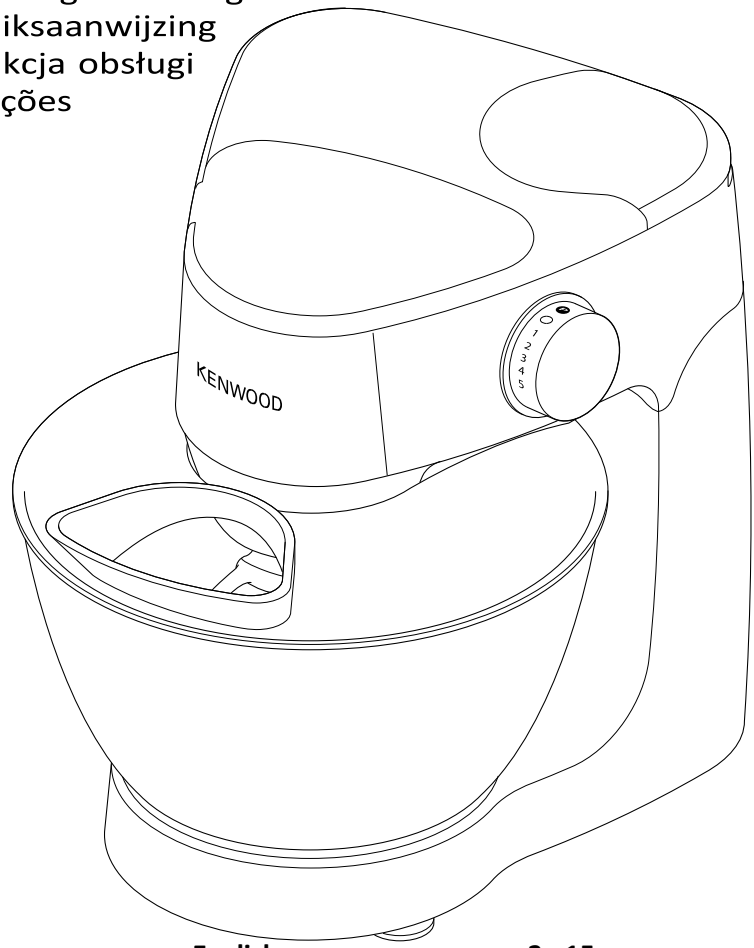
KENWOOD

TYPE KHC29

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



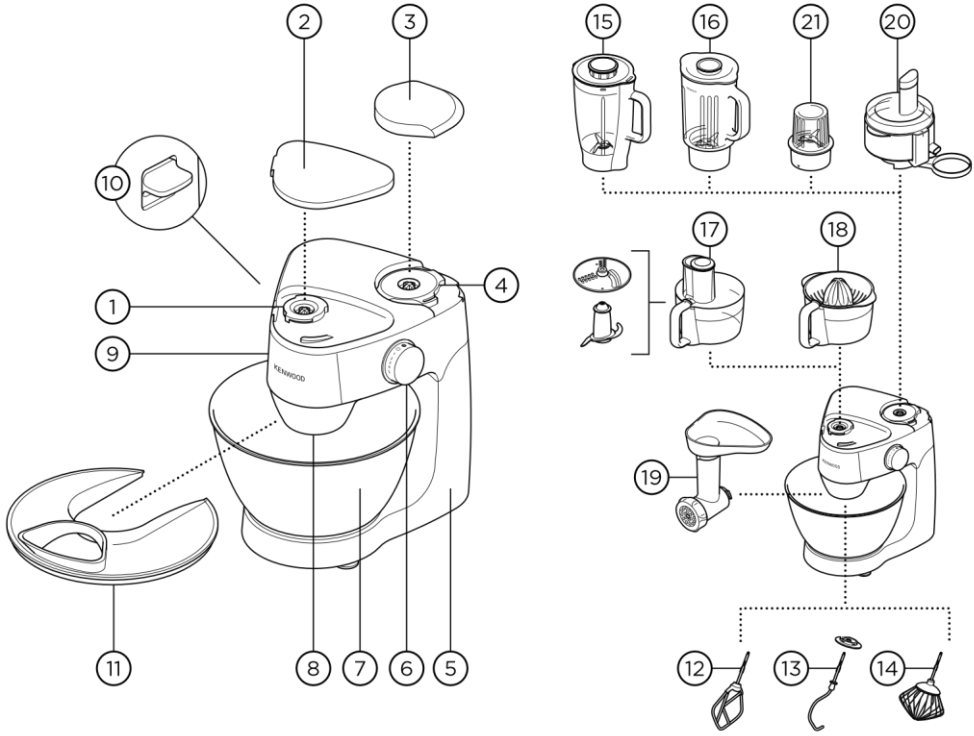
English **2 - 15**

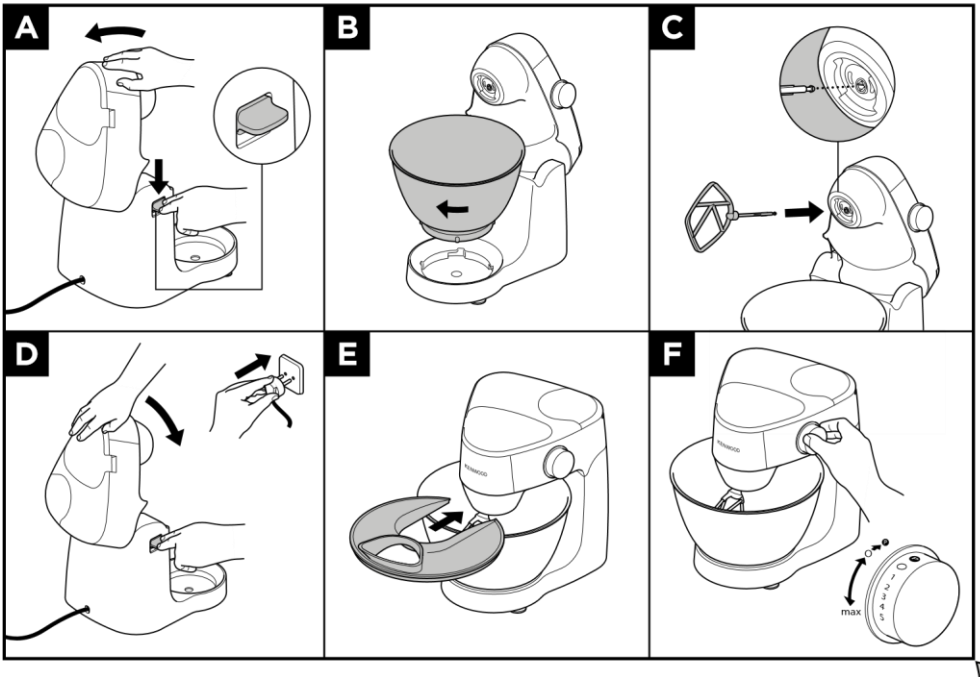
Nederlands **16 - 31**

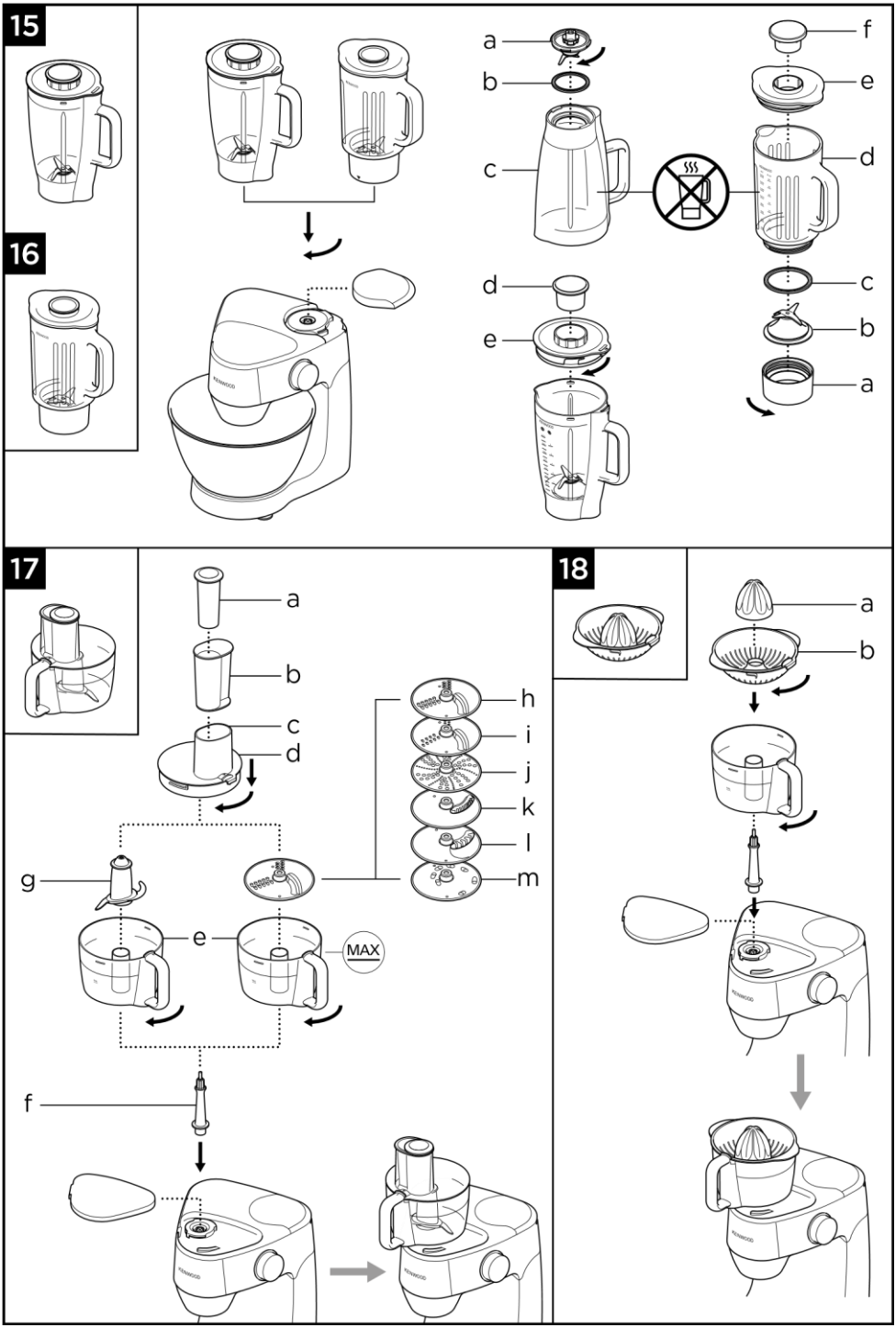
Français **32 - 48**

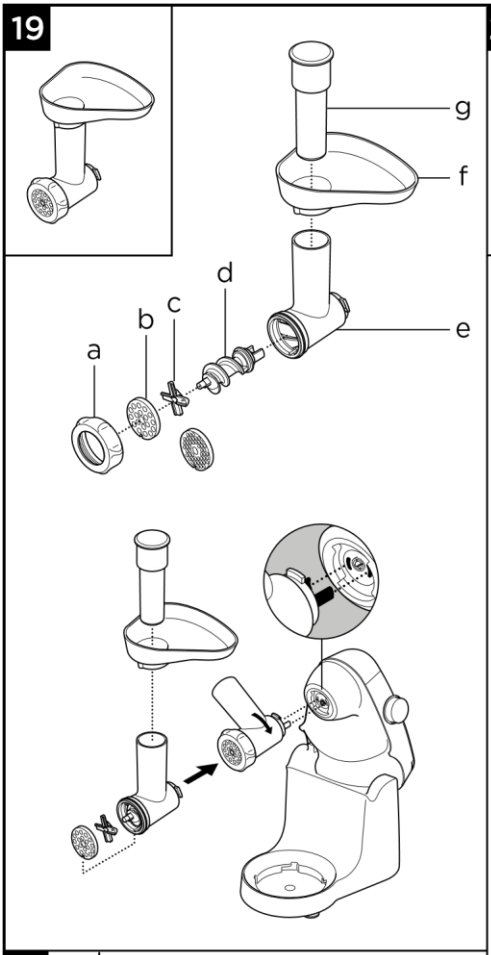
Deutsch **49 - 65**

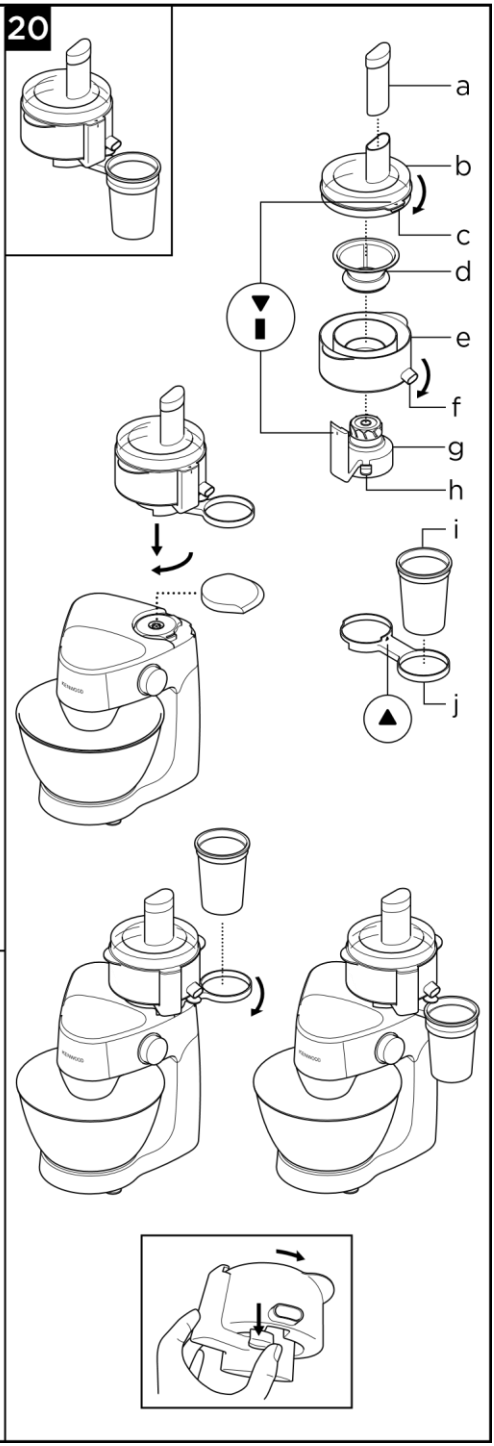
Italiano	**66 - 82**
Español	**83 - 99**
Português	**100 - 116**
ᴍᴏʿ,	**١١٧ - ١٣٢**

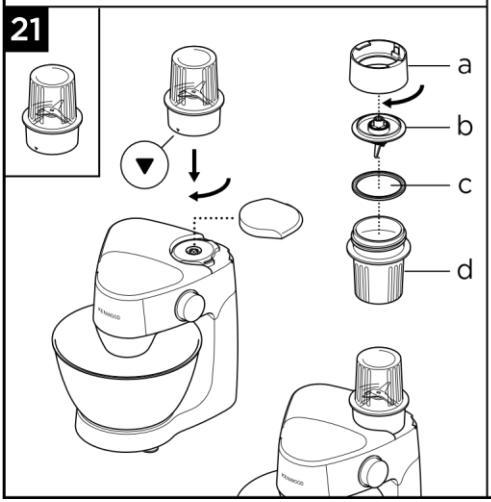

2
3
15
16
21
20
10
17
18
1
4
9
KENWOOD
19
11
8
7
6
5
12
13
14


A
B
C
D
E
F
max


15
16
a
b
c
d
e
f
17
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
MAX
18
a
b


19
g
f
d
c
b
a
e


20
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j


21
a
b
c
d

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Turn the speed control to ‘O’ (OFF) position and unplug:
  before fitting or removing outlet covers/tools/
  - attachments;
  - after and when not in use; before cleaning.
  - **Do not**
  - **operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/ Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	8 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Blender	60 secs	
Mill	30 secs	
Food Mincer	10 mins	

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see ‘Service and Customer Care’ section.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.

- Never exceed the quantities stated in the recommended usage chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.

Attachment General Safety

- Keep hands and utensils out of the blender and food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The appliance will not operate if the attachments are not correctly fitted.
- The processing of spices is not recommended as

they may damage the plastic parts.

- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Should excessive vibration occur when using an attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.

- Attachments will be **damaged** and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- DO NOT process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the food processor bowl, mill or goblet or before blending.

Blender

- Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.
- **AT282 Important** - The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.
- Do not process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.

- Never blend more than the maximum marked on the goblet - less for frothy liquids such as milk shakes.

Food Processor

- The knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
  - Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
  - Before removing the lid from the food processor bowl switch off and wait until the blade or discs have completely stopped.
  - Do not use the lid to operate the food processor, always use the speed control.

Food Mincer

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

Juice Extractor

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

Compact Chopper/Mill

- Do not touch sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Before removing the mill from the machine:
  - switch off;
  - wait until the blades have completely stopped; take care not to unscrew the jar from the blade assembly.
- Only use the jar and blade unit with the base supplied.
- Never fit the blade unit to the machine without the jar fitted.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

Key

Kitchen Machine

1. **Medium Speed Outlet**
2. Medium speed outlet cover
3. High speed outlet cover
4. **High Speed Outlet**
5. Power unit
6. On/Off and speed control

7 Bowl
8 **Tool Socket**
9 Mixer head
10 Head release lever
11 Splashguard

Bowl Tools

12 Beater
13 Dough hook with removable guard
14 Whisk

Attachments

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

For more information or to order optional attachments not included in your pack visit the Kenwood website www.kenwoodworld.com.

15 Plastic blender (AT282)
16 Glass blender (AT283)
17 Food processor (AT284)
18 Citrus juicer (Requires AT284)
19 Food mincer (AT281)
20 Juice extractor (AT285)
21 Compact chopper/mill (AT286)

To Use Your Bowl and Tools

Refer to Illustrations A – F

A Press down on the head release lever and gently raise the mixer head.

B Fit the bowl – turn clockwise to lock.

C Push the selected tool into the tool socket – you will hear a 'click' when fitted securely.

- To prevent food ingress - always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet.

D Press down on the head release lever and lower the head gently down. Plug into the power supply.

