните для того, чтобы обращаться к ним в дальнейшем.
- Снимите всю упаковку, включая пластмассовую крышку с лезвия ножа. **Будьте аккуратны, так как лезвия очень острые.** Крышку можно выбросить, так как она используется только в процессе изготовления и во время перевозки.

меры безопасности

- Лезвия и пластины имеют очень острые кромки и обращаться с ними нужно, соблюдая осторожность. **Во время перемещения и мытья, удерживайте режущие ножи пальцами за утолщение в верхней части, подальше от режущей кромки.**
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- Когда кухонный комбайн подключен к источнику питания, следите за тем, чтобы руки не оказались в сосуде, и в него не попали кухонные принадлежности.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Прежде чем снять крышку с сосуда, или насадку с узла привода:
 - выключите прибор;
 - Дождитесь полной остановки ножей/пластин;
- Во время тонкой нарезки/шинковки или измельчения не допускайте наполнения сосуда до режущей пластины: регулярно опорожняйте сосуд.
- Если во время работы насадки ощущается чрезмерная вибрация, нужно или уменьшить скорость, или остановить машину и извлечь некоторую часть содержимого.
- Для приведения устройства в действие не используйте крышку. Для этой цели предназначен регулятор скорости с функцией включения/выключения.
- **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**

- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел “Техническое обслуживание”.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

детали

Кухонный комбайн

- ① толкатели: большой и малый
- ② подающая трубка
- ③ крышка кухонного комбайна
- ④ режущие ножи
- ⑤ сосуд кухонного комбайна
- ⑥ приводной вал
- ⑦ пластины для толстой нарезки/шинковки
- ⑧ пластина для тонкой нарезки/шинковки продуктов
- ⑨ пластина для измельчения

Дополнительные пластины

- ⑩ пластина для тонкой нарезки (в манере жульен)
- ⑪ пластина для стандартной нарезки
- ⑫ дополнительная пластина для крупной шинковки

дополнительная насадка

- ⑬ конус
- ⑭ сетчатый фильтр

перед первым использованием

- 1 Вымойте детали, см. раздел ‘очистка’

Режущие ножи

Режущие ножи используются для рубки сырого и приготовленного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, паштета, а также для приготовления панировочных сухарей.

Как использовать режущие ножи

- 1 Потяните за заглушку гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда ❶.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо ❷.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации ❸.
- 4 Установите режущие ножи на приводной вал и поверните, пока они до конца не опустятся вниз.
Режущие ножи имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью.
- 5 Нарежьте продукт и поместите куски в сосуд, распределяя из равномерно.
- 6 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда ❹. При правильной установке частей метки должны совпадать ▼.
- **Устройство не будет работать в случае неправильной установки крышки, а также в том случае, если не будет установлена заглушка гнезда высокой скорости.**
- 7 Вставьте толкатели.
- 8 Включите устройство и ведите

обработку продукта до получения нужной консистенции. Для большинства применений, связанных с рубкой, мы рекомендуем высокую скорость.

- Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим (P). Устройство будет работать в этом режиме, пока переключатель будет находиться в этом положении.
- 9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.
- 10 Снимите насадку.
- 11 После работы установите на место заглушку гнезда высокой скорости.

советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- Зелень лучше всего измельчать, когда она чистая и сухая.
- Не смешивайте жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытекать из-под крышки. Для этих целей используется гомогенизатор. При этом насадку можно использовать при приготовлении супов-пюре. Отделите твердые ингредиенты от жидкости, перемешайте их, а затем снова добавьте в жидкость.

- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Не используйте режущие ножи для смешивания густых продуктов, таких как тесто, так как это может привести к выходу миксера из строя. Для приготовления хлеба используйте тестомесильную насадку, а для приготовления пирожных и кондитерских изделий используйте взбиватель.
- Не используйте режущие ножи для дробления кубиков льда или других твердых субстанций, таких как пряности, так как это может привести к выходу насадки из строя.
- Если для приготовления смесей необходимо использовать миндальную эссенцию или ароматизирующие вещества, не допускайте их попадания на пластмассовые поверхности, так как они могут оставить неудаляемые следы.