E Slide the splashguard onto the bowl to fit.

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

F Turn the speed control to the desired setting, Use pulse (P) for short bursts of speed.

After processing turn the speed control to 'O' and unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

Hints and Tips Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.

Dough hook

- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.

Flour

- Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.

Whisk Important

- **Do not use the whisk for heavy mixtures e.g. creaming fat and sugar as you will damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.

- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

Electronic Speed Sensor Control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix.

You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Points to note:

- Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine.
- **Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.**
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. Always switch off before raising the head.
- **The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.**
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- Always remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.

To Use your Attachments

Refer to the relevant illustrations for each attachment and see hint and tips under each attachment section.

15 Plastic Blender

a Blade unit
b Sealing ring
c Goblet
d Filler cap e Lid

16 Glass Blender

a Blade holder b Blade unit
c Sealing ring d Goblet e Lid
f Filler cap

Assemble the Blender as shown In illustration 15 and 16

Note: ensure the sealing ring is fitted correctly or leaking will occur.

Lid Fitting

15 Plastic blender – turn clockwise to lock.
16 Glass blender – push down to secure.

Using the Drive Outlets

High Speed Outlet attachments
Lift off the high speed outlet cover . Ensure the medium outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

Medium Speed Outlet attachments Lift off the medium speed outlet cover .
Ensure the high speed outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

17 Food Processor

a Small pusher b
Large pusher c
Feed tube d Lid e
Bowl
f Drive shaft g
Knife blade

Discs (if supplied) h	Thick
slicing/grating disc i	Thin
slicing/grating disc j	Extra fine
grating disc k	Thin julienne
style chipper disc l	Standard
chipper disc m	Extra thick grating disc

Assemble the Food Processor as shown in illustration 17

1 Place the drive shaft onto the outlet.
2 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the speed control and turn clockwise until it locks into position.
3 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer. **The knife blade and cutting section of the discs are sharp so always handle with care.**

Hints and Tips
- Cut meat, bread and vegetables into 2cm cubes before processing.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Take care not to over process when using the knife blade.

Hints and Tips
Do not process hot ingredients
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one.
- Do not use knife blade to chop ice cubes or other hard foods such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring avoid contact with plastic as this may stain.

Discs

1 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
2 Put the food into the feed tube.
3 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

To use the small feed tube - put the large pusher inside the feed tube first.
To use the large feed tube - use both pushers together.

- Do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- Do not exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.

Hints and Tips
- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.

- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the large feed tube or use the small feed tube.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After use there will always be a small amount of waste on the disc or in with the food.

18 Citrus Juicer

a Cone b Sieve

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

Assemble the Citrus Juicer as shown in illustration 18

1 Fit the sieve into the bowl ensuring that the tab on the rim locks into the bowl handle.
2 Fit the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
3 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips

- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

19 Food Mincer

a Ring nut b Screens: medium or coarse (depends on model variant) c Cutter d Scroll e Body f Tray g Pusher

Assemble the Food Mincer as shown in illustration 19

1 Fit the scroll inside the body.
2 Fit the cutter – ensure it is located correctly with the cutting side outermost.
3 Fit a screen – align the pin with the notch.
4 Loosely fit the ring nut.

To use the Food Mincer

1 Raise the mixer head. Ensure both outlet covers are fitted.
2 With the attachment in the position shown - align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
3 Push the attachment into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
4 Tighten the ring nut manually.
5 Fit the tray
6 Cut meat into 2.5cm (1”) -wide strips.
7 Select Max speed. Using the pusher gently push the food through, one piece at a time. **Do not push hard** - you could damage your machine.

Hints and Tips

- **Thaw frozen food thoroughly before mincing.**
- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.

20 Juice Extractor

a Pusher b Lid c Lid interlock tab d Filter e Pulp container f Juice outlet (spout) g Base unit h Pulp container release lever i Beaker j Beaker holder

Assemble the Juicer as shown in illustration 20

1 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the juice

outlet should be located over the pulp container release lever.

2 Fit the filter and push firmly into position.

3 Fit the lid onto the pulp container - turn clockwise to align the arrow ▼ on the lid tab with the mark on the base unit.

4 Place the beaker holder onto the underside of the attachment – the arrow ▲ on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the juice outlet.

5 Whilst supporting the beaker holder, fit the attachment to the outlet by aligning the spout over the corner of the machine and then turn clockwise to lock into position.

6 To fit the beaker, rotate the holder away from the spout and then place the beaker in the holder. Rotate the beaker so that it is located underneath the juice outlet.

7 Cut the food to fit the food tube.

8 Turn to Max speed, then place the food into the feed tub. **Push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.**

Important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

Hints and Tips

- Citrus Fruit - For best result use the Citrus juicer which is available separately.
- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, spinach, grapes, strawberries, celery etc).

Health recommendations

- To retain the vitamins drink the juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge and add a few drops of lemon juice to keep it fresh.
- Do not drink more than three 230ml (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc.) or dark red (beetroot, red cabbage etc.) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

To dismantle the Juicer Reverse the assembly procedure. To remove the pulp container from base unit - press the release lever on the base unit and rotate the pulp container anticlockwise. Then lift off.

21 Compact Chopper/Mill

a Base

b Blade unit c Sealing ring d Jar

Assemble the Mill as shown in illustration 21

1 Put your ingredients into the jar.

2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit. Leaking will occur if the seal is not fitted correctly.

3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.

4 Screw the base onto the jar until it is finger-tight.

5 Place the mill onto the outlet with the arrow on the mill base towards the back of the machine. Turn the mill clockwise to lock firmly into place until the two arrows align .

6 Switch on to maximum speed.

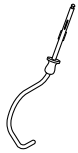
Hints and Tips

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Do not process hot ingredients allow to cool before processing.

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used – medium sized (Weight 53 – 63g).

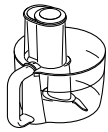
*** This is for guidance only and will vary depending on the processed.**

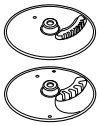
Bowl Tool	Recipe/ Process		
	Creaming butter/ margarine and sugar		Fru 1.8 (6 eg
	Beating eggs into cake mixes		
	Folding in flour, fruit etc		
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour weight	
	All In one cake mixes	Total weight	
	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	
		Total Weight	
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs	Flour Weight	
		Total Weight	
	Egg whites		
	Fatless sponges		620
	Cream		6
	Mayonnaise	Egg yolks	
	Pancake Batter		

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

Attachments	**Recipe/ Process**				**(Mins)**
	Cold liquids, Drinks and Smoothies	Plastic AT282	1.6l	Max	30 – 60 secs
		Glass AT283	1.2l		
	Milkshake/ Cold Milk	Plastic AT282	1.2l	Max	15 – 30 secs
		Glass AT283	800ml		
	Ice Cubes		6 (125g)	P	–
	**Raw Meat and Fish**		400g	3 → Max	15 – 20 secs
	Onion		250g	P	5 – 10 secs
	Biscuits		250 - 500g	Max	20 – 30 secs
	Pastry – rubbing fat into flour	Flour weight	450g	Max	2
	All In one cake mixes	Total weight	1.6kg	Min → Max	45 – 60 secs
	Mayonnaise	Egg yolks	3 – 4	Max	1 – 2
	Slice and grate cheese, carrot, potato, cabbage, courgette, beetroot		Do not exceed maximum Mark on the bowl.	Max	–
	Slice softer items such as cucumbers and tomatoes			4 – Max	–
	Parmesan cheese and potatoes			Max	–

	Potatoes for fries and firm ingredients for salads casseroles and dips (e.g. carrot, swede, courgette and cucumber)		Max	–
	Grate carrots and cheeses		Max	–
	All citrus fruit	1kg	3	–

Recommended Usage Chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

* **This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

Attachments	**Recipe/ Process**			**(Mins)**
	Meat, poultry and fish.	–	Max	mins
	Juice fruit and vegetables e.g. carrots, apples, pineapple, tomatoes and grapes.	500g	Max	–
	Soft fruits and vegetables e.g. tomatoes and grapes	500g	Max	–
	Nuts	50g	Max	secs
	Coffee Beans	50g	Max	secs
	Cold Purees	50g	Max	secs
	Spicy Honey & Nut Marinade Honey (room temp) Crunchy peanut butter Small Chilli	 250g 40g 1	P	secs

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- **Handle the blades and discs with care – they are extremely sharp.**

Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Cleaning Instructions - Refer to the cleaning chart on the inside of the back cover.

vice and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in. Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.

Medium or High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly. Other outlet cover not fitted correctly.	Check attachment locked on correctly Check other outlet cover fitted correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Blender or mill attachment leaking from blade unit.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant 'Using The Attachments' section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact: voordat u
  - contactdeksels/hulpstukken monteert
  - of verwijdert
  - na gebruik en indien niet in gebruik voordat u de machine schoonmaakt.
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Deeghulpstuk	8 minuten	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Blender	60 seconden	
Hakhulpstuk	30 seconden	
Snijmachine	10 minuten	

- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Steek nooit uw hand/vingers in het scharniergedeelte.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel ‘Onderhoud en klantenservice’.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
  - Zorg ervoor dat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
  - Zorg dat er geen menghulpstukken bevestigd zijn of in de kom aanwezig zijn als de aandrijvingscontacten gebruikt worden.
  - Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk tegelijkertijd.
  - Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld in de tabel met de maximumcapaciteiten.
  - Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten voordat u de machine optilt.

- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Verplaats de machine niet en breng de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine niet aan de rand van een werkoppervlak.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Veiligheidsaanwijzingen voor de hulpstukken

- Steek geen handen of keukengerei in de blenderbeker of de kom van de keukenmachine wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Het apparaat werkt niet als de hulpstukken niet correct zijn bevestigd.
- Het verwerken van specerijen wordt niet aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Het maximumvermogen is gebaseerd op het

hulpstuk met de grootste belasting. Andere hulpstukken kunnen minder energie gebruiken.

- Als een hulpstuk tijdens het gebruik te veel trilt, dient u de snelheid te verlagen of de machine te stoppen, de stekker uit het stopcontact te halen en wat inhoud te verwijderen.
- Hulpstukken kunnen **beschadigd** raken en letsel veroorzaken als er teveel druk op het vergrendelingsmechanisme wordt uitgeoefend.
- Verwerk NOOIT hete ingrediënten.
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de kom, snijmachine of beker plaatst of gaat verwerken.

Blender

- Plaats de messeneenheid nooit zonder de blenderbeker op het motorblok.
- **AT282 Belangrijk** - De rok onderaan de beker is door de fabrikant geplaatst en deze mag niet verwijderd worden.
- Gebruik de blender altijd met het deksel erop.
- Gebruik de beker alleen met de meegeleverde messeneenheid.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Smoothies: meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een harde klomp zijn vastgevroren; breek de klomp eerst in stukjes voordat u deze in de beker doet.
- Het verwerken van specerijen zoals kruidnagel, dille of komijnzaad wordt niet aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.

- Gebruik de blender niet om iets in te bewaren. Zorg ervoor dat de blender voor en na elk gebruik leeg is.
- Vermeng nooit meer dan de maximale hoeveelheid aangegeven op de beker: gebruik minder voor opschuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

Foodprocessor

- Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig. **Houd het meselement altijd aan de vingergreep aan de bovenkant vast en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.**
- **Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig.**
- **Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom niet.**
- Verwijder altijd het meselement voordat u de inhoud van de kom uitschenkt.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Voordat u het deksel van de kom af haalt, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het mes of de schijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de snelheidsregeling.

Snijmachine

- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.
- Wanneer u noten fijnhakt, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot de rol ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.

- Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vultrechter.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees dus voorzichtig bij gebruik én bij de reiniging.
- Controleer of het hulpstuk stevig vastzit voordat u het apparaat inschakelt.

Sapcentrifuge

- **Gebruik de fruitpers niet als het filter beschadigd is.**
- De snijmessen onder aan het filter zijn erg scherp. Wees voorzichtig wanneer u het filter verplaatst en reinigt.
- Voordat u het deksel verwijdert, moet u de machine uitschakelen en wachten totdat het filter volledig tot stilstand gekomen is.
- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers in de vultrechter. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de vultrechter leeg gaat maken.
- Als dit hulpstuk tijdens het gebruik te veel trilt, dient u de snelheid te verlagen of de machine te stoppen, de stekker uit het stopcontact te halen en het vruchtvlees uit de trommel te verwijderen (de fruitpers gaat trillen als het vruchtvlees ongelijkmatig verdeeld is).

Compact snij- en hakhulpstuk

- Raak de scherpe mesjes niet aan. Houd het meselement uit de buurt van kinderen.
- Voordat u het compacte snij- en hakhulpstuk van de machine af haalt: schakelt u eerst de
  - machine uit
  - wacht u tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen
  - let erop dat u het maatglas niet van het meselement afschroeft.

- Gebruik het maatglas en het meselement alleen met het meegeleverde onderstel.
- Bevestig het meselement nooit zonder het maatglas aan de machine.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Lees het deel 'Onderhoud en reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

Legenda Keukenmachine

1. **Mediumsnelheidsaandrijving**
2. Mediumsnelheidscontactdeksel
3. Hogesnelheidscontactdeksel
4. **Hogesnelheidsaandrijving**
5. Motorblok
6. Aan/uit en snelheidsregeling
7. Kom
8. **Contact voor het hulpstuk**
9. Mengkop
10. Vrijzethendel voor de kop
11. Spatscherm

Hulpstukken voor de kom

12. Klopper
13. Deeghaak met verwijderbare kap
14. Garde

Hulpstukken

Het kan zijn dat uw keukenmachine niet met alle hieronder genoemde hulpstukken geleverd wordt. De meegeleverde hulpstukken verschillen per model.

Voor meer informatie of om nietmeegeleverde extra hulpstukken te bestellen, gaat u naar de Kenwoodwebsite: www.kenwoodworld.com.

15. Kunststof blender (AT282)
16. Glazen blender (AT283)
17. Foodprocessor (AT284)
18. Citruspers (AT284 ook nodig)
19. Vleesmolen (AT281)
20. Sapcentrifuge (AT285)
21. Compact snij- en hakstuk (AT286)

Om de kom en hulpstukken te gebruiken

Zie afbeeldingen A – F

A Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.

B Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.

C Druk het hulpstuk dat u wilt gebruiken in het contactpunt: u hoort een klik als het goed vast zit.

- Zorg er altijd voor dat de kap op de steel van de deeghaak zit voor u deze in het contactpunt steekt: dit voorkomt dat er voedsel in het mechanisme komt.

D Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit. Steek de stekker in het stopcontact.

E Schuif het spatscherm op de kom zodat het goed past.

- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten direct via de trechter aan de kom worden toegevoegd.

F Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.

- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.

Deeghaak

- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.

Bloem

- Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gekneed.

Garde

Belangrijk

- **Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker), omdat dit de garde kan beschadigen.**
- Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.
- Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is als u eiwit gaat opkloppen.
- Mayonaise: voor het beste resultaat schraapt u na het toevoegen van de olie langs de binnenkant van de kom en laat u de machine dan nog 10 seconden op maximale snelheid draaien.
- Beslag: doe eerst de bloem in de kom, dan de vloeistof en mix dit op de laagste stand om de ingrediënten te mengen.

Zet na het verwerken de snelheidsregeling op ‘O’ (uit) en haal de stekker uit het stopcontact.

Zet de mengkop omhoog, houd hem tegen en trek het hulpstuk uit het contact.

Tips Klopper

- Wanneer u boter en suiker voor een taart vermengt, zorg er dan altijd voor dat de boter op kamertemperatuur is gebracht of dat u de boter eerst zacht laat worden.
- Zet de machine uit en schraap de kom zo nodig met een spatel schoon.

Elektronische snelheidsregelingsensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van

Let op:

- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- **Enige beweging van de mengkop is normaal bij zware mengsels, zoals brooddeeg.**
- Als de mengkop tijdens de werking omhoog wordt gezet, blijft de machine draaien. Zet de machine altijd uit voordat u de mengkop omhoog zet.
- **De machine functioneert alleen als alle contactdeksels correct zijn aangebracht.**
- Als u hoort dat de machine moeite met het mengen heeft, schakelt u hem of uit en verwijdert u een deel van het mengsel, of u verhoogt de snelheid.
- Uw machine is uitgerust met een ‘zachte start’-functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt. Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken

brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd.
Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

dat de machine er enkele seconden over zal doen om de gewenste snelheid te bereiken.

o Verwijder voordat u de mengkop omhoog zet altijd de hulpstukken die op de contactpunten zijn bevestigd.

De aandrijvingingscontacten gebruiken

Hogesnelheidsaandrijving hulpstukken

Verwijder het contactdeksel van de hogesnelheidsaandrijving Het contactdeksel voor de mediumsnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

Mediumsnelheidsaandrijving hulpstukken

Verwijder het contactdeksel van de mediumsnelheidsaandrijving . Het contactdeksel voor de hogesnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

De hulpstukken gebruiken

Zie de relevante afbeeldingen voor elk hulpstuk en de tips onder elk hulpstukgedeelte.

15 Kunststof blender

a Meselement

b Afdichtring c Beker d Vuldop e Deksel

16 Glazen blender

a Meshouder b Meselement

c Afdichtring d Beker e Deksel f Vuldop

Zet het blender in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 15 en 16 Let op: als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.

Deksel plaatsen

15 Kunststof blender: naar rechts draaien om te vergrendelen.

16 Glazen blender: omlaag drukken om te bevestigen.

Tips

Verwerk geen hete ingrediënten.

o Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Verwijder dan de vuldop terwijl de keukenmachine draait en giet de olie langzaam en gelijkmatig erbij.

o Dikke mengsels, zoals paté en dipsauzen, moeten soms van de zijkant van de kom af geschraapt worden. Als de blender moeite heeft met mengen, voegt u wat meer vloeistof toe.

o Droge ingrediënten vermengen: snijd ze in stukjes, verwijder de vuldop en terwijl de keukenmachine draait, laat u de stukjes één voor één in de kom vallen.