Максимальная вместимость

- Мясо 400 г (14 унций)
Для приготовления фарша обрежьте с мяса избыточный жир и нарежьте его двухсантиметровыми кубиками. Положите мясо в чашу и включите комбайн примерно на 20 сек. или до получения необходимой консистенции. Чем дольше работает машина, тем нежнее будет консистенция фарша.

Ломтерезка/шинковка и измельчительная пластина

Используйте ломтерезку/шинковку для нарезания или шинковки фруктов, овощей и сыра, а измельчительную пластину – для измельчения сыра пармезан и картофеля при приготовлении картофельных клецок по-немецки.

Использовать слайсер/шредер/распа- тор

какие функции выполняют режущие пластины

ломтерезка/шинковка

Пластины ⑦ и ⑧ являются двусторонними: одна сторона пластины режет продукты на ломтики, а вторая сторона пластины шинкует продукты. Вы можете порезать сыр, морковь, картофель, капусту, огурец, кабачок, свеклу, лук. Вы можете нашинковать сыр, морковь, картофель и другие продукты, имеющие аналогичную консистенцию. **Нужная вам режущая сторона должна находиться сверху.**

терка ⑨ используется для шинкования сыра пармезан и картофеля для приготовления картофельных клецок.

Дополнительные пластины **Мелкая ломтерезка (для** **приготовления жульена) ⑩**

Эта пластина используется для резки картофеля, для приготовления французского жаркого типа жульена и для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов, гарниров, запеканок из овощей и мяса и запеканок из протертых продуктов (например, морковь, кабачок и огурец).

стандартная тонкая ломтерезка

⑪ используется для резки картофеля для приготовления тонкого картофеля фри, а также для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов и соусов (например, брюква, огурец).

очень крупная шинковка ⑫

используется для крупного шинкования сыра и моркови.

Применение пластин **овощерезки и** **шинковки**

- 1 Извлеките заглушку из гнезда средней скорости.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации.

4 Установите режущую пластину на приводной вал. Режущая сторона выбранной пластины должна быть обращена вверх. **Режущие пластины имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью.**

Держите пластины за выступ в центре.

5 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда. При правильной установке частей метки должны совпадать ▼.

6 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

использование малой **подающей трубки**

● Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку.

использование большой **подающей трубки**

● Используйте оба толкателя.

7 Поместите продукты в подающую трубку.

8 Включите привод, и равномерно нажимайте на толкатель – **не допускайте попадания пальцев в подающую трубку.** Мы рекомендуем среднюю скорость для обработки мягких продуктов, таких как огурцы, и среднюю/высокую скорость для

обработки более твердых продуктов, таких как морковь и твердый сыр.

9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.

10 Снимите насадку.

11 После работы установите на место заглушку гнезда средней скорости.

советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. риант – используйте малую подающую трубку.
- При нарезке ломтиками или шинковании: ломтики продуктов, которые закладываются вертикально, имеют меньшую длину, чем при горизонтальной закладке.
- После использования режущей пластины, на пластине и на продуктах всегда будет небольшое количество отходов.

ОЧИСТКА

Сосуд, крышка и насадки

- Вымойте ручную, затем просушите. Будьте аккуратны, так как ножи и режущие пластины очень острые.
- Эти детали можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

После использования храните режущие ножи в сосуде кухонного комбайна.

дополнительная насадка

Примечание:

Данное приспособление может использоваться только вместе с кухонным комбайном AT264.

Данный прибор предназначен для выжимания сока из цитрусовых, например, из апельсинов, лимонов, грейпфрутов.

Перед использованием приспособления Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

перед первым использованием

Вымойте конус и сетчатый фильтр.

Обозначения

- ⑬ конус
- ⑭ сетчатый фильтр

Как пользоваться соковыжималкой для цитрусовых

- 1 Потяните за заглушку из гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда.
- 2 Поставьте вал привода на гнездо.