17 Foodprocessor

a Kleine stamper b Grote stamper c Vultrechter d Deksel e Kom

f Aandrijfas g Meselement

Schijven (indien meegeleverd) h Schijf voor dikke plakken/grof raspen

i Schijf voor dunne plakken/fijn raspen

j Extra fijne raspschijf k Dunne (juliennestijl) frietschijf l

Standaard frietschijf m Extra grove raspschijf

Zet de foodprocessor in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 17

1 Plaats de aandrijfas op het contactpunt.
2 Plaats de kom op de aandrijfas met de hendel boven de snelheidsregeling: draai rechtsom totdat de kom vergrendeld is.
3 Plaats ofwel het meselement, een van de schijven of de citruspers.
Wees voorzichtig met de messen en schijven: ze zijn heel erg scherp.

Tips
- o Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
- o Kruiden kunt u het beste hakken wanneer ze schoon en droog zijn.
- o Zorg ervoor dat u de machine niet te lang met het meselement gebruikt.
- o Gebruik het meselement niet om ijsklontjes of andere harde voedingsmiddelen, zoals bepaalde kruiden, kleiner te maken, omdat dit het hulpstuk kan beschadigen.
- o Als u amandelextract of smaakstoffen aan uw mengsel toevoegt, dient u contact met de kunststofonderdelen te vermijden, omdat deze kunnen verkleuren.

Schijven

1 Kies welke vultrechter u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleine vultrechter om losse etenswaren of dunne ingrediënten te verwerken.
2 Stop het eten in de vultrechter.
3 Zet de machine aan en duw de etenswaren rustig met de stamper naar beneden. Steek nooit uw vingers in de vultrechter.

De smalle vultrechter gebruiken: zet eerste de brede stamper in de vultrechter.

De brede vultrechter gebruiken: gebruik beide stampers tegelijkertijd.

o Laat tijdens het snijden/raspen de kom niet tot aan de schijf vol raken: leeg de kom regelmatig. o Overschrijd de maximumcapaciteit ('MAX') van de kom niet.

Tips
- o Bij gebruik van de omkeerbare schijven moet de gewenste snijkant boven liggen.
- o Gebruik verse ingrediënten.
- o Snijd het voedsel niet te klein. Om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens de verwerking zijwaarts verschuiven, gebruikt u de hele breedte van de brede vultrechter of gebruikt u de smalle vultrechter.
- o Bij snijden of raspen worden ingrediënten die rechtop worden ingebracht korter gesneden dan ingrediënten die horizontaal geplaatst zijn.
- o Er zullen altijd wat restjes aan de schijf of in de kom blijven hangen na de verwerking.

18 Citruspers

a Kegel b Zeef

Let op: Dit hulpstuk kan uitsluitend gebruikt worden met de foodprocessor AT284.

Zet de citruspers in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 18

1 Zet de zeef in de kom en zorg ervoor dat het uitsteeksel op de rand in het handvat van de kom vergrendeld is.
2 Zet de kegel over de aandrijfas en draai tot deze helemaal naar beneden zakt.
3 Snijd het fruit doormidden. Zet apparaat aan op snelheid 3 en druk het fruit op de kegel.

Tips
- o Voor het beste resultaat gebruikt u fruit op kamertemperatuur en rolt u het eerst met de hand over het aanrecht, voordat u het gaat persen.
- o Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.

o Wanneer u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

19 Vleesmolen

a Ringmoer

b Zeven: medium of grof (afhankelijk van model)

c Mes d Rol e Element f Bak g Stamper

Zet de vleesmolen in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 19

1 Plaats de rol in het element.
2 Plaats het mes met de snijkant naar buiten gericht.
3 Plaats een zeef zodat het pinnetje bij de uitsparing zit.
4 Breng de ringmoer losjes aan.

De vleesmolen gebruiken

1 Zet de mengkop omhoog. Zorg dat beide contactdeksels geplaatst zijn.
2 Terwijl het hulpstuk op de aangegeven positie staat, steekt u de lipjes aan het uiteinde van de rol in de bijbehorende gleuven van het aandrijvingscontact.
3 Duw het hulpstuk in het contactpunt en draai het naar rechts totdat het vergrendelt.
4 Draai de ringmoer met de hand aan.
5 Bevestig de bak.
6 Snij vlees in repen van 2,5 cm.
7 Zet de machine op de maximumsnelheid. Gebruik de stamper en duw de voedingsmiddelen stuk voor stuk door de vultrechter. **Duw niet te hard,** anders raakt de snijmachine beschadigd.

Tips

o **Laat bevroren voedingsmiddelen helemaal ontdooien voordat u ze fijn gaat snijden.**

o Controleer altijd of alle botten, zwoerden, enz. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.

20 Sapcentrifuge

a Stamper b Deksel

c Lipje voor dekselvergrendeling d Filter e Vruchtvleeskom f Sapuitloop (tuit) g Basisapparaat

h Vrijzethendel vruchtvleeskom i Beker j Bekerhouder

Zet de sapcentrifuge in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 20

1 Zet de vruchtvleeskom op het basisapparaat en draai naar rechts tot deze goed vast zit. Wanneer deze correct geplaatst is, bevindt de sapuitloop zich over de vrijzethendel van de vruchtvleeskom.
2 Plaats het filter en druk deze goed op zijn plaats.
3 Plaats het deksel op de vruchtvleeskom: draai deze dan naar rechts zodat het pijltje op het vergrendelingslipje van het deksel uitgelijnd is met de markering op het basisapparaat.
4 Zet de bekerhouder onder het hulpstuk: het pijltje ▲ op de bekerhouder moet omhoog wijzen en op één lijn liggen met de sapuitloop.
5 Houd de bekerhouder op zijn plaats en bevestig het hulpstuk aan het contactpunt door de tuit met de hoek van de machine uit te lijnen en draai deze dan naar rechts om te vergrendelen.
6 Om de beker te plaatsen, draait u de houder weg van de tuit en plaatst u de beker in de houder. Draai de beker zodat deze onder de sapuitloop staat.
7 Snij de voedingswaren zodat deze in de vultrechter passen.
8 Op maximale snelheid zetten en dan etenswaren in de vultrechter plaatsen. **Duw**

het gelijkmatig met de stamper naar beneden. Steek nooit uw vingers in de vultrechter.

Belangrijk

- Als de sapcentrifuge begint te trillen, zet u de machine uit en verwijdert u al het vruchtvlees van het filter. (De sapcentrifuge trilt als het vruchtvlees ongelijkmatig verdeeld is).
- Bij sommige heel harde etenswaren zal de machine langzamer draaien of helemaal stoppen. Als dit gebeurt, zet u het apparaat uit en reinigt u het filter.
- Schakel de sapcentrifuge regelmatig uit om de opvangbakken voor het vruchtvlees en het sap te legen.

Tips

- Citrusvruchten: voor het beste resultaat gebruikt u de citruspers die apart verkrijgbaar is.
- Zacht groente en fruit langzaam toevoegen om het meeste sap te verkrijgen.
- Verwijder pitten (pruimen, perziken, kersen, enz.)
- Verwijder harde schillen (meloen, ananas, komkommer, enz.)
- Etenswaren met zachte schillen hoeven alleen gewassen te worden (appels, peren, wortelen, spinazie, druiven, aardbeien, bleekselderij, enz.)

Gezonde aanbevelingen

- Hoe sneller u het sap opdrinkt, des te meer vitaminen krijgt u binnen.
- Als u het sap enkele uurtjes wilt bewaren, zet het dan in de koelkast. Het sap blijft beter bewaard als u er enkele druppels citroensap in doet.
- Drink niet meer dan drie glazen sap van 230 ml per dag, tenzij u eraan gewend bent.
- Verdun het sap voor kinderen met evenveel water.
- Het sap van donkergroene (broccoli, spinazie, enz.) of donkerrode (bieten, rode kool, enz.) groenten is erg sterk. Daarom dient u het altijd te verdunnen.
- Vruchtensap bevat veel fructose (fruitsuiker). Mensen met diabetes of een laag bloedsuikergehalte mogen er niet te veel van drinken.

De sapcentrifuge uit elkaar halen De stappen voor het monteren omgekeerd uitvoeren. Om de vruchtvleeskom van het basisapparaat te verwijderen, drukt u op de vrijzethendel van het basisapparaat en draait u de vruchtvleeskom naar links. Dan optillen.

21 Compact snij- en hakhulpstuk

a Basisapparaat
b Meselement
c Afdichtring
d Maatglas

Zet het compacte snij- en hakhulpstuk in elkaar zoals aangegeven in afbeelding 21

1. Doe de ingrediënten in het maatglas.
2. Zorg dat de afdichtring correct op het meselement geplaatst is. Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.
3. Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken.

4 Schroef het meselement vingervast op het maatglas
5 Plaats het hele snij- en hakhulpstuk op het contactpunt met de pijl aan de onderzijde van het hulpstuk naar de achterkant van de machine gericht. Draai het snij- en hakhulpstuk naar rechts om het te vergrendelen en de twee pijlen uit te lijnen.
6 Machine op maximale snelheid aanzetten.

Tips

- Het verwerken van specerijen wordt niet aanbevolen, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Geen hete ingrediënten verwerken: laat het afkoelen voor verwerking.

Tabel aanbevolen gebruik

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 gr)

* **Deze informatie dient alleen als richtlijn en hangt af van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.**

Hulpstuk	**Recept / actie**				**(in minuten)**
	Kloppen van boter/ margarine en suiker		Engelse fruitcake 1,8 kg in totaal (met 6 eieren)	Min → Max	4
	Eieren in cakebeslag mixen			4 → Max	1 – 4
	Bloem, fruit enz. door beslag scheppen			Min → 1	30 – 60 sec.
	Deeg & koekjes: boter in de bloem wrijven	Bloemgewicht	450 gr	Min → 2	2
	Kanten-klare cakemixen	Totaalgewicht	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 sec.

Tabel aanbevolen gebruik

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 gr)

* **Deze informatie dient alleen als richtlijn en hangt af van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.**

Hulpstuk	**Recept / actie**				**(in minuten)**
	Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	500 gr	Min ↓ 3	45 – 60 sec.
		Totaalgewicht	805 gr		5 – 7
	Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	500 gr	Min ↓ 3	45 – 60 sec.
		Totaalgewicht	960 gr		5 – 7
	Eiwit		8	Min → Max	1½ – 3
	Vetvrije cakes		620 gr (met 6 eieren)		4 – 6
	Room		250 - 600 ml	Min → Max	2 – 4
	Mayonaise	Eigeel	4	Max	1 – 2
	Pannenkoeken beslag		1 l	Min ↓ Max	10 sec. ↓ 45 – 50 sec.
	Koude vloeistoffen, drankjes en smoothies	Kunststof AT282	1,6 l	Max	30 – 60 sec.
		Glas AT283	1,2 l		
	Milkshake/ koude melk	Kunststof AT282	1,2 l	Max	15 – 30 sec.
		Glas AT283	800 ml		

	IJsklontjes		6 (125 gr)	P	–
	Rauw vlees en vis		400 gr	3 → Max	15 – 20 sec.
	Ui		250 gr	P	5 – 10 sec.
	Koekjes		250 - 500 gr	Max	20 – 30 sec.
	Deeg: boter en bloem mixen	Bloemgewicht	450 gr	Max	2

Tabel aanbevolen gebruik

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 gr)

* **Deze informatie dient alleen als richtlijn en hangt af van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.**

Hulpstuk	**Recept / actie**				**(in minuten)**
	Kanten-klare cakemixen	Totaalgewicht	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 sec.
	Mayonaise	Eigeel	3 - 4	Max	1 – 2
	Snijden en raspen van kaas, wortels, aardappelen, kool, courgettes, rode bieten		Overschrijd de maximumcapaciteit	Max	–

	Zachtere etenswaren zoals komkommer en tomaten	op de kom niet.	4 - Max	–
	Parmezaanse kaas en aardappelen		Max	–
	Aardappelen voor friet en harde ingrediënten voor salades, ovenschotels en dipsausjes (bijv. wortel, koolraap, courgette en komkommer)		Max	–
	Rasp voor wortels en kaas		Max	–
	Alle citrusvruchten	1 kg	3	–
	Vlees, kip en vis.	–	Max	10 minuten
	Vruchten- en groentesap bijv. wortels, appels, ananas, tomaten en druiven.	500 gr	Max	–
	Zachte groente en fruit bijv. tomaten en druiven	500 gr	Max	–

Tabel aanbevolen gebruik

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 gr)

* **Deze informatie dient alleen als richtlijn en hangt af van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.**

Hulpstuk	**Recept / actie**			**(in minuten)**
	Noten	gr	Max	sec.
	Koffiebonen	gr	Max	sec.
	Koude puree	gr	Max	sec.
	Pittige honing- en notenmarinade Honing (op kamertemperatuur) Pindakaas met stukjes Kleine chilipeper	gr gr 1	P	sec.

Onderhoud en reiniging

- Apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Hulpstukken volledig uit elkaar halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.
- Sommige etenswaren (wortels bijv.) kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Wrijf er met een in plantaardige olie gedoopt doekje over om de verkleuring te verwijderen.
- **Het meselement en de schijven zijn erg scherp, wees dus voorzichtig.**

Motorblok

- Met een vochtig doekje schoonvegen en dan afdrogen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat de pootjes aan de onderkant van de keukenmachine altijd schoon zijn.

Kom

- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.

- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).

Reinigingsaanwijzingen: zie de reinigingstabel aan de binnenzijde van de achterplaat.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing

Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom. Machine is overbelast/ maximumcapaciteit overschreden. Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik. Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Medium- of hogesnelheidshulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld. Andere contactdeksel is niet correct aangebracht.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld. Controleer dat andere contactdeksel correct is geplaatst.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Blender of hakhulpstuk lekt vanuit het meselement.	Geen afdichtring. Afdichtring niet correct geplaatst. Afdichtring beschadigd.	Controleer dat afdichtring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een nieuwe afdichtring, zie: 'Onderhoud en klantenservice'.
Hulpstukken functioneren niet goed.	Zie de tips in het relevante gebruiksgedeelte van ieder hulpstuk. Controleer dat hulpstuk correct geplaatst is.	

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

- Mettez le sélecteur de vitesse sur la position « O » (Arrêt) et débranchez l'appareil :
  - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/ l'ustensile/l'accessoire ;
  - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant toute opération de nettoyage.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Pétrin	8 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Blender	60 secondes	
Moulin	30 secondes	
Hachoir	10 secondes	

- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « Service après-vente ».
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.

- Veillez à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé ou plusieurs accessoires en même temps.
- Ne dépassez jamais les quantités définies dans le tableau des conseils d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas la tête du robot lorsqu'un accessoire y est fixé, ou le robot pâtissier multifonction pourrait perdre en stabilité.
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement ne se trouve pas trop près du bord du plan de travail.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est

utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Précautions de sécurité générales relatives aux accessoires

- Ne mettez pas les mains ou des ustensiles dans le bol multifonction ou le blender lorsque l'appareil est sous tension.
- L'appareil ne fonctionnera pas si les accessoires ne sont pas mis en place correctement.
- Il est déconseillé de mixer des épices dans l'appareil, car elles peuvent endommager les pièces en plastique.
- La capacité maximum est calculée en fonction de l'accessoire acceptant la charge la plus importante, mais les autres accessoires seront peut-être moins gourmands en énergie.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation d'un accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors **endommagé** et pourrait provoquer des blessures.
- NE PAS mixer des ingrédients chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez le temps aux ingrédients chauds de revenir à température ambiante avant de les placer dans le bol multifonction, le moulin ou le gobelet du robot ou de les mixer.

Blender

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur avant d'avoir installé le gobelet du blender.
- **AT282 Important :** le carter de la base du gobelet est assemblé en cours de fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- N'utilisez le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'unité porte-lames fournie.
- Ne faites jamais tourner le blender à vide.

- Smoothies : ne mélangez jamais les ingrédients surgelés ayant formé une masse solide au congélateur, mais séparez les ingrédients avant de les ajouter au gobelet.
  - Ne mixez jamais des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.
  - N'utilisez jamais le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
  - Ne mélangez jamais plus que la quantité maximale indiquée sur le gobelet (et moins pour les liquides qui moussent comme les milkshakes).

Bol multifonction

- La lame couteau et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. **Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenezles toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en veillant à ne pas toucher les bords tranchants.**
- **Lorsque vous émincez ou râpez des ingrédients, ne remplissez pas le bol jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.**
- **Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.**
- Retirez toujours la lame couteau avant de vider le contenu du bol.
- N'utilisez jamais vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol multifonction, éteignez l'appareil et attendez que la lame ou que les disques aient complètement fini de tourner.

- N’utilisez pas le couvercle pour diriger le bol multifonction, mais le sélecteur de vitesse.

Hachoir

- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d’os ni de couenne.
- Lorsque vous hachez des fruits à coque, n’en insérez qu’une petite quantité à la fois et laissez la spirale les attraper avant d’en rajouter.
- Utilisez toujours le poussoir du hachoir fourni à cet effet. N’insérez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube d’alimentation.
- Mise en garde : la lame est très coupante, manipulez-la avec précaution lorsque vous l’utilisez ou la nettoyez.
- Assurez-vous que l’accessoire est en position sécurisée avant d’allumer l’appareil.

Centrifugeuse

- **N’utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Les lames de découpe sur la base du filtre sont très coupantes, faites attention lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l’appareil et attendez que le filtre soit à l’arrêt complet.
- Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d’alimentation. Débranchez l’appareil avant de dégager le tube d’alimentation.
- En cas de vibrations excessives lors de l’utilisation de l’accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez et débranchez l’appareil et retirez du tambour toute la pulpe présente (la

centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie uniformément).

Hachoir/Moulin compact

- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Avant de retirer le moulin du robot : éteignez l'appareil ; attendez que les lames soient à l'arrêt ; faites attention de ne pas dévisser le bocal de l'unité porte-lames.
- Utilisez uniquement le bocal et l'unité porte-lames fournis avec le socle fourni.
- N'essayez jamais d'installer l'unité porte-lames sans avoir au préalable installé le bocal.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

Légende

Robot pâtissier multifonction

1. **Sortie vitesse moyenne**
2. Cache-sortie vitesse moyenne
3. Cache-sortie vitesse élevée
4. **Sortie vitesse élevée**
5. Bloc moteur
6. Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
7. Bol
8. **Douille pour accessoires**
9. Tête du batteur
10. Manette de déblocage de la tête
11. Protection anti-projections

Accessoires de bol

12. Batteur
13. Pétrin et protection amovible
14. Fouet

Accessoires

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

Pour de plus amples informations ou pour commander d'autres accessoires non déjà fournis avec votre appareil, consultez le site Kenwood sur www.kenwoodworld.com.