- 3 Установите поверх приводного вала сосуда, так, чтобы рукоятка располагалась над выключателем вкл/выкл и переключателем скорости, и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксирован в определенном положении.
- 4 Вставьте в сосуд сетчатый фильтр, убедившись в том, что выступ на ободке вошел в соответствующий паз на рукоятке сосуда.
- **Приспособление для отжимания сока цитрусовых не будет работать, если сетчатый фильтр неправильно закреплен, или не установлена заглушка в гнездо высокой скорости.**
- 5 Установите конус поверх приводного вала, повернув его таким образом, чтобы он полностью опустился вниз.
- 6 Разрежьте плод пополам. Включите устройство на скорости 3 и прижмите плод к конусу.
Примечание
Регулярно опорожняйте сосуд, и не допускайте попадания сока на нижнюю сторону сетчатого фильтра.
- 7 Выключите устройство и отсоедините его от штепсельной розетки.
- 8 Поднимите конус. Освободите и снимите сетчатый фильтр.
- 9 Освободите сосуд и вылейте из него сок.

ОЧИСТКА

Вымойте ручную конус, сетчатый фильтр и чашу, а затем тщательно высушите эти детали.

Можно также вымыть эти детали в посудомоечной машине (только на верхней полке).

Никогда не погружайте в воду соединитель, протрите его влажной тканью.

Обслуживание и помощь клиентам

- В случае повреждения электрического шнура, из соображений безопасности его необходимо заменить. Замена производится специалистами по ремонту компании Kenwood или ремонтниками, сертифицированными компанией Kenwood.

Если вам нужны консультации по вопросам:

- Использования вашего электроприбора, или
 - Обслуживания, запасных частей, или ремонта
- Обратитесь в магазин, где вы приобрели свою кофеварку.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Πολυμίξερ

Χρησιμοποιήστε το πολυμίξερ για να τεμαχίσετε, να κόψετε σε φέτες, να ψιλοκόψετε και να τρίψετε υλικά.

πριν από τη χρήση του εξαρτήματος Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία καθώς και το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες. **Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Πρέπει να απορρίψετε το κάλυμμα, εφόσον προορίζεται για να προστατεύει τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τις λεπίδες, να τις κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιέχομενο του μπωλ.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία στο μπολ του πολυμίξερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
 - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν το καθάρισμα

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το εξάρτημα από τη βασική μονάδα:-
 - σβήστε τη συσκευή
 - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες/οι δίσκοι κοπής σταματήσουν εντελώς,
- Όταν κόβετε σε φέτες, ψιλοκόβετε ή τρίβετε, μην αφήνετε το μπολ να γεμίσει με υλικά μέχρι το δίσκο κοπής: αδειάζετε τακτικά.
- Εάν κατά τη χρήση του εξαρτήματος οι κραδασμοί είναι πάρα πολλοί, μειώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε μέρος των υλικών.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέτετε σε λειτουργία/εκτός λειτουργίας το εξάρτημα, χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- **Η συσκευή θα πάθει θλάση και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αναμμένη χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη. Θα πρέπει να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί. Βλέπε σέρβις.

- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπεται στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

επεξήγηση συμβόλων

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

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'

λεπίδες

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

πώς να χρησιμοποιείτε τις λεπίδες

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

- **Το εξάρτημα δεν λειτουργεί εάν το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή εάν δεν έχετε τοποθετήσει το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.**

- 7 Προσαρμόστε τα εργαλεία ώθησης των υλικών.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα έχει την υφή που θέλετε. Συνιστούμε υψηλές ταχύτητες για τις περισσότερες λειτουργίες τεμαχισμού.
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (Π) για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω ο διακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση.
- 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος.
- 10 Αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 11 Μετά τη χρήση προσαρμόστε πάλι το κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας.

πρακτικές συμβουλές

- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπωλ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2εκ περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα σπάτε σε κομμάτια και να τα προσθέτετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται ευκολότερα όταν είναι πλυμένα και στεγνά.

- Μην αναμιγνύετε υγρά υλικά καθώς μπορεί να διαρρεύσουν γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτό είναι κατάλληλο το μπλέντερ το οποίο και διατίθεται στην αγορά.
Ωστόσο, όταν πολτοποιείτε σούπες κλπ., στραγγίστε τα στερεά υλικά, πολτοποιήστε τα και έπειτα αναμίξτε τα με το υγρό.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να αναμείξετε βαριά υλικά, όπως η ζύμη για ψωμί, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο μίξερ. Χρησιμοποιήστε τα εργαλεία ζυμώματος για ψωμί και το χτυπητήρι για κέικ και για ζύμη για γλυκά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να θρυμματίσετε παγάκια ή άλλα σκληρά υλικά, όπως καρυκεύματα, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο εξάρτημα.
- Εάν προσθέσετε άρωμα ή αρτυματική ύλη αμυγδάλου σε μείγμα, αποφύγετε να έρθει σε επαφή με το πλαστικό, καθώς ενδέχεται να αφήσει μόνιμο σημάδι.

μέγιστη χωρητικότητα

- κρέας: 400 γρ.

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

δίσκος κοπής για φέτες/τρίψιμο και τρίφτης

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

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

χρήση των δίσκων κοπής εξαρτήματα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες

Οι δίσκοι κοπής ⑦ και ⑧ είναι διπλής όψης: η μία πλευρά τεμαχίζει σε φέτες, η άλλη πλευρά τεμαχίζει σε λωρίδες.

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

Μπορείτε να τεμαχίσετε σε λωρίδες τυρί, καρότο, πατάτα και τρόφιμα με

παρόμοια υφή. **Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε πρέπει να βρίσκεται από πάνω.**

δίσκος τριψίματος ⑨ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικά ζυμαροπιτάκια.

Προαιρετικοί δίσκοι εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια ⑩

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

συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια ⑪

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

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες ⑫ τεμαχίζει σε πολύ χοντρές λωρίδες τυρί και καρότο.

Χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μέσης ταχύτητας, ανασηκώνοντάς το.
- 2 Προσαρμόστε τον άξονα κίνησης στην υποδοχή.
- 3 Προσαρμόστε το μπολ πάνω από τον άξονα κίνησης, με τη λαβή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και

- ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και στρέψτε το προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει.
- 4 Προσαρμόστε το δίσκο κοπής στον άξονα κίνησης. Τοποθετήστε στο πάνω μέρος την επιφάνεια κοπής που θέλετε. **Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι πολύ κοφτεροί. Κρατήστε τους δίσκους από την εγκοπή στο κέντρο.**
 - 5 Προσαρμόστε το καπάκι και την ειδική υποδοχή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και στρέψτε προς τα δεξιά, φροντίζοντας ώστε η γλωττίδα στο καπάκι να εφαρμόσει στην εγκοπή της λαβής του μπολ. Εάν το προσαρμόσετε σωστά, οι ενδείξεις πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες ▼.
 - **Το εξάρτημα δεν λειτουργεί εάν το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή εάν δεν έχετε τοποθετήσει το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.**
 - 6 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.
για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας
 - Πρώτα τοποθετήστε το μεγάλο ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας
 - Χρησιμοποιήστε και τους δύο σωλήνες μαζί.
 - 7 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
 - 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε σταθερά προς τα κάτω με το εξάρτημα για την ώθηση των υλικών – **μην βάλετε ποτέ τα δάχτυλά σας στην ειδική υποδοχή.**
Συνιστούμε μεσαίες ταχύτητες για την επεξεργασία μαλακών υλικών όπως το αγγούρι, και μεσαίες/υψηλές ταχύτητες για την επεξεργασία σκληρότερων υλικών όπως τα καρότα και τα σκληριά τυριά.
 - 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
 - 10 Αφαιρέστε το εξάρτημα.
 - 11 Μετά τη χρήση τοποθετήστε και πάλι την υποδοχή μεσαίας ταχύτητας.
- πρακτικές συμβουλές**
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
 - Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία.
Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
 - Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή λωρίδες: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος από ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
 - Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο κοπής ή στο σωλήνα.