15. Blender en plastique (AT282)

16 Blender en verre (AT283)
17 Bol multifonction (AT284)
18 Presse-agrumes (AT284 nécessaire)
19 Hachoir (AT281)
20 Centrifugeuse (AT285)21 Hachoir/moulin compact (AT286)

Utilisation du bol et des accessoires

Voir les illustrations A à F

A Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.

B Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

C Poussez l'accessoire choisi dans la douille pour accessoires. Il s'enclenchera avec un clic.

- Pour éviter les projections d'aliments, assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du pétrin avant d'insérer celui-ci dans la sortie.

D Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement. Branchez sur le secteur.

E Installez la protection antiprojections sur le bol en la faisant glisser.

- Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.

F Positionnez le sélecteur sur la vitesse souhaitée ou sélectionnez la touche pulse (P) pour de courtes impulsions.

Une fois le mixage terminé, mettez le sélecteur de vitesse sur « O » (arrêt) et débranchez l'appareil du secteur. Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'accessoire de la sortie.

Conseils et astuces

Batteur

- Si vous préparez des gâteaux à base de sucre et de matière grasse, utilisez toujours cette dernière à température ambiante ou faites-la ramollir auparavant.
- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
- Sauf indications contraires mentionnées sur votre recette, utilisez des ingrédients froids pour la pâte.

Pétrin

- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.

Farine

- Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.

Fouet

Important

- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) car vous risqueriez de l'endommager.**

- Utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Mayonnaise : raclez le bol après avoir ajouté l'huile, puis mixez de nouveau pendant 10 secondes supplémentaires à vitesse élevée.
- Pâtes à frire : versez la farine en premier dans le bol, puis le liquide, et mixez sur la

vitesse minimum pour bien incorporer les ingrédients.

Capteur du variateur de vitesse électronique

Votre robot est équipé d'un capteur de variateur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lors du pétrissage de pâte à pain ou l'ajout d'œufs à une préparation pour gâteau. Il se peut dès lors que vous entendiez certaines variations au niveau de la vitesse en cours de fonctionnement au fur et à mesure que le robot s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnées, ceci est normal.

Points importants :

- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées, vous surchargeriez l'appareil.
- **Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.**
- Si la tête du batteur est relevée en cours d'opération, l'appareil continuera de tourner. Éteignez toujours l'appareil avant de relever la tête.
- **L'appareil ne fonctionnera pas tant que tous les cache-sorties ne sont pas correctement installés.**
- Si vous entendez que votre robot peine à tourner, éteignez-le puis retirez une partie du mélange, ou augmentez la vitesse.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction « démarrage lent » pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé lorsqu'un mélange épais (comme de la pâte à pain) se trouve dans le bol, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.
- Avant de relever la tête du batteur, retirez toujours les accessoires installés sur les sorties.

Utilisation des sorties à entraînement

Accessoires de sortie vitesse élevée Relevez le cache-sortie vitesse élevée . Veillez à ce que le cache-sortie vitesse moyenne soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Accessoires de la sortie vitesse moyenne
Relevez le cache-sortie vitesse moyenne . Veillez à ce que le cache-sortie vitesse élevée soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Utilisation des accessoires

Voir les illustrations pour chaque accessoire et lisez les conseils et astuces pour chaque catégorie d'accessoire.

15 Blender en plastique

a Unité porte-lames b Bague d'étanchéité c Gobelet d Bouchon de remplissage e Couvercle

16 Blender en verre

a Porte-lames b Unité porte-lames

c Bague d'étanchéité d Gobelet e Couvercle f Bouchon de remplissage

Pour assembler le blender comme aux schémas 15 et 16

Remarque : veillez à ce que la bague d'étanchéité soit bien en place, dans le cas contraire des fuites se produiront.

⑮ **Installation du couvercle**

Blender en plastique : tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

◯ 16 Blender en verre : appuyez vers le bas pour enclencher.

Conseils et astuces

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faites tournez le robot et retirer le bouchon de remplissage, et versez d'huile en un lent filet régulier.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.
- Pour mélanger des ingrédients secs, découpez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, faites tournez l'appareil et ajoutez les morceaux un par un.

17 Bol multifonction

a Petit poussoir b Gros poussoir c Tube d'alimentation d Couvercle e Bol

f Axe d'entraînement g Lame couteau

Disques (le cas échéant) h Disque à découper / râper épais

i Disque à découper / râper fin j Disque à râper extra fin k Grille à couper fin (pour couper en julienne)

l Grille à découper standard m Grille à hacher extra-gros

Pour assembler le bol multifonction comme au schéma 17

1. Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
2. Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Installez la lame couteau, l'un des disques ou le presse-agrumes. **La lame couteau et la partie découpe des disques sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les toujours avec précaution.**

Conseils et astuces

- La viande, le pain et les légumes doivent être coupés en dés d'environ 2 cm.
- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois rincées et séchées.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.

- N'utilisez pas la lame-couteau pour broyer de la glace ou découper d'autres aliments durs comme les épices, car vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Si vous ajoutez un arôme ou de l'essence d'amandes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être tâché.

Disques

1. 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.

2 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
3 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière vers le bas. N'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation

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.

- Ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.
- Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.

Conseils et astuces

- Veillez à ce que la face de coupe choisie des disques réversibles soit bien tournée vers le haut.
- 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.
- Les aliments à émincer ou râper placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchets sur le disque ou dans les aliments.

18 Presse-agrumes

a Cône b Tamis

Remarque : cet accessoire ne peut être utilisé que conjointement avec le bol multifonction AT284.

Pour assembler le presse-agrumes comme sur le schéma 18

1 Installez le tamis sur le bol en veillant à ce que la patte située sur le bord s'enclenche bien sur la poignée du bol.
2 Installez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende tout du long.
3 Coupez le fruit en deux, puis mettez la vitesse 3 et pressez le fruit sur le cône.

Conseils et astuces

- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulezles sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement pour éviter la formation d'un amas de pulpe et de pépins.

19 Hachoir

a Écrou
b Grilles : moyenne et épaisse (selon le modèle) c Lame
d Spatule e Corps f Plateau
g Poussoir

Pour assembler le hachoir comme au schéma 19

1 Fixez la spatule dans le corps du hachoir.
2 Fixez la lame en veillant à bien la positionner avec la face de coupe vers l'extérieur.
3 Installez une grille en alignant la broche avec la rainure.
4 Installez l'écrou sans trop serrer.

Utilisation du hachoir

1 Relevez la tête du batteur en veillant à ce que les deux cache-sorties soient en place.
2 L'accessoire étant dans la position indiquée, alignez les pattes d'entraînement sur l'extrémité de la spatule avec les fentes correspondantes de la sortie à entraînement.
3 Poussez l'accessoire dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
4 Serrez l'écrou à la main.
5 Installez le plateau.
6 Coupez la viande en lanière de 2,5 cm de large.
7 Sélectionnez la vitesse maximale. À l'aide du poussoir, poussez lentement les aliments dans le hachoir morceau par morceau, **sans forcer** (vous risqueriez d'endommager l'appareil).

Conseils et astuces

- **Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.**
- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.

20 Centrifugeuse

a Poussoir
b Couvercle
c Patte de verrouillage du couvercle
d Filtre e Récipient pour la pulpe
f Sortie du jus (bec verseur) g Socle
h Manette de déblocage du récipient à pulpe
i Gobelet j Porte-gobelet

Pour assembler la centrifugeuse comme au schéma 20

1 Placez le récipient pour la pulpe sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher. La sortie pour le jus devrait être située au-dessus de la manette de déblocage du récipient à pulpe.
2 Installez le filtre et poussez fermement pour le fixer en place.
3 Fixez le couvercle sur le récipient à pulpe, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner la flèche de la patte du couvercle avec la marque située sur le socle.
4 Placez le porte-gobelet sous l'accessoire. La flèche du porte-gobelet doit pointer vers le haut et être alignée avec la sortie pour le jus.
5 Tout en tenant le porte-gobelet, installez l'accessoire sur la sortie en alignant le bec verseur sur le coin de l'appareil et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
6 Pour installer le gobelet, faites pivoter le porte-gobelet pour l'éloigner du bec verseur, puis placez le gobelet dans le porte-gobelet. Faites pivoter le gobelet de sorte à ce qu'il se retrouve sous la sortie pour le jus.
7 Couper les aliments de sorte à ce qu'ils puissent passer dans le tube d'alimentation.
8 Mettez l'appareil en route sur la vitesse maximum, puis placez les aliments dans le tube d'alimentation.
À l'aide du poussoir, poussez-les vers le bas pour les faire descendre de manière égale. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.

Important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe accumulée sur le filtre (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie de façon uniforme).
- Certains aliments très durs peuvent ralentir, voire arrêter votre appareil. Si cela se produit, éteignez l'appareil et déverrouillez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz régulièrement la pulpe et le jus des récipients en cours d'utilisation.

Conseils et astuces

- Agrumes : il est conseillé d'utiliser le presse-agrumes vendu séparément.
- Insérez les aliments lentement pour obtenir le plus de jus possible.
- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.)
- Retirez les peaux épaisses ou dures (melons, ananas, concombres, etc.)
- Il suffit de rincer les aliments à peau fine ou douce et autres (pommes, poires, carottes, épinards, raisins, fraises, céleri, etc.)

Conseils de santé

- Buvez les jus au plus tôt pour profiter de toutes leurs vitamines.
- Si vous souhaitez conserver votre jus pendant quelques heures, mettez-le au réfrigérateur et ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, sauf si vous avez l'habitude.
- Diluez le jus avec la même quantité d'eau pour les enfants.
- Les jus à base de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, chou rouge, etc.) sont très forts en goût, diluez-les toujours.
- Les jus de fruits ont une teneur naturellement élevée en glucose (sucre). Les personnes diabétiques ou hypoglycémiques devraient limiter leur consommation.

Pour démonter la centrifugeuse

Suivez la procédure d'assemblage à l'envers.
Pour retirer le récipient à pulpe du socle de l'appareil, appuyez sur la manette de déblocage située sur le socle et faites tourner le récipient à pulpe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, avant de le soulever.

21 Hachoir/Moulin compact

a Socle b Unité porte-lames

c Bague d'étanchéité d Bocal

Pour assembler le moulin comme sur le schéma 21

1. Placez les ingrédients dans le bocal.
2. Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé sur l'unité porte-lames. Dans le cas contraire des fuites se produiront.
3. Retournez l'unité porte-lames et placez-la dans le bocal, les lames tournées vers le bas.
4. Vissez à la main le socle sur le bocal.
5. Placez le moulin sur la sortie, la flèche du socle du moulin pointant vers l'arrière de l'appareil. Tournez le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées.
6. Allumez l'appareil sur la vitesse maximum.

Conseils et astuces

- Il est déconseillé de mixer des épices car elles peuvent abîmer les pièces en plastique.
- Ne mixez pas d'ingrédients chauds, mais laissez-les refroidir auparavant.

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** Informations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**

Accessoire de bol	Recette/Usage				(en min)
	Monter en crème beurre/ margarine et sucre		Gâteau aux fruits 1,8 kg total (6 œufs)	Min → Max	4
	Battre des œufs pour préparations à gâteaux			4 → Max	1 – 4
	Incorporer de la farine, des fruits, etc.			Min → 1	30 – 60 sec
	Pâtisserie et biscuits – incorpore matières grasses et farine	Poids farine	450 g	Min → 2	2
	Préparations tout-enun pour gâteaux	Poids total	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 sec
	Pâte à pain ferme à la levure	Poids farine	500 g	Min ↓ 3	45 – 60 sec
		Poids total	805 g		5 – 7
	Pâte à cuire tendre à la levure (enrichie en beurre et en œufs)	Poids farine	500 g	Min ↓ 3	45 – 60 sec
		Poids total	960 g		5 – 7
	Blancs d'œufs		8	Min → Max	1½ – 3
	Génoises sans matières grasses		620 g (6 œufs)		4 – 6
	Crème		250 - 600 ml	Min → Max	2 – 4
	Mayonnaise	Jaunes d'œufs	4	Max	1 – 2

	Pâte à crêpes	1 l	Min ↓ Max	10 sec ↓ 45 – 50 sec

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** I nformations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**

Accessoires	**Recette/Usage**				**(en min)**
	Boissons, smoothies et liquides froids	Plastique AT282	1,6 l	Max	30 – 60 sec
		Verre AT283	1,2 l		
	Milkshakes/ Lait froid	Plastique AT282	1,2 l	Max	15 – 30 sec
		Verre AT283	800 ml		
	Glaçons		6 (125 g)	P	–
	Poisson et viande crus		400 g	3 → Max	15 – 20 sec
	Oignons		250 g	P	5 – 0 sec
	Biscuits		250 - 500 g	Max	20 – 30 sec
	Pâte à cuire : incorpore matières grasses et farine	Poids farine	450 g	Max	2
	Préparation tout-enun pour gâteaux	Poids total	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 sec

	Mayonnaise	Jaunes d'œufs	3 – 4	Max	1 – 2
	Émincer et râper : fromage, carottes, pommes de terre, chou, courgette, betterave		Ne pas dépasser la capacité maximum Indiquée sur le bol.	Max	–
	Couper en lamelles des aliments plus tendres comme les concombres ou les tomates			4 - Max	–
	Parmesan et pommes de terre			Max	–

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** Informations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**

Accessoires	**Recette/Usage**			**(en min)**
	Pommes de terre pour frites et ingrédients texture ferme pour salades, plats mijotés et crudités (ex. carotte, rutabaga, courgette, concombre)	Ne pas dépasser la capacité maximum Indiquée sur le bol.	Max	–
	Râper fromage et carottes		Max	–
	Agrumes	1 kg	3	–
	Viande, volaille et poisson	–	Max	10 min

	Jus de fruits et de légumes ex. carotte, pomme, ananas, tomate, raisin.	500 g	Max	–
	Fruits et légumes tendres ex. tomates, raisins	500 g	Max	–
	Fruits à coque	50 g	Max	30 sec
	Café en grains	50 g	Max	30 sec
	Compotes	50 g	Max	30 sec
	Marinade épicée au miel et aux fruits à coque Miel (temp. ambiante) Beurre de cacahuète avec morceaux Un petit piment	250 g 40 g 1	P	10 sec

Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Certains aliments comme les carottes peuvent tâcher le plastique. Pour éliminer les tâches, frottez avec un bout de torchon trempé dans de l'huile végétale.
- **Les lames et les disques sont très coupants, manipulez avec précaution.**

Bloc moteur

- Essuyez avec un torchon humide puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

Bol

- N'utilisez jamais une brosse métallique, de la laine de fer ou de la javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Retirez les traces de calcaire à l'aide de vinaigre.

- Tenez éloignés de toute source de chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Consignes de nettoyage : voir le tableau de nettoyage à l'intérieur du troisième de couverture.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension. Appareil en surcharge / Dépassement des capacités maximum. Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que l'appareil est bien branché. Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires vitesse moyenne ou élevée ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché. Autre cache-sortie mal fixé.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché. Vérifiez que l'autre cache-sortie est bien fixé.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
L'accessoire blender ou moulin fuit depuis l'unité portelames.	Joint d'étanchéité absent. Joint d'étanchéité mal installé. Joint d'étanchéité en mauvais état.	Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et en bon état. Pour demander un joint de rechange, voir le chapitre « Service aprèsvente ».
Les accessoires ne fonctionnent pas bien.	Voir les astuces du chapitre « Utilisation de l'accessoire » correspondant. Vérifier que les accessoires sont bien assemblés.	

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) stellen und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen/Abnehmen von Anschlussdeckeln/Zubehörteilen/Aufsätzen; nach
  - oder wenn nicht in Gebrauch; vor dem Reinigen.
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Knethaken	8 Min.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Mixaufsatz	60 Sek.	
Mahlaufsatz	30 Sek.	
Fleischwolf	10 Min.	

- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten. Niemals Hand/Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.

- Bei Verwendung der Antriebsanschlüsse immer sicherstellen, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Mengen überschreiten.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts. Sicherstellen, dass der Maschinenkopf korrekt nach unten geklappt und verriegelt ist sowie Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.

o Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Aufsätze - allgemeine Sicherheit

o Hände und Utensilien nicht in den Mixaufsatz und die Schüssel des Multi-Zerkleinerers halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.

o Das Gerät funktioniert nur, wenn die Aufsätze ordnungsgemäß angebracht sind.

o Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können. o Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

o Falls während der Benutzung eines Aufsatzes starke Vibrationen auftreten, entweder die Geschwindigkeit reduzieren oder das Gerät stoppen und einen Teil des Inhalts entfernen.

o Aufsätze werden **beschädigt** und können Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.

o KEINE heißen Zutaten verarbeiten.

o **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in die Schüssel des Multi-Zerkleinerers, den Mixbecher, den Mahlaufsatz oder vor dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mixaufsatz

- Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit setzen.
- **AT282 Wichtig** - Die Einfassung unten am Mixbecher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Den Mixaufsatz nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixaufsatz niemals leer laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies – niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Keine Gewürze wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Mixaufsatz nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals größere Mengen als die auf dem Becher markierten Höchstmengen verarbeiten - weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Multi-Zerkleinerer

- Vorsicht: Das Schlagmesser und die Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **Beim Raspeln/Schneiden das Schnittgut nicht bis zur Scheibe ansteigen lassen: Die Schüssel regelmäßig leeren.**
- **Nicht die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.**
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.

- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Deckel erst von der Schüssel des Multi-Zerkleinerers abnehmen, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und Messer oder Scheibe völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Zum Betreiben des Multi-Zerkleinerers niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Geschwindigkeitsregler.

Fleischwolf

- Vor dem Zerkleinern Knochen und Schwarte etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Immer den beiliegenden Fleischwolf-Stopfer verwenden. Niemals Finger oder Utensilien in den Füllschacht stecken.
- Achtung – der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Aufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.

Entsafter

- **Entsafter nicht verwenden, wenn der Filter beschädigt ist.**
- Vorsicht beim Handhaben und Reinigen des Filters: Die Klingen am Filterboden sind sehr scharf.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.

- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vor dem Entfernen von Blockierungen im Füllschacht vom Netz trennen.
- Falls während der Benutzung des Aufsatzes starke Vibrationen auftreten, entweder die Geschwindigkeit reduzieren oder das Gerät stoppen, den Netzstecker ziehen und sämtlichen Trester aus der Trommel entfernen. (Der Entsafter vibriert, wenn sich Trester unregelmäßig ablagert.)

Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Nicht die scharfen Klingen berühren. Den Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Vor Entfernen des Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes vom Gerät:
  - Gerät ausschalten.
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand
  - gekommen sind.

  den Mahlbehälter auf keinen Fall von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mahlbehälter und Messereinsatz nur mit dem mitgelieferten Sockel verwenden.
- Niemals den Messereinsatz ohne aufgesetzten Mahlbehälter am Gerät anbringen.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile waschen: siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

Küchenmaschine

1 **Mittelgeschwindigkeits-Anschluss**

2 Deckel für Mittelgeschwindigkeits-Anschluss
3 Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
4 **Hochgeschwindigkeits-Anschluss**
5 Antriebseinheit
6 Betriebsschalter und Geschwindigkeitsregler
7 Schüssel
8 **Steckplatz für Rührelemente** Maschinenkopf
9 Maschinenkopf-Freigabehebel
10 Spritzschutz
11

Rührelemente

12 Rührhaken
13 Knethaken mit abnehmbarer Schutzscheibe Schneebesen
14

Aufsätze

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

Für zusätzliche Informationen oder zum Bestellen von optionalen Aufsätzen, die nicht zum Lieferumfang gehören, besuchen Sie bitte die Website www.kenwoodworld.com.

15 Kunststoff-Mixaufsatz (AT282)
16 Glas-Mixaufsatz (AT283)
17 Multi-Zerkleinerer (AT284)
18 Zitruspresse (erfordert AT284)
19 Fleischwolf (AT281)
20 Entsafter (AT285)
21 Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz (AT286)

Verwendung Ihrer Schüssel und Rührelemente

Siehe Abbildungen A – F

A Drücken Sie den MaschinenkopfFreigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.

B Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

C Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein; es rastet hörbar ein.

o Vor dem Einsetzen des Knethakens immer sicherstellen, dass die Schutzscheibe am Schaft angebracht ist, um das Eindringen von Zutaten zu verhindern.

D Drücken Sie den MaschinenkopfFreigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter. Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.

E Schieben Sie den Spritzschutz auf die Schüssel.

o Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden. F Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge.

Stellen Sie nach der Verarbeitung den Geschwindigkeitsregler auf „O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, halten Sie ihn fest und ziehen Sie das Rührelement aus dem Steckplatz.

Hinweise und Tipps

Rührhaken

o Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.

- Maschine bei Bedarf ausschalten und die Zutaten mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Beim Zubereiten von Knetteig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Knethaken

- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.
- Die Maschine ab und zu stoppen und den Teig vom Knethaken abstreifen.

Mehl

- Je nach Mehlsorte kann die erforderliche Flüssigkeitsmenge variieren. Die Klebrigkeit des Teigs wirkt sich deutlich auf den Belastungsgrad der Maschine aus. Das Gerät beim Teigkneten unter Beobachtung halten.

Schneebesen

Wichtig

- **Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er wird dadurch beschädigt.**
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
- Mayonnaise: Für beste Ergebnisse die Zutaten nach Hinzufügen des Öls nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit schlagen.
- Rührteige: Zuerst Mehl in die Schüssel geben, dann die Flüssigkeit hinzufügen und alle Zutaten bei niedrigster Geschwindigkeit verrühren.

Bitte Folgendes beachten:

- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- **Der Maschinenkopf bewegt sich möglicherweise ein wenig, wenn Sie zähe Mischungen wie Brotteig verarbeiten – das ist normal.**
- Wird der Maschinenkopf während des Betriebs hochgeklappt, läuft die Küchenmaschine weiter. Das Gerät immer vor Hochklappen des Maschinenkopfes ausschalten.
- **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn alle Anschlussdeckel richtig aufgesetzt sind.**
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist, diese entweder ausschalten und einen Teil der Zutaten entnehmen oder die Geschwindigkeit erhöhen.
- Ihre Maschine besitzt eine „Soft Start"-Funktion, um Spritzer zu verhindern. Beim Verarbeiten von zähen Mischungen (wie z. B. Brotteig) kann es nach dem Einschalten allerdings einige Sekunden dauern, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.

Elektronischer SensorGeschwindigkeitsregler

Ihre Küchenmaschine besitzt einen elektronischen SensorGeschwindigkeitsregler, der die Geschwindigkeit bei unterschiedlichen Belastungen konstant hält, wie z. B. beim Kneten von Brotteig oder Einrühren von Eiern in Kuchenteig. Wenn Sie also hören, dass sich während des Betriebs die Geschwindigkeit ändert, ist das normal – die Küchenmaschine passt sich an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit an.

o Vor dem Hochklappen des Maschinenkopfes immer etwaige Aufsätze von den Anschlüssen abnehmen.

Verwendung der Antriebsanschlüsse

Aufsätze für den Hochgeschwindigkeits-Anschluss Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ab. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

Aufsätze für den Mittelgeschwindigkeits-Anschluss Nehmen Sie den Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses ab. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

Verwendung Ihrer Aufsätze

Siehe die entsprechenden Abbildungen für jeden Aufsatz sowie Hinweise und Tipps unter den jeweiligen AufsatzAbschnitten.

15 Kunststoff-Mixaufsatz

a Messereinsatz b Dichtungsring c Mixbecher d Einfüllkappe e Deckel

16 Glas-Mixaufsatz

a Messerhalterung b Messereinsatz c Dichtungsring d Mixbecher e Deckel f Einfüllkappe

Zum Zusammensetzen des Mixaufsatzes siehe Abbildungen 15 und 16

Hinweis: Sicherstellen, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist, da ansonsten Flüssigkeit auslaufen kann.

Anbringen des Deckels 15 Kunststoff-Mixaufsatz – zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.

16 Glas-Mixaufsatz – zum festen Anbringen nach unten drücken.

Hinweise und Tipps

Keine heißen Zutaten verarbeiten

o Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixaufsatz geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzufügen.

o Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

o Verarbeiten trockener Zutaten: Diese ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und Stücke nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben.

17 Multi-Zerkleinerer

a Kleiner Stopfer b Großer Stopfer c Füllschacht d Deckel e Schüssel f Antriebswelle g Schlagmesser

Scheiben (wenn im Lieferumfang) h Schneide-/Raspelscheibe, grob i Schneide-/Raspelscheibe, fein j Raspelscheibe, extrafein k Julienne-Scheibe, fein l Julienne-Scheibe, Pommes m Raspelscheibe, extragrob

Zum Zusammensetzen des MultiZerkleinerers siehe Abbildung 17

1 Setzen Sie die Antriebswelle auf den Anschluss.

2 Setzen Sie die Schüssel mit Griff über dem Geschwindigkeitsregler auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

3 Bringen Sie das Schlagmesser, eine der Scheiben oder die Zitruspresse an. **Vorsicht: Das Schlagmesser und die Schneideteile der Scheiben sind scharf.**

Hinweise und Tipps
o Fleisch, Brot und Gemüse vor dem Verarbeiten in 2 cm große Würfel schneiden.
o Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
o Zutaten beim Benutzen des Schlagmessers nicht zu sehr verarbeiten.
o Das Schlagmesser nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder anderen harten Zutaten wie z. B. Gewürzen verwenden, da dies den Aufsatz beschädigen könnte.
o Beim Hinzufügen von Mandelessenz oder anderen
Aromen den Kontakt mit Kunststoff vermeiden, da dieser sich verfärben kann.

Scheiben

1 Wählen Sie den gewünschten Füllschacht. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.
2 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
3 Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie es gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.

Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein.

Verwendung des großen Füllschachts:
Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.

o Darauf achten, dass das Schnittgut in der Schüssel nicht bis zur Schneidescheibe reicht: Die Schüssel regelmäßig leeren.
o Nicht die auf der Schüssel mit „MAX“ gekennzeichnete Höchstmenge überschreiten.

Hinweise und Tipps
o Beim Verwenden der doppelseitigen Scheiben sicherstellen, dass die gewünschte Schneideseite nach oben weist.
o Frische Zutaten verwenden.
o Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Um zu verhindern, dass Zutaten beim Verarbeiten wegrutschen, die gesamte Breite des großen Füllschachts füllen oder den kleinen Füllschacht benutzen. o Beim Scheibenschneiden oder Raspeln wird das Schnittgut kürzer, wenn Sie die Zutaten vertikal einführen.
o Nach Gebrauch bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder unter den Zutaten zurück.

18 Zitruspresse

a Presskegel b Sieb

Hinweis: Dieser Aufsatz kann nur in Verbindung mit dem Multi-Zerkleinerer AT284 benutzt werden.

Zum Zusammensetzen der Zitruspresse siehe Abbildung 18

1 Setzten Sie das Sieb so in die Schüssel, dass die Zunge am Rand im Schüsselgriff einrastet.
2 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
3 Halbieren Sie die Zitrusfrucht. Wählen Sie dann Geschwindigkeitsstufe 3 und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.

Hinweise und Tipps o Für beste Ergebnisse die Früchte bei Zimmertemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen. o Zum Erhöhen der Saftausbeute die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
o Beim Entsaften großer Mengen das Sieb regelmäßig leeren, damit sich nicht zu viel Trester und Kerne ansammeln.

19 Fleischwolf

a Ringmutter b Lochscheiben: mittel oder grob

(je nach Modell) c

Schneidemesser d

Förderschnecke e

Gehäuse f

Vorratsschale g Stopfer

Zum Zusammensetzen des Fleischwolfs siehe Abbildung 19

1 Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
2 Bringen Sie das Schneidemesser an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schneideseite nach außen weist.
3 Bringen Sie eine Lochscheibe so an, dass der Stift in der Kerbe sitzt.
4 Schrauben Sie die Ringmutter lose auf.

Verwendung des Fleischwolfs

1 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben. Stellen Sie sicher, dass beide Anschlussdeckel aufgesetzt sind.
2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position und richten Sie die Antriebszungen am Ende
der Förderschnecke mit den entsprechenden Schlitzen am Anschluss aus.
3 Setzen Sie den Aufsatz in den Anschluss ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
4 Ziehen Sie die Ringmutter von Hand sicher fest.
5 Bringen Sie die Vorratsschale an.
6 Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm breite Streifen.
7 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein. Drücken Sie das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft nach unten. **Nicht zu stark drücken** - Sie könnten Ihre Maschine beschädigen.

Hinweise und Tipps

o **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.**
o Vor dem Zerkleinern Knochen und Schwarte etc. vom Fleisch entfernen.

20 Entsafter

a Stopfer b Deckel c Verriegelungszunge d Filter e Tresterbehälter f Saftausguss g Sockeleinheit h Tresterbehälter-Freigabehebel i Becher j Becherhalter

Zum Zusammensetzen des Entsafters siehe Abbildung 20.

1 Setzen Sie den Tresterbehälter auf die Sockeleinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Beim richtigen Zusammensetzen sollte sich der Saftausguss über dem Freigabehebel des Tresterbehälters befinden.
2 Setzen Sie den Filter ein und drücken Sie ihn nach unten, so dass er fest sitzt.
3 Setzen Sie den Deckel auf den Tresterbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil ▼ an der Deckelzunge auf die Markierung I an der Sockeleinheit ausgerichtet ist.
4 Bringen Sie den Becherhalter an der Unterseite des Aufsatzes an. Der Pfeil ▲ am Becherhalter sollte nach oben weisen und auf den Saftausguss ausgerichtet sein.
5 Halten Sie den Becherhalter fest und bringen Sie den Aufsatz so am Anschluss an, dass der Ausguss über die Ecke der Maschine weist. Drehen Sie dann den Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
6 Drehen Sie den Halter weg vom Ausguss, um den Becher in den Halter einzusetzen. Drehen Sie den Becher so, dass er sich unter dem Ausguss befindet.
7 Schneiden Sie das Obst/Gemüse in Stücke, damit es in den Füllschacht passt.

8 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein und geben Sie das Obst/Gemüse in den Füllschacht. **Drücken Sie es gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Wichtig

- Falls der Entsafter zu vibrieren beginnt, das Gerät ausschalten und Trester aus dem Filter entfernen.
  (Vibration entsteht, wenn der Trester ungleich verteilt ist.)
- Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder stoppen. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter freilegen.

- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und die Saft- und Tresterbehälter leeren.

Hinweise und Tipps

- Zitrusfrüchte: Für beste Ergebnisse die separate Zitruspresse verwenden.
- Weiches Obst/Gemüse langsam verarbeiten, um die Saftausbeute zu maximieren.
- Steine und Kerne entfernen (Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen usw.).
- Harte Schalen entfernen (Melonen, Ananas, Gurken usw.).
- Obst/Gemüse mit weicher oder ohne Schale muss nur gewaschen werden (Äpfel, Birnen, Karotten, Spinat, Trauben, Erdbeeren, Sellerie usw.).

Gesundheitstipps

- Trinken Sie den Saft so bald wie möglich, um die Vitamine zu erhalten.
- Wenn Sie den Saft ein paar Stunden aufbewahren müssen, stellen Sie ihn in den Kühlschrank und geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft zum Frischhalten dazu.
- Trinken Sie nicht mehr als drei 230-ml-Gläser pro Tag, es sei denn, Sie sind daran gewöhnt.
- Verdünnen Sie Saft für Kinder mit einer gleichen Menge Wasser.
- Saft von dunkelgrünem (Brokkoli, Spinat usw.) und dunkelrotem (Rote Bete, Rotkohl usw.) Gemüse ist sehr stark – Sie sollten ihn immer verdünnen.
- Fruchtsaft enthält viel Fruktose (Fruchtzucker). Diabetiker oder Personen mit niedrigem Blutzuckerspiegel sollten nicht zu viel davon trinken.

Auseinandernehmen des Entsafters Den Entsafter in umgekehrter Reihenfolge zum Zusammenbau auseinandernehmen. Zum Abnehmen des Tresterbehälters von der Sockeleinheit den Freigabehebel an der Einheit nach unten drücken, den Tresterbehälter gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann abheben.

21 Kompakt-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz

a	Sockel	b
Messereinsatz		c
Dichtungsring		d
Behälter		

Zum Zusammensetzen des Mahlaufsatzes siehe Abbildung 21

1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter.
2 Stellen Sie sicher, dass der

Dichtungsring richtig auf dem Messereinsatz sitzt. Inhalt kann auslaufen, wenn der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt ist.

3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Behälter ein.

4 Drehen Sie den Sockel auf den Behälter, bis er fingerfest sitzt.

5 Setzen Sie den Mahlaufsatz so auf den Anschluss, dass der Pfeil unten am Sockel zur Rückseite der Maschine zeigt. Drehen Sie den Mahlaufsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Die beiden Pfeile müssen aufeinandertreffen.

6 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein.

Empfehlungstabelle

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

*** Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

Element	Rezept/Verfahren				(Min.)
	Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker		Rührteig 1,8 kg Gesamtgewicht (mit 6 Eiern)	Min. → Max	4
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig			4 → Max	1 – 4
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.			Min. → 1	30 – 60 Sek.
	Knet- und Plätzchen- teig – Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	450 g	Min. → 2	2

Hinweise und Tipps

- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Keine heißen Zutaten verarbeiten, vorher abkühlen lassen.

Empfehlungstabelle

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

*** D iese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

Element	Rezept/Verfahren				(Min.)
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	1,6 kg	Min. → Max	45 – 60 Sek.
	Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	500 g	Min. ↓ 3	45 – 60 Sek.
		Gesamtgewicht	805 g		5 – 7
	Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	500 g	Min. ↓ 3	45 – 60 Sek.
		Gesamtgewicht	960 g		5 – 7
	Eiweiß		8	Min. → Max	1½ – 3
	Biskuit ohne Fett		620 g (mit 6 Eiern)		4 – 6
	Sahne		250 - 600 ml	Min. → Max	2 – 4
	Mayonnaise	Eigelb	4	Max	1 – 2
	Pfannkuchenteig		1 l	Min. ↓ Max	10 Sek. ↓ 45 – 50 Sek.
	Kalte Flüssigkeiten, Getränke und Smoothies	Kunststoff AT282	1,6 l	Max	30 – 60 Sek.
		Glas AT283	1,2 l		
	Milchshakes/ Kalte Milch	Kunststoff AT282	1,2 l	Max	15 – 30 Sek.
		Glas AT283	800 ml		
	Eiswürfel		6 (125 g)	P	–

Empfehlungstabelle

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

*** D iese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

Element	Rezept/Verfahren				(Min.)
	Rohes Fleisch und Fisch		400 g	3 → Max	15 – 20 Sek.
	Zwiebel		250 g	P	5 – 10 Sek.
	Kekse		250 - 500 g	Max	20 – 30 Sek.
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	450 g	Max	2
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	1,6 kg	Min. → Max	45 – 60 Sek.
	Mayonnaise	Eigelb	3 – 4	Max	1 – 2
	Zum Schneiden und Raspeln von Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Zucchini, Rote Bete		Nicht die Höchstmengen-Markierung an der Schüssel überschreiten.	Max	–
	Weichere Zutaten wie z. B. Gurken, Tomaten			4 – Max	–
	Parmesankäse und Kartoffeln			Max	–
	Kartoffeln für Pommes und feste Zutaten für Salate, Eintöpfe und Dips (z. B. Karotten, Kohlrüben, Zucchini und Gurken)			Max	–

	Zum Raspeln von Karotten und Käse			Max	–
	Alle Zitrusfrüchte		1 kg	3	–
	Fleisch, Geflügel und Fisch	–	Max	10 Min.	–

Empfehlungstabelle

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g)

*** Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

Element	**Rezept/Verfahren**			**(Min.)**
	Zum Entsaften von Obst und Gemüse, z. B. Karotten, Äpfel, Ananas, Tomaten und Trauben	500 g	Max	–
	Weiches Obst und Gemüse, z. B. Tomaten und Trauben	500 g	Max	–
	Nüsse	50 g	Max	30 Sek.
	Kaffeebohnen	50 g	Max	30 Sek.
	Kalte Pürees	50 g	Max	30 Sek.
	Würzige Honig- und Nuss-Marinade Honig (Zimmertemp.) Grobe Erdnussbutter Kleine Chili	250 g 40 g 1	P	10 Sek.