καθαρισμός

μπολ, καπάκι και εξαρτήματα

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

Μετά τη χρήση αποθηκεύστε τις λεπίδες στο μπολ του πολυμίξερ.

λεμονοστεύφη

Σημείωση:

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με το πολυμίξερ AT264.

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

πριν από τη χρήση του εξαρτήματος Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε τον κώνο και το σουρωτήρι.

περιγραφή συσκευής

- ⑬ κώνος
- ⑭ πλέγμα

για να χρησιμοποιήσετε το λεμονοσύφτη σας

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας, ανασηκώνοντάς το.
- 2 Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης στην υποδοχή.
- 3 Προσαρμόστε το μπολ πάνω στον άξονα κίνησης, με τη λαβή πάνω από το διακόπτη ταχύτητας και ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και στρέψτε το προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει.
- 4 Προσαρμόστε το σουρωτήρι στο

μπολ, φροντίζοντας ώστε το «αφτί» στο χείλος του να ασφαλίσει στην αντίστοιχη εγκοπή της λαβής του μπολ.

- **Ο λεμονοστεύφτης δεν λειτουργεί εάν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει σωστά ή εάν δεν έχετε τοποθετήσει το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας.**

- 5 Προσαρμόστε τον κώνο στον άξονα κίνησης και περιστρέψτε τον έως ότου κατέβει έως κάτω.
- 6 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Επιλέξτε τη ταχύτητα 3 και στείψτε τα φρούτα στον κώνο.
Σημείωση
Να αδειάζετε το μπολ τακτικά και να μην αφήνετε ποτέ το χυμό να φτάσει στο κάτω μέρος του σουρωτηριού.
- 7 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- 8 Αφαιρέστε τον κώνο. Απασφαλίστε και αφαιρέστε το σουρωτήρι.
- 9 Απασφαλίστε το μπολ και σερβίρετε το χυμό.

καθαρισμός

Πλύνετε τον κώνο, το πλέγμα και το μπωλ στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.
Εναλλακτικά πλύνετέ τα στο πλυντήριο πιάτων (μόνο επάνω σχάρα).
Ποτέ μη βυθίζετε το συνδετικό τεμάχιο στο νερό, περάστε το με ένα υγρό πανί.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις, τα ανταλλακτικά ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا تعرض السلك للتلف فيجب استبداله، لدواعي السلامة، بواسطة كينوود أو عامل الإصلاح المعتمد من كينوود.
- استخدام الجهاز
- خدمات الصيانة أو الإصلاح
- اتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.

٨ شغل مع الدفع إلى الأسفل بشكل متساوي باستخدام أداة الدفع - لا تستخدم

أصابك في أنبوب التلقيح. ننصح باستخدام سرعة متوسطة لمعالجة الأطعمة اللينة مثل الخيار وسرعة متوسطة / مرتفعة لمعالجة الأطعمة الصلبة مثل الجزر والجبن الناشف.

٩ أوقف عمل الجهاز وافصله عن الكهرباء.

١٠ فك المرفق.

١١ أعد تثبيت غطاء فتحة السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تلميحات

- استخدم محتويات طازجة.
- لا تقطع الطعام إلى قطع صغيرة للغاية. املاً بعرض أنبوب التلقيح الكبير بشكل تام. يمنع ذلك انزلاق الطعام من الجنب أثناء المعالجة. بدلاً من ذلك، استخدم أنبوب التلقيح الصغير.
- عند التقطيع إلى شرائح أو قطع صغيرة: يخرج الطعام العمودي بشكل أقصر من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام قرص تقطيع ستوجد دائماً كمية صغيرة من النفايات على القرص أو في الطعام.

التنظيف

الوعاء والغطاء والمرفات

- اغسلها باليد ثم جففها. يجب توقي الحذر لأن الشفرات وأقراص التقطيع حادة.
- وبدلاً من ذلك يمكن غسلها في الرف الأعلى في غسالة الصحون. ننصح باستخدام برنامج قصير يستعمل درجة حرارة منخفضة.

بعد الاستخدام قم بتخزين شفرة السكين في الوعاء.