Pflege und Reinigung

Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.

- Aufsätze vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.
- **Vorsicht beim Umgang mit den Klingen und Scheiben – sie sind sehr scharf.**

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Sicherstellen, dass die Standfüße unten am Gerät immer sauber sind.

Schüssel

- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

Reinigungshinweise: Siehe die Reinigungstabelle im Rückendeckel.

ndendienst und Service

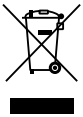
Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.

Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom. Maschine ist überlastet / Höchstmengen überschritten. Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt. Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Aufsätze für Mittel- oder HochgeschwindigkeitsAnschlüsse funktionieren nicht.	Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt. Anderer Anschlussdeckel nicht richtig angebracht.	Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist. Überprüfen, dass anderer Anschlussdeckel richtig angebracht ist.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.
Messereinheit von Mix- oder Mahlaufsatz leckt.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Rührelementen/ Aufsätzen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung der Aufsätze“. Überprüfen, dass Aufsätze richtig zusammengesetzt sind.	

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.

- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Ruotare il comando della velocità in posizione “O” (OFF) e
  - scollegare: prima di montare o rimuovere i coperchi degli attacchi/utensili/accessori;
  - dopo e quando non sono in uso; prima della
  - pulizia.
- **Non azionare l’apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l’apparecchio.**

Funzione/ Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Gancio impastatore	8 minuti	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Frullatore	60 secondi	
Macinino	30 secondi	
Tritacarne	10 minuti	

- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non mettere mai le mani/le dita nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai incustodita l'impastratrice planetaria.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione “Manutenzione e assistenza tecnica”.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c’è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.

- Non bagnare mai l’alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Accertarsi che non vi siano utensili per la ciotola montati o conservati nella ciotola stessa quando si utilizzano gli attacchi.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio alla volta.
- Non superare mai le quantità indicate nella tabella di utilizzo consigliata.
- Prestare attenzione quando si solleva questo apparecchio. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata in posizione abbassata e che la ciotola, gli utensili, i coperchi degli attacchi e il cavo siano ben saldi prima di sollevarli.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell’impastatrice con un accessorio montato, in quanto l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare l’apparecchio vicino al bordo di una superficie di lavoro.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell’apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev’essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.

o 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.

Sicurezza generale degli accessori

o Tenere le mani e gli utensili fuori dal frullatore e dalla ciotola del robot da cucina mentre sono collegati all’alimentazione elettrica.

o L’apparecchio non funzionerà se gli accessori non sono montati correttamente.

o Si sconsiglia la lavorazione di spezie poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.

o La potenza nominale massima si basa sull’accessorio che attira il carico maggiore. Altri accessori potrebbero consumare meno energia.

o Se si verificano vibrazioni eccessive quando si utilizza un accessorio, ridurre la velocità o fermare la macchina e rimuovere alcuni dei contenuti.

o Gli accessori verranno **danneggiati** e potrebbero causare lesioni se il meccanismo di interblocco è soggetto ad eccessive sollecitazioni.

o NON lavorare ingredienti caldi.

o **RISCHIO DI SCOTTATURA:** Gli ingredienti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di collocarli nella ciotola del robot, nel macinino o nella caraffa o prima della miscelazione.

Frullatore

o Non installare mai l’unità delle lame sul corpo motore senza che sia montata la caraffa del frullatore.

- **AT282 Importante** – Il bordo della base della caraffa viene installato in fase di produzione e non si dovrebbe mai tentare di rimuoverlo.
- Azionare il frullatore solo quando il coperchio è in posizione.
- Utilizzare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non avviare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per frullati - non miscelare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida durante il congelamento: spezzettarli prima di metterli nella ciotola.
- Non lavorare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- Non utilizzare il frullatore come contenitore. Deve rimanere vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare mai una quantità superiore a quella indicata sulla caraffa - meno per i liquidi schiumosi come i frullati.

Robot da cucina

- La lama e i dischi sono estremamente affilati, maneggiarli con attenzione. **Tenere sempre per la presa per le dita in alto, lontano dal bordo tagliente, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.**
- **Quando si affetta/grattugia, non lasciare che la ciotola si riempia fino al disco, ma svuotarla regolarmente.**
- **Non superare il livello di capacità "MAX" sulla ciotola.**
- Rimuovere sempre la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Non usare mai le dita per spingere il cibo lungo il

tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione.

- Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola del robot da cucina, spegnere l'apparecchio e attendere fino a quando la lama o i dischi si sono fermati del tutto.
- Non utilizzare il coperchio per azionare il robot da cucina, utilizzare sempre il controllo della velocità.

Tritacarne

- Assicurarsi sempre che ossa e cotenna, ecc. vengano rimosse dalla carne prima di macinare.
- Quando si tritano le noci, aggiungerle in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarle prima di aggiungerne ancora.
- Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione. Mai inserire le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Avvertenza: la lama è molto affilata, maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia.
- Assicurarsi che l'accessorio sia bloccato in posizione prima di accenderlo.

Centrifuga

- **Non utilizzare la centrifuga se il filtro è danneggiato.**
- Le lame alla base del filtro sono molto affilate, maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia del filtro.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere l'apparecchio e attendere che il filtro si fermi.
- Utilizzare solo lo spingitore in dotazione. Non inserire mai le dita nel tubo di riempimento. Scollegare l'apparecchio prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- In caso di vibrazioni eccessive durante l'uso,

regolare la velocita oppure spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla corrente ed eliminare la polpa dal tamburo (la centrifuga inizia a vibrare se la polpa si concentra in alcune parti).

Tritatutto/macinino compatto

- Non toccare le lame affilate. Tenere l'unità delle lame lontano dai bambini.
- Prima di rimuovere il tritatutto/macinino compatto dalla macchina: spegnere
  - l'apparecchio;
  - attendere che le lame si siano completamente fermate;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa dall'unità delle lame.
- Usare la caraffa e il gruppo lame solo con la base in dotazione.
- Mai montare il gruppo lame sull'apparecchio senza aver prima montato la caraffa.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti: fare riferimento alla sezione 'Cura e pulizia'.

Legenda

Impastratrice planetaria

1. **Attacco media velocità**
2. Coperchio attacco media velocità
3. Coperchio attacco ad alta velocità
4. **Attacco ad alta velocità** Corpo motore
5. Acceso/Spento e controllo della velocita

Ciotola

6. **Attacco accessorio**
7. Testa dell'impastatrice
8.
9.
10. Leva di rilascio della testa
11. Paraschizzi

Accessori per la ciotola

12. Frusta
13. Gancio impastatatore con protezione rimovibile
14. Frusta a filo

Accessori

Non tutti gli accessori elencati saranno necessariamente inclusi con l'impastatrice planetaria. Gli accessori dipendono dalla variante del modello.

Per ulteriori informazioni o per ordinare accessori opzionali non inclusi la confezione, visitare il sito web di

Kenwood www.kenwoodworld.com

15 Frullatore in plastica (AT282)
16 Frullatore in vetro (AT283)
17 Robot da cucina (AT284)
18 Spremiagrumi (richiede AT284)
19 Tritacarne (AT281)
20 Centrifuga (AT285)
21 Tritatutto/macinino compatto (AT286)

Come utilizzare la ciotola e gli accessori

Fare riferimento alle illustrazioni

A – F

A Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.

B Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.

C Spingere l'accessorio selezionato nella presa dell'accessorio – si sentirà un "clic" se sarà bloccato saldamente.

- Per prevenire l'ingresso di cibo, assicurarsi sempre che la protezione sia montata sull'albero del gancio impastatore prima di inserirlo nell'attacco.

D Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa. Collegare all'alimentazione.

E Far scorrere il paraspruzzi sulla ciotola per installarlo.

- Durante la miscelazione, e possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola attraverso l'apposita apertura.

F Ruotare il controllo della velocità sull'impostazione desiderata, utilizzare Impulso (P) per brevi aumenti di velocità.

Dopo la lavorazione, portare il controllo

- Maionese: per ottenere i migliori della velocità su "O" e scollegare risultati, raschiare la ciotola dopo dall'alimentazione. l'aggiunta dell'olio e azionare
Sollevare la testa dell'impastatrice per altri 10 secondi alla massima e mantenendolo fermo, estrarre velocità. l'accessorio dall'attacco.

o Miscele per pastelle - aggiungere prima la farina nella ciotola, quindi il liquido e mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.

Suggerimenti e consigli

Sbattitore

o Quando si montano burro e zucchero per torte, usare sempre il burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.

o Spegnere e pulire la ciotola con una spatola quando necessario.

o Usare ingredienti freddi per impasti per pasticceria, a meno che la ricetta non indichi diversamente.

Gancio impastatore

o Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versa prima il liquido.

o Ad intervalli regolari, fermare la macchina e raschiare la miscela dal gancio impastatore.

Farina

o Diversi lotti di farina possono richiedere una quantità di liquido richiesta. La viscosità dell'impasto ha un effetto diretto sul carico della macchina. Controllare sempre la macchina mentre si sta mescolando l'impasto.

Frusta a filo

Importante

o **Non utilizzare la frusta a filo per miscele pesanti, ad es. per amalgamare burro e zucchero perché verrebbe danneggiata.**

o I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.

o Prima di montare gli albumi, assicurarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo nella frusta o nella ciotola.

Controllo elettronico sensore di velocità

L'impastatrice è dotata di un controllo elettronico del sensore di velocità designato a mantenere la velocità in diverse condizioni di carico, come quando si impasta la pasta per il pane o quando si aggiungono le uova a un impasto per dolci.

Si può quindi sentire qualche variazione di velocità durante funzionamento mentre l'impastatrice si adatta al carico e alla velocità selezionati - questo è normale.

Punti da notare:

o Non superare mai le capacità massime indicate – si potrebbe sovraccaricare la macchina.

o **Alcuni movimenti della testa dell'impastatrice sono normali durante la miscelazione di carichi pesanti come impasto per pane.**

o Se la testa dell'impastatrice viene sollevata durante il funzionamento, la macchina continuerà a funzionare. Spegnerla sempre prima di sollevare la testa.

o **La macchina non funzionerà a meno che tutti i coperchi degli attacchi non siano montati correttamente.**

o Se si sente che la macchina funziona con fatica, spegnerla e rimuovere parte della miscela o aumentare la velocità.

o L'impastatrice è stata dotata di una funzione "soft start" per ridurre al minimo le perdite. Tuttavia se la macchina è accesa con una miscela pesante nella ciotola, come l'impasto per pane, si potrebbe notare che l'impastatrice ha bisogno di alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

o Rimuovere sempre gli accessori montati sugli attacchi prima di sollevare la testa dell'impastatrice.

Utilizzo degli attacchi

Attacco ad alta velocità accessori Sollevare il coperchio dell'attacco ad alta velocità . Assicurarsi che il coperchio dell'attacco medio sia in posizione altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

Attacchi a velocità media accessori Sollevare il coperchio dell'attacco a velocità media . Assicurarsi che il coperchio dell'attacco ad alta velocità sia inserito, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

Per usare gli accessori

Fare riferimento alle illustrazioni pertinenti di ciascun accessorio e vedere suggerimenti e consigli sotto la sezione di ciascun accessorio.

15 Frullatore in plastica

a Unità delle lame b Anello di tenuta c Caraffa d Tappo di riempimento e Coperchio

16 Frullatore in vetro

a Supporto lama b Unità delle lame c Anello di tenuta d Caraffa e Coperchio f Tappo di riempimento

Assemblare il frullatore come mostrato nelle illustrazioni 15 e 16 Nota: assicurarsi che l'anello di tenuta sia montato correttamente o altrimenti si verificheranno delle perdite.

Installazione del coperchio

15 Frullatore in plastica – ruotare in senso orario per bloccare in posizione.

16 Frullatore in vetro – premere verso il basso per fissarlo.

Suggerimenti e consigli

Non lavorare ingredienti caldi

- Per preparare la maionese, inserire tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Quindi, mentre l'apparecchio è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e gradualmente.
- Miscele dense, come paté e salse, potrebbero aver bisogno di essere raschiate dai lati della caraffa. Se la miscela è troppo densa, aggiungere più liquido.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti, rimuovere il tappo di riempimento, poi mentre l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzetti uno alla volta.

17 Robot da cucina

a Spingitore piccolo b Spingitore grande c Tubo di riempimento d Coperchio e Ciotola

f Alberino motore g Lama

Dischi (se in dotazione) h Disco per affettare/grattugiare grossolanamente

i Disco per affettare/grattugiare fine

j Disco per affettare/grattugiare extra fine

k Disco per tagliare finemente in stile julienne

l Disco cippatrice standard m Disco per grattugiare extra spesso

Assemblare il robot da cucina come mostrato nell'illustrazione 17

1 Posizionare l'alberino motore sull'attacco.
2 Montare la ciotola sull'alberino motore con la maniglia sopra il controllo della velocità e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
3 Montare la lama, uno dei dischi o lo spremiagrumi. **La lama e la sezione di taglio**

dei dischi sono affilati, quindi maneggiarli sempre con cura.

Suggerimenti e consigli

- Tagliare carne, pane e verdure in cubetti da 2 cm prima della lavorazione.
- Le erbe si tagliano meglio tagliate quando sono pulite e asciutte.
- Fare attenzione a tagliare troppo quando si usa la lama.
- Non usare la lama per tagliare cubetti di ghiaccio o altri alimenti duri come le spezie, perché potrebbero danneggiare l'accessorio.

- Se si aggiunge essenza di mandorle o aromi evitare il contatto con la plastica poiché potrebbe macchiarsi.

Dischi

1 Scegliere quale tubo di riempimento si desidera utilizzare. Lo spingitore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione individuale articoli o ingredienti sottili.
2 Inserire il cibo nel tubo di riempimento.
3 Accendere e spingere verso il basso in modo uniforme con lo spingitore, non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.

Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo, posizionare prima lo spingitore grande all'interno del tubo di riempimento.

Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pulsanti insieme.

- Non lasciare che la ciotola si riempia fino al disco: svuotarla regolarmente.
- Non superare il livello di capacità "MAX" della ciotola.

Suggerimenti e consigli

- Quando si usano i dischi reversibili assicurarsi che il lato di taglio richiesto sia più in alto.
- Utilizzare ingredienti freschi.
- Non tagliare il cibo a pezzi troppo piccoli. Per evitare che il cibo scivoli durante la lavorazione, riempire la larghezza del tubo di riempimento grande o utilizzare il tubo di riempimento piccolo.
- Quando si affetta o grattugia: il cibo disposto verticalmente esce più corto rispetto a quello disposto orizzontalmente.
- Dopo l'uso ci sarà sempre una piccola quantità di rifiuti sul disco o nel cibo.

18 Spremiagrumi

a Cono b Colino

Nota: Questo accessorio può essere utilizzato solo insieme al robot da cucina AT284.

Assemblare lo spremiagrumi come mostrato nell'illustrazione 18

1 Inserire il colino nella ciotola assicurandosi che la linguetta sul bordo si blocchi nel manico della ciotola.
2 Montare il cono sull'alberino motore girandolo fino a farlo scendere completamente.
3 Tagliare il frutto a metà. Passare alla velocità 3 e premere il frutto sul cono.

Suggerimenti e consigli

- Per ottenere i migliori risultati, conservare e spremere il frutto a temperatura ambiente e girarlo a mano su un piano di lavoro prima di spremerlo.
- Per favorire l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
- Quando si spremono grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per prevenire l'accumulo di polpa e semi.

19 Tritacarne

a Ghiera filettata b Crivelli: medio o grossolano (dipende dalla variante del modello)

c Taglierina

d Chiocciola tritacarne e Corpo motore f Vassoio g Spingitore

Assemblare il tritacarne come mostrato nell'illustrazione 19

1 Montare la chiocciola all'interno del corpo.
2 Montare la taglierina - assicurarsi che sia posizionata correttamente con il lato tagliente più esterno.
3 Montare un crivello - allineare il perno alla tacca.
4 Montare senza serrare la ghiera.

Come utilizzare il tritacarne 1 Sollevare la testa dell'impastatrice. Assicurarsi che siano installati entrambi i coperchi degli attacchi.

2 Con l'accessorio nella posizione indicata, allineare le linguette dell'unità all'estremità della chiocciola con le fessure corrispondenti nell'attacco.
3 Spingere l'accessorio nell'attacco e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
4 Stringere la ghiera manualmente.
5 Montare il vassoio6 Tagliare la carne in strisce larghe 2,5 cm.
7 Selezionare Velocità massima. Usando lo spingitore spingere delicatamente il cibo, un pezzo alla volta. **Non spingere forte** perché si potrebbe danneggiare la macchina.

Suggerimenti e consigli

- **Scongelare completamente il cibo congelato prima di tritare.**
- Assicurarsi sempre che le ossa e la buccia siano rimosse dalla carne prima di tritare.

20 Centrifuga

a Spingitore b Coperchio c Linguetta di blocco coperchio d Filtro e Raccoglipolpa f Uscita del succo (beccuccio) g Unità di base h Leva di rilascio raccoglipolpa i Ciotola j Supporto ciotola

Assemblare la centrifuga come mostrato nell'illustrazione 20

1 Posizionare il raccoglipolpa sulla base e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione. Se montata correttamente, l'uscita del succo deve essere posizionata sopra la leva di rilascio del raccoglipolpa.
2 Montare il filtro e spingerlo saldamente in posizione.
3 Montare il coperchio sul raccoglipolpa: girare in senso orario per allineare la freccia ▼ alla linguetta del coperchio con il segno ▌ dell'unità base.
4 Posizionare il supporto del contenitore sul lato inferiore dell'accessorio - la freccia ▲ sul supporto del contenitore dovrebbe essere rivolta verso l'alto e allineata all'apertura di uscita del succo.
5 Mentre si sostiene il supporto del contenitore, inserire l'accessorio nell'attacco allineando il beccuccio all'angolo della macchina e quindi girare in senso orario per bloccare in posizione.
6 Per montare il contenitore, ruotare il supporto via dal beccuccio e quindi posizionare il contenitore nel supporto. Ruotare il contenitore modo che si trovi sotto l'apertura di uscita del succo.
7 Tagliare a pezzi il cibo per adattarlo al tubo di alimentazione.
8 Ruotare su velocità massima, quindi inserire il cibo nel tubo di alimentazione. **Spingere verso il basso uniformemente con lo spingitore – non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione.**

Importante

- Se la centrifuga inizia a vibrare, spegnere e svuotare la polpa dal filtro. (La centrifuga vibra se la polpa si distribuisce in modo non uniforme).
- Alcuni alimenti molto duri possono rallentare o arrestare l'apparecchio. Se ciò accade, spegnere e sbloccare il filtro.

o Spegnere e svuotare regolarmente i contenitori della polpa e del succo durante l'uso.