- يقوم قرص التقطيع ⑨ ببشر الجبن الجاف والبطاطس لعمل زلاية البطاطس الألمانية.
- ١ فك غطاء فتحة السرعة المتوسطة برفعها.
- ٢ ضع عمود المحرك في الفتحة.
- ٣ ثبت الوعاء فوق عمود المحرك باستخدام المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإنهاء ومفتاح السرعة وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في الموضع.
- ٤ ضع قرص التقطيع في عمود المحرك. يجب أن يكون الجانب الذي تختاره للتقطيع هو الأعلى. يجب التعامل مع أقراص التقطيع بحرص - لأنها حادة للغاية.
- يجب الإمساك بالأقراص بواسطة المقبض الأوسط.
- ٥ ثبت الغطاء، أنبوب التلقيم فوق مفتاح السرعة وأدره في اتجاه عقارب الساعة والتأكد من دخول اللسان الموجود في الغطاء في تجويف مقبض الوعاء. عند تثبيته بشكل جيد فيجب أن تتم تصطف العلامات إلى جانب بعضها.
- لن يعمل المرفق إذا لم يتم قفل الغطاء بشكل صحيح أو إذا لم يتم تثبيت غطاء فتحة السرعة المرتفعة.
- ٦ اختر أنبوب التلقيم الذي تريد استخدامه. تحتوي أداة الدفع على أنبوب تلقيم أصغر لمعالجة العناصر الفردية أو المحتويات الرقيقة.
- لاستخدام أنبوب التلقيم الصغير
- ضع أولاً أداة الدفع الكبيرة داخل أنبوب التلقيم.
- لاستخدام أنبوب التلقيم الكبير
- استخدم كلا أداتي الدفع مع بعض.
- ٧ ضع الطعام في أنبوب التلقيم.

- لا تستخدم شفرة السكين لخلط المواد الثقيلة مثل عجينة الخبز وإلا قد تتسبب في إتلاف الخلاط. استخدم العجانة الموجودة في وعاء الخلط لعمل الخبز والمخففة في الوعاء لعمل الكعك والمعجنات.
- لا تستخدم شفرة السكين لتقطيع مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل، حيث قد تتلف المرفق.
- إذا تم إضافة زيت اللوز أو أي مواد منكهة إلى الخليط فتجنب اتصالها بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

السعة القصوى

- اللحم ٤٠٠ جرام (١٤ أونصة)

قرص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة

- استخدم آلة التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة لتقطيع الفاكهة والخضراوات والجبن إلى شرائح أو قطع صغيرة وقرص التقطيع لبشر الجبن الجاف والبطاطس للحصول على زلاية البطاطس الألمانية.

لاستخدام أداة التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة/أداة البشر

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

- القرصين ⑦ و ⑧ قابلين للعكس: يستخدم أحد الجانبين للتقطيع إلى شرائح، ويستخدم الآخر للتقطيع إلى قطع صغيرة.
- يمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والكربن والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل إلى شرائح. ويمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل إلى قطع صغيرة. يجب أن يكون الجانب الذي تختاره للتقطيع هو الأعلى.

الدليل

- ① ضواغط كبيرة وصغيرة
- ② أنبوب التلقيم
- ③ غطاء مصنع الطعام
- ④ شفرة السكين
- ⑤ وعاء مصنع الطعام
- ⑥ عمود تشغيل
- ⑦ لوحة الشرائح السميكة / الفرغ
- ⑧ لوحة الشرائح النحيفة / الفرغ
- ⑨ لوحة البشر

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ اغسل الأجزاء، انظر "التنظيف".

شفرة السكين

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

لاستخدام شفرة السكين

- ١ فك غطاء فتحة السرعة المتوسطة برفعها ①.
- ٢ ضع عمود المحرك في الفتحة ②.
- ٣ ثبت الوعاء فوق عمود المحرك باستخدام المقبض فوق مفتاح التشغيل/الإنهاء ومفتاح السرعة وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في الموضع ③.