Suggerimenti e consigli

o Agrumi - Per ottenere i migliori risultati, utilizzare lo spremiagrumi disponibile separatamente.
o Inserire lentamente il cibo morbido per ottenere la massima quantità di succo.
o Rimuovere i noccioli (prugne, pesche, ciliegie ecc.).
o Rimuovere le pelli dure (meloni, ananas, cetrioli, ecc.).
o Gli alimenti con pelle morbida e di altro tipo devono solo essere lavati (mele, pere, carote, spinaci, uva, fragole, sedano ecc.).

Suggerimenti relativi alla salute

o Per mantenere le vitamine, bere il succo appena spremuto.
o Se si deve conservare il succo per alcune ore, si consiglia di conservarlo in frigorifero e aggiungere qualche goccia di succo di limone per mantenerlo fresco.
o Evitare di bere più di tre bicchieri di succo da 230 ml al giorno se non si è abituati.
o Per i bambini, diluire il succo con una quantità equivalente di acqua.
o Il succo di verdure verde e rosso scuro (broccoli, spinaci, barbabietole, cavolo rosso ecc.) ha un sapore molto intenso, quindi si consiglia sempre di diluirlo.. o Il succo di frutta ha un alto contenuto di fruttosio (lo zucchero della frutta), quindi si sconsiglia a chi e affetto da diabete o ha un basso contenuto di glucosio nel sangue di berne quantità eccessive.

Per smontare la centrifuga Invertire la procedura di assemblaggio. Per rimuovere il raccoglipolpa dall'unità di base, premere la leva di rilascio sull'unità di base e ruotare il raccoglipolpa in senso antiorario. Quindi estrarla.

21 Tritatutto/macinino compatto

a Base
b Unità delle lame c Anello di tenuta d Caraffa

Assemblare il macinino come mostrato nell'illustrazione 21

1 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
2 Verificare che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'unità delle lame. Si verificheranno delle perdite se la tenuta non è montata correttamente.
3 Capovolgere il gruppo lame e collocarlo sulla caraffa, con le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare la base sulla caraffa stringendola a mano.
5 Posizionare il macinino sull'attacco con la freccia sulla base del mulino rivolta verso il retro della macchina. Ruotare in senso orario fino a farlo scattare in posizione quando le due frecce si allineano.
6 Accendere alla massima velocità.

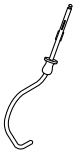
Suggerimenti e consigli

o Si sconsiglia la lavorazione di spezie poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
o Non trattare ingredienti caldi ma lasciarli raffreddare prima di trattarli.

Grafico di utilizzo consigliato

Dimensioni delle uova utilizzate = medie dimensioni (peso 53 - 63 g).

*** Q uesta è solo una guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti trattati.**

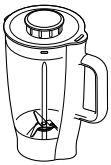
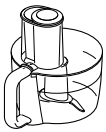
Ciotola	Ricetta/Processo				(Minuti)
	Amalgamare burro/ margarina e zucchero		Torta di uvetta e canditi 1,8 kg in totale (miscela di 6 uova)	Min → Max	4
	Amalgamare le uova nella miscela per torte			4 → Max	1 – 4
	Aggiungere gradualmente farina, frutta, ecc.			Min → 1	30 – 60 secondi
	Pasticcini e biscotti – Amalgamare grassi nella farina	Peso farina	450 g	Min → 2	2
	Miscele pronte per torte	Peso totale	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 secondi
	Impasto per pane (pasta dura)	Peso farina	500 g	Min ↓ 3	45 – 60 secondi
		Peso totale	805 g		5 – 7
	Impasto morbido (con aggiunta di burro e uova)	Peso farina	500 g	Min ↓ 3	45 – 60 secondi
		Peso totale	960 g		5 – 7
	Albumi		8	Min → Max	1½ – 3
	Pan di Spagna senza grassi		620g (miscela di 6 uova)		4 – 6
	Panna		250 - 600 ml	Min → Max	2 – 4
	Maionese	Tuorli	4	Max	1 – 2

	Pastella per pancake	1 l	Min ↓ Max	10 secondi ↓ 45 – 50 secs

Grafico di utilizzo consigliato

Dimensioni delle uova utilizzate = medie dimensioni (peso 53 - 63 g).

*** Q uesta è solo una guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti trattati.**

Accessori	Ricetta/Processo				(Minuti)
	Liquidi freddi, bevande e smoothie	Plastica AT282	1,6 l	Max	30 – 60 secondi
		Vetro AT283	1,2 l		
	Frappè/ latte freddo	Plastica AT282	1,2 l	Max	15 – 30 secondi
		Vetro AT283	800 ml		
	Cubetti di ghiaccio		6 (125 g)	P	–
	**Carne e pesce crudi**		400 g	3 → Max	15 – 20 secondi
	Cipolla		250 g	P	5 – 10 secondi
	Biscotti		250 - 500 g	Max	20 – 30 secondi
	Pasticcini – amalgamare grassi nella farina	Peso farina	450 g	Max	2
	Miscele pronte per torte	Peso totale	1,6 kg	Min → Max	45 – 60 secondi
	Maionese	Tuorli	3 – 4	Max	1 – 2

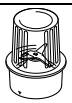
	Taglia e grattugia formaggio, carote, patate, cavoli, zucchine, barbabietole	Non superare il contrassegno di Max sulla ciotola.	Max	–
	Affetta oggetti più morbidi come cetrioli e pomodori		4 - Max	–
	Parmigiano e patate		Max	–
	Patate per patatine fritte e ingredienti solidi per insalate stufati e salse (ad es. carote, rape, zucchine e cetrioli)		Max	–

Grafico di utilizzo consigliato

Dimensioni delle uova utilizzate = medie dimensioni (peso 53 - 63 g).

*** Questa è solo una guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti trattati.**

Accessori	**Ricetta/Processo**			**(Minuti)**
	Grattugia carote e formaggi	Non superare il contrassegno di Max sulla ciotola.	Max	–
	Tutti gli agrumi	1 kg	3	–
	Carne, pollame e pesce.	–	Max	10 minuti
	Centrifuga frutta e verdure, per es. carote, mele, ananas, pomodori e uva.	500 g	Max	–
	Frutta e verdura morbida per es. pomodori e uva	500 g	Max	–

	Noci	50 g	Max	30 secondi
	Chicchi di caffè	50 g	Max	30 secondi
	Purè freddi	50 g	Max	30 secondi
	Miele piccante e marinata di dado Miele (temperatura ambiente) Burro di arachidi croccante Peperoncino piccolo	 250 g 40 g 1	P	10 secondi

Cura e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Smontare completamente gli accessori prima di pulirli.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.
- Alcuni alimenti, ad es. le carote, scoloriranno la plastica. Se si sfregano bene le parti con un panno imbevuto di olio vegetale si aiuterà a rimuovere lo scolorimento.
- **Maneggiare con cura le lame e i dischi, poiché sono estremamente affilati.**

Corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

Ciotola

- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Utilizzare l'aceto per rimuovere il calcare.
- Tenere lontano da fonti di calore (piani cottura, forni, microonde).

Istruzioni per la pulizia – Fare riferimento alla tabella di pulizia sul retrocopertina.

o nutenzione e assistenza tecnica

In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.

o NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato. In caso di guasto o cattivo funzionamento di un

o apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

o Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.

o Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.	Manca la corrente. Macchina sovraccarica/ capacità massime superate. Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.	Controllare che l'apparecchio sia collegato. Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente. Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato". Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.
Gli accessori a velocità media o alta non funzionano.	L'accessorio non è montato e fissato correttamente. Altro coperchio dell'attacco non montato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente. Controllate che l'atro coperchio dell'attacco sia montato correttamente.
Movimento sulla superficie di lavoro.	I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.	Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.
Nel frullatore o nel mulino vi sono delle perdite dall'unità lame.	Tenuta mancante. Tenuta montata in modo errato. Tenuta danneggiata.	Controllare che la tenuta sia montata correttamente e non danneggiata. Per ottenere un tenuta di ricambio vedere "Manutenzione e assistenza tecnia".
Scarse prestazioni di utensili/accessori.	Fare riferimento ai suggerimenti nella sezione "Utilizzo degli accessori" pertinente. Controllare che gli accessori siano montati correttamente.	

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato. antes de colocar o
  - quitar tapas de las salidas/
  - utensilios/accesorios;
  - después de su uso y cuando no lo utilice; antes de limpiarlo.
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/ accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Gancho de amasar	8 minutos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos
Batidora de vaso	60 segundos	
Molinillo	30 segundos	
Picadora de carne	10 minutos	

- No acerque los dedos a las piezas móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga la mano o los dedos en el mecanismo de bisagra.

- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar las salidas de transmisión.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades indicadas en la tabla de usos recomendados.
- Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal este correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparto en funcionamiento cerca del borde de una encimera.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido

instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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.

Seguridad general de los accesorios

- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la batidora de vaso y del bol del procesador de alimentos mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- El aparato no funcionará si los accesorios no están acoplados correctamente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Si al utilizar un accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare el robot y quite una parte del contenido.
- Los accesorios se **estropearán** y pueden producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- NO procese ingredientes calientes.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Hay que dejar que los

ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol del procesador de alimentos, el molinillo o el vaso o antes de mezclarlos.

Batidora de vaso

- Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la batidora esté colocado.
- **AT282 Importante:** la falda de la parte inferior del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- Nunca ponga la batidora de vaso en marcha vacía.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No procese especias como clavo, eneldo y semillas de comino ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- No utilice la batidora de vaso como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Nunca bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en el vaso (o menos para líquidos espumosos como los batidos).

Procesador de alimentos

- Maneje la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**

- **Al rebanar o rallar, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.**
- **No sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.**
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol del procesador de alimentos apague el aparato y espere hasta que la cuchilla o los discos se hayan parado totalmente.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de velocidad.

Picadora de carne

- Asegúrese siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.
- Al picar frutos secos, ponga solo unos pocos cada vez y deje que el eje espiral los recoja antes de añadir más.
- Utilice siempre el empujador de la picadora suministrado. Nunca introduzca los dedos ni ningún otro utensilio en el tubo de entrada de alimentos.
- Aviso: la cuchilla está afilada, manéjela con cuidado tanto durante el uso como al limpiarla.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su posición antes de encender el aparato.

Licuadora

- **No utilice el exprimidor si el filtro está dañado.**
- Las cuchillas en la base del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el filtro.

- Antes de quitar la tapa, apague el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Si al utilizar este accesorio, el aparato vibra en exceso, ajuste la velocidad o detenga el robot, desenchúfelo y quite cualquier resto de pulpa del tambor (el exprimidor vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).

Picadora/molinillo compacto

- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Antes de quitar el molinillo del robot:
  - apague el aparato;
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar la jarra del conjunto de cuchillas.
- Use la jarra y la unidad de cuchillas solamente con la base suministrada.
- Nunca acople la unidad de cuchillas al robot sin que la jarra esté colocada.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte la sección “Cuidado y limpieza”.

Descripción del aparato

Robot de cocina

1. **Salida de velocidad media**
2. Tapa de la salida de velocidad media
3. Tapa de la salida de velocidad alta
4. **Salida de velocidad alta**

5 Unidad de potencia
6 Control de encendido/apagado y de velocidad
7 Bol
8 **Toma de los utensilios**
9 Cabezal de la mezcladora
10 Palanca para soltar el cabezal
11 Antisalpicaduras

Utensilios del bol

12 Batidor K
13 Gancho de amasar con protector desmontable
14 Batidor de varillas

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

Para obtener más información o para pedir accesorios opcionales no incluidos en el paquete, visite la página web de Kenwood www.kenwoodworld.com.

15 Batidora de vaso de plástico (AT282) 16 Batidora de vaso de cristal (AT283)
17 Procesador de alimentos (AT284)
18 Exprimidor de cítricos (requiere el modelo AT284)
19 Picadora de carne (AT281)
20 Licuadora (AT285)
21 Picadora/molinillo compacto (AT286)

Usar el bol y los utensilios

Consulte las ilustraciones A – F

A Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.

B Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.

C Presione el utensilio seleccionado dentro de la toma de los utensilios; oirá un “clic” cuando esté bien acoplado.

- Para evitar la entrada de comida, compruebe siempre que el protector esté acoplado en el eje del gancho de amasar antes de insertarlo en la salida.

D Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado. Enchufe a la toma de corriente.

E Deslice el antisalpicaduras sobre el bol para acoplarlo.

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.

F Gire el control de velocidad al ajuste deseado. Use el botón de acción intermitente (P) para generar impulsos breves de velocidad.

Después de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a “O” y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
Levante el cabezal de la mezcladora y, mientras lo sujeta firmemente, saque el utensilio de la salida tirando de él.

Consejos y sugerencias

Batidor K

- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- Apague y raspe el bol con una espátula cuando sea necesario.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Gancho de amasar

- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Detenga el aparato a intervalos y raspe la mezcla del gancho de amasar.

Harina

- Los diferentes lotes de harina varían en cuanto a la cantidad de líquido necesario. La pegajosidad de la masa ejerce un efecto directo sobre la carga en el aparato. Vigile el aparato mientras la masa se esté mezclando.

Batidor de varillas

Importante

- **No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar) ya que puede dañarlo.**
- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
- Mayonesa: para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.
- Mezclas para rebozado: primero, añada la harina al bol, después añada el líquido y mezcle a velocidad mínima para incorporar los ingredientes.

Puntos a tener en cuenta:

- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- **Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como masa de pan.**
- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato seguirá funcionando. Desenchufe siempre el aparato antes de levantar el cabezal.
- **El aparato no funcionará a menos que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas.**
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo y quite una parte de la mezcla o aumente la velocidad.
- Su mezcladora está equipada con una función de "arranque suave" para minimizar los derrames. Sin embargo, si el aparato se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que a la mezcladora le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.

Control del sensor de velocidad electrónico

Su mezcladora está equipada con un control del sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad bajo distintas condiciones de carga como, por ejemplo, al amasar masa de pan o cuando se añaden huevos a una mezcla para tarta. Por lo tanto, es posible que oiga alguna variación de la velocidad durante el proceso cuando la mezcladora se ajuste a la carga y velocidad seleccionadas; esto es normal.

o Quite siempre los accesorios acoplados a las salidas antes de levantar el cabezal de la mezcladora.

Uso de las salidas de transmisión

Accesorios de la salida de velocidad alta
Retire la tapa de la salida de velocidad alta . Compruebe que la tapa de la salida de velocidad media esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

Accesorios de la salida de velocidad media
Retire la tapa de la salida de velocidad media . Compruebe que la tapa de la salida de velocidad alta esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

Usar los accesorios

Consulte las ilustraciones pertinentes para cada accesorio y vea los consejos y sugerencias debajo de la sección de cada accesorio.

15 Batidora de vaso de plástico

a Unidad de cuchillas
b Anillo de cierre
c Vaso
d Tapón de llenado e Tapa

16 Batidora de vaso de cristal

a Portacuchillas b Unidad de cuchillas
c Anillo de cierre
d Vaso e Tapa
f Tapón de llenado

derramarse.

Colocación de la tapa

15 Batidora de vaso de plástico: gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

16 Batidora de vaso de cristal: empújela hacia abajo para que quede bien sujeta.

Monte la batidora de vaso tal como se muestra en la ilustración 15 y 16 Nota: compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado, de lo contrario, el contenido podría

Consejos y sugerencias No procese ingredientes calientes

o Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.

o Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.

o Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno.

17 Procesador de alimentos

a Empujador pequeño b Empujador grande
c Tubo de entrada de alimentos d Tapa e Bol
f Eje de transmisión g Cuchilla

Discos (si se incluyen) h Disco rebanador/rallador grueso
i Disco rebanador/rallador fino j Disco rallador extrafino k Disco para cortar en trocitos finos al estilo Juliana
l Disco para cortar en trocitos finos estándar
m Disco rallador extragrueso

Monte el procesador de alimentos tal como se muestra en la ilustración 17

1 Ponga el eje de transmisión en la salida.
2 Coloque el bol sobre el eje de transmisión con el asa por encima del control de

velocidad y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado en su posición.

3 Coloque la cuchilla, uno de los discos o el exprimidor de cítricos.

La cuchilla y la sección de corte de los discos están afiladas, por eso deben manejarse siempre con cuidado.

Consejos y sugerencias

- Corte la carne, el pan y las verduras en dados de 2 cm antes de procesarlos.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos en exceso al usar la cuchilla.
- No utilice la cuchilla para picar cubitos de hielo u otros alimentos duros como las especias, ya que pueden dañar el accesorio.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes, evite el contacto con el plástico ya que pueden dejar manchas.

Discos

1 Elija el tubo de entrada de alimentos que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

2 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.

3 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

- No deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo regularmente.
- No sobrepase el nivel de capacidad “MAX” marcado en el bol.

Consejos y sugerencias

- Al utilizar los discos reversibles, asegúrese de que el lado cortante deseado esté hacia arriba.
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Para evitar que la comida se salga durante su procesamiento, llene bien el tubo de entrada de alimentos grande o use el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en los alimentos.

18 Exprimidor de cítricos

a Cono a
Colador

Nota: este accesorio solo puede utilizarse junto con el procesador de alimentos AT284.

Monte el exprimidor de cítricos tal como se muestra en la ilustración 18

1 Coloque el colador dentro del bol asegurándose de que la lengüeta en el borde quede bien fijada dentro del asa del bol.