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

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

- ٦ ثبت الغطاء، أنبوب التلقيم فوق مفتاح السرعة وأدره في اتجاه عقارب الساعة والتأكد من دخول اللسان الموجود في الغطاء في تجويف مقبض الوعاء ④. عند تثبيته بشكل جيد فيجب أن تتم تصطف العلامات إلى جانب بعضها ١.
- لن يعمل المرفق إذا لم يتم قفل الغطاء بشكل صحيح أو إذا لم يتم تثبيت غطاء فتحة السرعة المرتفعة.

٧ ثبت الضواغط.

- ٨ قم بالتشغيل وبدء العمل حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. ننصح باستخدام سرعة مرتفعة لمعظم وظائف التقطيع.
- استخدم الضغط (P) للحصول على اندفاع لفترة قصيرة من الطاقة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ بالمفتاح في موضع التشغيل.
- ٩ أوقف عمل الجهاز وافصله عن الكهرباء.
- ١٠ فك المرفق.
- ١١ أعد تثبيت غطاء فتحة السرعة المتوسطة بعد الاستخدام.

تلميحات

- قطع الطعام قبل وضعه في الوعاء. يجب تقطيع اللحوم والخبز والخضراوات والأطعمة الأخرى ذات النسيج المماثل إلى مكعبات بحجم ٢ سم / ٤/٣ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته عن طريق أنبوب التلقيم أثناء عمل الجهاز.
- أفضل وقت لتقطيع الأعشاب هو عندما تكون نظيفة وجافة.
- لا تخلط محتويات السائل حيث قد ترشح من حول الغطاء. يوجد خلط لهذا الغرض. ومع ذلك، عند هرس أنواع الحساء وما إلى ذلك، قم بتصفية المواد الصلبة ثم اخلطها ثم أعدّها إلى السائل.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة عند استخدام شفرة السكين.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

استخدم ملحق تصنيع الطعام للفرم والشرائح والبشر.

قبل استخدام ملحق Kenwood

اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

فك كافة مواد التغليف شاملة أغطية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكين.

احذر فالشفرات حادة جداً. ويجب التخلص من تلك الأغطية فالغرض منها حماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.

السلامة

الشفرات واللوحات حادة جداً، يجب التعامل معها بحذر. أمسك شفرة السكين دائماً من مسكة الإصبع في الأعلى، بعيداً عن الحافة القاطعة سواء عند التعامل أو التنظيف.

دائماً فك شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.

أبعد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء المعالج المتصل بمصدر التيار.

أوقف التشغيل وافصل الكهرباء:

○ قبل تركيب المكونات أو فكها

○ بعد الاستخدام

○ قبل التنظيف

لا تستخدم الأصابع أبداً لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية. استخدم الضاغظ المرفق دائماً.

قبل فك الغطاء من الوعاء أو الملحق من وحدة التيار:

○ أوقف التشغيل

○ انتظر إلى أن تتوقف الشفرات / اللوحات تماماً.

● عند تقطيع الشرائح / الفرم أو البشر؛ لا تجعل الوعاء يمتلئ بعد لوحة القطع: أفرغ بانتظام.

● إذا حدث اهتزاز زائد عند استخدام الملحق؛ قلل السرعة أو أوقف الجهاز وأخرج بعض المحتويات.

● لا تستخدم الغطاء لتشغيل الملحق، بل استخدم ضابط التشغيل / الإيقاف السرعة.

● سيتلف هذا الجهاز وقد يسبب الإصابة إلى تعرضت آلية القفل لقوة زائدة.

● لا تستخدم ملحقات ليست معتمدة.

● لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة.

● لا تستخدم جهازاً تالفاً أبداً. أفضسه أو أصلحه. انظر "الصيانة".

● لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.

● لا تترك السلك الزائد يتدلى على حافة الطاولة أو الرف أو يلمس أسطحاً ساخنة.

● لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون مراقبة.

● لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث فيه.

● لا تستخدم الجهاز إلا للاستخدام المنزلي المقصود. لا تتحمل كينوود أي مسؤولية إذا تعرض الجهاز لسوء الاستخدام أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.