2 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que llegue abajo.

3 Corte la fruta en mitades. Coloque el interruptor a velocidad 3 y presione la fruta sobre el cono.

Consejos y sugerencias

- Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
- Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro al exprimirla.
- Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador regularmente para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

19 Picadora de carne

a Tuerca de cierre b Pantallas: mediana y gruesa (depende de la variante del modelo)

c Cuchilla d Eje espiral e Cuerpo f Bandeja g Empujador **Monte la picadora de carne tal como se muestra en la ilustración 19**

1 Coloque el eje espiral dentro del cuerpo.
2 Coloque la cuchilla; asegúrese de que esté colocada correctamente con el lado cortante hacia fuera.
3 Coloque una pantalla; alinee el vástago con el agujero.
4 Ajuste la tuerca de cierre sin apretar demasiado.

Usar la picadora de carne

1 Levante el cabezal de la mezcladora. Compruebe que las tapas de ambas salidas estén acopladas.
2 Con el accesorio en la posición mostrada, alinee las lengüetas de posicionamiento al final del eje espiral con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
3 Presione el accesorio dentro la salida y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustado en su posición.
4 Apriete la tuerca de cierre manualmente.
5 Coloque la bandeja.
6 Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
7 Seleccione la velocidad máx. Con el empujador, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo. **No empuje demasiado**, ya que el robot podría estropearse.

Consejos y sugerencias

- **Descongele completamente los alimentos congelados antes de picarlos.**
- Asegúrese siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.

20 Licuadora

a Empujador b Tapa

c Lengüeta de enclavamiento de la tapa

d Filtro e Depósito de la pulpa f Boca de salida del zumo (pico vertedor)

g Unidad base

h Palanca para soltar el depósito de la pulpa

i Vaso

j Soporte del vaso

Monte el exprimidor tal como se muestra en la ilustración 20

1 Coloque el depósito de la pulpa en la unidad base y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición. Cuando esté correctamente acoplado, la boca de salida del zumo debe estar situada por encima de la palanca para soltar el depósito de la pulpa.
2 Acople el filtro y empuje firmemente para que encaje en su posición.

3 Coloque la tapa sobre el depósito de la pulpa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para alinear la flecha ▼ de la tapa con la marca I de la unidad base.

4 Coloque el soporte del vaso sobre la parte inferior del accesorio; la flecha ▲ que hay en el soporte del vaso debe señalar hacia arriba y quedar alineada con la boca de salida del zumo.

5 Mientras sostiene el soporte del vaso, acople el accesorio a la salida alineando el pico vertedor por encima de la esquina del robot y luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.

6 Para colocar el vaso, gire el soporte lejos del pico vertedor y luego ponga el vaso en el soporte. Gire el vaso de forma que quede situado debajo de la boca de salida del zumo.

7 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.

8 Gire a velocidad máxima, luego coloque la comida en el tubo de entrada de alimentos. **Empuje de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

Importante

o Si el exprimidor empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del filtro (el exprimidor vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).

o Algunos alimentos muy duros pueden hacer que su accesorio vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.

o Desconecte y vacíe los depósitos de la pulpa y del zumo regularmente durante el uso.

Consejos y sugerencias

o Cítricos: para obtener mejores resultados, use el exprimidor de cítricos que está disponible por separado.

o Introduzca los alimentos blandos lentamente para extraer el máximo zumo posible.

o Quite los huesos (ciruelas, melocotones, cerezas, etc.).

o Quite las pieles duras (melones, piñas, pepinos, etc.).

o Los alimentos de piel blanda y otros alimentos solo hay que lavarlos (p. ej., manzanas, peras, zanahorias, espinacas, uvas, fresas, apio, etc.).

Recomendaciones de salud

o Para conservar las vitaminas, beba el zumo lo antes posible.

o Si tiene que guardar el zumo durante unas horas, póngalo en el frigorífico y añada unas gotas de zumo de limón para mantenerlo fresco.

o No beba más de 3 vasos de zumo de 230 ml al día, a no ser que esté acostumbrado.

o Diluya los zumos para los niños con una cantidad equivalente de agua.

o El zumo de verduras verde oscuro (brócoli, espinacas, etc.) o de verduras rojo oscuro (remolacha, col lombarda, etc.) es muy fuerte, por lo que debe diluirse siempre. o Los zumos de fruta son ricos en fructosa (azúcar procedente de la fruta), por lo que las personas diabéticas o con niveles bajos de azúcar en sangre deben evitar beber demasiado zumo.

Desmontar el exprimidor Invierta el proceso de montaje. Para quitar el depósito de la pulpa de la unidad base, apriete la palanca en la unidad base y gire el depósito de la pulpa en sentido contrario a las agujas del reloj. Luego, sáquelo.

21 Picadora/molinillo compacto

a Base

b Unidad de cuchillas

c Anillo de cierre d Jarra

Monte el molinillo tal como se muestra en la ilustración 21 1 Ponga los ingredientes en la jarra.

2 Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado a la unidad de cuchillas. Si el anillo de cierre no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.

3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.

4 Enrosque la base sobre la jarra a mano hasta que esté bien apretada.

5 Coloque el molinillo en la salida con la flecha en la base del molinillo hacia la parte posterior del aparato. Gire el molinillo en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustado hasta que las dos flechas queden alineadas. 6 Conecte a máxima velocidad.

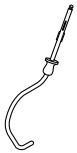
Consejos y sugerencias

- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- No procese ingredientes calientes, deje que se enfríen antes de procesarlos.

Tabla de usos recomendados

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

*** E sto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

Utensilio del bol	Receta/ proceso				(Minutos)
	Batir mantequilla/ margarina y azúcar		Pastel de frutas 1,8 kg en total (mezcla de 6 huevos)	Mín → Max	4
	Batir huevos para incorporarlos en preparados para tartas			4 → Max	1 – 4
	Añadir harina, fruta, etc.			Mín → 1	30 – 60 segundos
	Pastelitos y galletas – mezclar manteca con harina	Peso de la harina	450 g	Mín → 2	2
	Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	1,6 kg	Mín → Max	45 – 60 segundos
	Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	500 g	Mín ↓ 3	45 – 60 segundos
		Peso total	805 g		5 – 7
	Masa con levadura	Peso de la harina	500 g	Mín	

	blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso total	960 g	↓ 3	45 – 60 segundos 5 – 7
	Claras de huevo		8	Mín → Max	1½ – 3
	Bizcochos ligeros		620 g (mezcla de 6 huevos)		4 – 6
	Nata		250 - 600 ml	Mín → Max	2 – 4
	Mayonesa	Yemas de huevo	4	Max	1 – 2
	Masa para crepes		1 l	Mín ↓ Max	10 segundos ↓ 45 – 50 segundos

Tabla de usos recomendados

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

*** E sto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

Accesorios	Receta/ proceso				(Minutos)
	Líquidos fríos, bebidas y smoothies	Plástico AT282	1,6 l	Máx	30 – 60 segundos
		Cristal AT283	1,2 l		
	Batidos/ leche fría	Plástico AT282	1,2 l	Máx	15 – 30 segundos
		Cristal AT283	800 ml		
	Cubitos de hielo		6 (125 g)	P	–

	Carne y pescado crudos		400 g	3 → Máx	15 – 20 segundos
	Cebolla		250 g	P	5 – 10 segundos
	Galletas		250 - 500 g	Máx	20 – 30 segundos
	Masa para pasteles – mezclar manteca con harina	Peso de la harina	450 g	Máx	2
	Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	1,6 kg	Mín → Máx	45 – 60 segundos
	Mayonesa	Yemas de huevo	3 – 4	Max	1 – 2
	Cortar en rodajas y rallar queso, zanahoria, patata, col, calabacín o remolacha		No sobrepase la marca de nivel máximo en el bol.	Máx	–
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates			4 - Máx	–
	Queso parmesano y patatas			Máx	–

Tabla de usos recomendados

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

*** E sto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

Accesorios	**Receta/ proceso**			**(Minutos)**
	Patatas para hacer patatas fritas e ingredientes duros para ensaladas, guisos y salsas (p. ej., zanahoria, colinabo, calabacín y pepino)	No sobrepase la marca de nivel máximo en el bol.	Máx	–

	Rallar zanahorias y quesos		Máx	–
	Todos los cítricos	1 kg	3	–
	Carne y pescado.	–	Máx	10 minutos
	Hacer zumo de frutas y verduras, p. ej., zanahorias, manzanas, piña, tomates y uvas.	500 g	Máx	–
	Hortalizas y frutas blandas, p. ej., tomates y uvas	500 g	Máx	–
	Frutos secos	50 g	Máx	30 secs
	Granos de café	50 g	Máx	30 secs
	Purés fríos	50 g	Máx	30 secs
	Adobo de frutos secos y miel especiada Miel (temperatura ambiente) Mantequilla de cacahuete crujiente Chile pequeño	250 g 40 g 1	P	10 secs

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Desmonte los accesorios completamente antes de limpiarlos.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño empapado de aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- **Maneje las cuchillas y los discos con cuidado, ya que están muy afilados.**

Unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

- Asegúrese de que los pies en la base de la mezcladora estén limpios.

Bol

- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.

- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos o microondas).

Instrucciones de limpieza – Consulte la tabla de limpieza en el interior de la contraportada.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “Guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.	No hay corriente eléctrica. El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas. Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente. Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados". Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.
Los accesorios de velocidad media o alta no funcionan.	El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente. Otra tapa de la salida no está correctamente acoplada.	Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado. Compruebe que otra tapa de la salida esté correctamente acoplada.
Movimiento en la encimera.	Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.	Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.
Se sale algo de comida a través de la unidad de cuchillas del accesorio batidora de vaso o molinillo.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Bajo rendimiento de los utensilios/ accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso de los accesorios" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

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

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” (Desligado) e retire o cabo da tomada eléctrica:
  - antes de colocar ou retirar tampas das entradas / utensílios / acessórios;
  - depois e quanto não estiver em utilização;
  - antes de limpar.
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/ Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Batedor de Gancho	8 min.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Liquidificador	60 seg.	
Moinho	30 seg.	
Picador de Alimentos	10 min.	

- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca meta os seus dedos/mãos na dobradiça.
- Nunca deixe o Robot de Cozinha a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “Assistência e Cuidados ao Cliente”.

- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza as entradas para os acessórios.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Não exceda as quantidades mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Tenha cuidado quando levantar este aparelho. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão seguros antes de levantar o aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez o seu Robot de Cozinha pode ficar instável.
- Não opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.

- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- 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.

Segurança Geral - Acessórios

- Mantenha as mãos e utensílios longe do Liquidificador e da taça do Processador de Alimentos enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- O aparelho não funcionará se os acessórios não estiverem correctamente colocados.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Se durante a utilização de um acessório o aparelho vibrar demasiado, ajuste a velocidade ou pare a máquina e retire parte do conteúdo.
- Os acessórios ficarão **danificados** e poderão provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.
- NÃO processe ingredientes quentes.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar na taça do Processador de Alimentos, no Moinho, no copo ou antes de os liquidificar.

Liquidificador

- Nunca coloque a unidade de lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador colocado.
- **AT282 Importante** – A saia da base do copo liquidificador é colocada durante o processo de fabrico e não deve tentar retirá-la.
- Utilize sempre o Liquidificador com a tampa.
- Utilize o copo apenas com a unidade de lâmina fornecido.
- Nunca ponha a funcionar o Liquidificador vazio.
- Receitas de smoothies/batidos - nunca liquidifique alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento; parta-a antes de a adicionar ao copo.
- Não processe especiarias como cravinho, aneto (endro) e sementes de cominhos porque podem danificar as partes plásticas.
- Não utilize o Liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais do que o máximo marcado no copo – menos ainda para líquidos espumosos como os batidos de leite.

Processador de Alimentos

- A lâmina e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega afastando-se do gume, quando manusear e quando limpar.**
- **Quando fatiar/ralar não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.**
- **NÃO exceda a capacidade "MAX" marcada na taça.**
- Retire sempre a unidade de lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os

alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.

- Antes de retirar a tampa da taça do Processador de Alimentos desligue o aparelho e deixe a lâmina ou os discos pararem completamente.
- Não utilize a tampa para operar o Processador de Alimentos, utilize sempre o controlo de velocidade.

Picador de Alimentos

- Assegure-se sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes processe pouca quantidade de cada vez e deixe a espiral trituradora apanhá-las todas antes de adicionar mais.
- Utilize sempre o empurrador do picador fornecido. Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.
- AVISO – as lâminas estão muito afiadas, manuseie com cuidado quando utilizar e quando limpar.
- Certifique-se de que o acessório está seguro na posição correcta antes de o accionar.

Extractor de Sumo

- **Não utilize o Extractor de Sumo se o filtro estiver danificado.**
- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manusear ou limpar o filtro.
- Antes de retirar a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Se durante o funcionamento deste acessório existir

demasiada vibração, ajuste a velocidade ou então pare a máquina, retire da corrente e limpe a polpa do tambor do filtro (o Extractor de sumo vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver mal distribuída).

Picador/Moinho Compacto

- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha as crianças afastadas da unidade de lâmina.
- Antes de retirar o Moinho da máquina: desligue;
  - espere até que as lâminas estejam completamente paradas;
  - tenha cuidado para não desapertar o jarro da unidade de lâmina.
- Utilize apenas o jarro e a unidade de lâmina com a base fornecida.
- Nunca insira a unidade de lâmina na máquina sem o jarro colocado.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção "Cuidados e Limpeza".

Legenda

Robot de Cozinha

1 **Entrada de Média Velocidade**
2 Tampa da entrada de média velocidade
3 Tampa da entrada de alta velocidade
4 **Entrada de Alta Velocidade**
5 Unidade motriz
6 Controlo de velocidade e Ligar/ Desligar (On/Off)
7 Taça
8 **Encaixe dos Utensílios**
9 Cabeça da Batedeira
10 Alavanca de desengate da cabeça
11 Resguardo anti-salpicos

Utensílios da Taça

12 Batedor
13 Batedor de Gancho para massa com disco protector amovível
14 Batedor de Varetas

Acessórios

Nem todos os acessórios da lista poderão estar incluídos no seu Robot de Cozinha. Os acessórios dependem do modelo.

Para obter mais informações ou encomendar acessórios opcionais visite o site da Kenwood - www. kenwoodworld.com.

15 Liquidificador em plástico (AT282)
16 Liquidificador em vidro (AT283)
17 Processador de Alimentos (AT284)
18 Espremedor de Citrinos (Precisa do acessório AT284)
19 Picador de Alimentos (AT281)
20 Extractor de Sumo (AT285)
21 Picador/Moinho Compacto (AT286)

Para Usar a sua Taça e os Utensílios

Consulte as Ilustrações A – F

A Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.

B Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.

C Insira o utensílio desejado no encaixe dos utensílios – vai ouvir um "clique", sinal de que está bem preso.

- Para evitar que os alimentos entrem para o encaixe – coloque sempre o disco protector no eixo do batedor de gancho antes de o inserir no encaixe dos utensílios.

D Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira. Ligue o cabo à corrente eléctrica.

E Deslize o resguardo anti-salpicos por cima da taça.

- Durante a mistura, pode adicionar ingredientes directamente à taça através do orifício do resguardo.

F Rode o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use o impulso (P) para curtos impulsos de velocidade.

Depois de processar rode o controlo de velocidade para a posição "O" e retire o cabo da tomada eléctrica. Levante a cabeça da batedeira e segurando-a firmemente, puxe o utensílio do encaixe.

Dicas e Sugestões Batedor

- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) com açúcar, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.

- Desligue e rape as paredes da taça para baixo com uma espátula sempre que necessário.
- Use ingredientes frios para confeccionar pastelaria salvo se a receita disser o contrário.

Batedor de gancho

- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Periodicamente pare a máquina, rape o batedor de gancho para dentro da taça.

Farinha

- Lotes diferentes de farinha podem precisar de quantidades diferentes de líquido. A consistência da massa tem efeito directo na carga da máquina. Por isso aconselhamos que mantenha a máquina sob vigilância sempre que preparar massa para pão.

Batedor de Varetas

Importante

- **Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas, p. ex. bater gordura e açúcar porque vai danificá-lo.**
- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.
- Maionese - para obter melhores resultados, rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o azeite e processe durante mais 10 segundos à velocidade máxima.
- Misturas para bolos - adicione a farinha primeiro, depois o líquido e misture na velocidade máxima para incorporar os ingredientes.

Pontos Importantes:

- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- **Com misturas pesadas, por exemplo massa para pão, é normal que a cabeça da batedeira se movimente um pouco.**
- Se levantar a cabeça da batedeira durante o funcionamento, a máquina continua a trabalhar. Desligue sempre antes de levantar a cabeça da batedeira.
- **A máquina não funcionará se todas as entradas não estiverem com a tampa.**
- Se ouvir a máquina a funcionar com dificuldade, desligue-a e retire parte da mistura ou então aumente a velocidade.
- A sua batedeira foi idealizada com um "início suave" de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa para pão, a batedeira levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Remova sempre os acessórios colocados nas entradas de velocidade antes de levantar a cabeça da batedeira.

Sensor Electrónico de Controlo de Velocidade

A sua batedeira está equipada com um sensor electrónico do controlo de velocidade que permite à máquina manter a velocidade com diferentes tipos de cargas, como quando bate massa para pão ou adiciona ovos a misturas para bolos. Por isso é natural ouvir algumas variações na velocidade uma vez que a batedeira se ajusta de acordo com a carga que tem e a velocidade seleccionada.

Utilizar as Entradas de Accionamento dos Acessórios

Acessórios Para a Entrada de Alta Velocidade

Levante e retire a tampa da entrada de alta velocidade . Confirme que a tampa da entrada de média velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

Acessórios Para a Entrada de Média Velocidade

Levante e retire a tampa da entrada de média velocidade . Confirme que a tampa da entrada de alta velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

Para usar os seus Acessórios

Consulte as ilustrações correspondentes a cada acessório e leia as Dicas e Sugestões que se encontram logo a seguir à informação sobre cada acessório.

15 Liquidificador em Plástico

a Unidade de lâmina
b Anel vedante c Copo
d Tampa de enchimento e Tampa

16 Liquidificador em Vidro

a Suporte da lâmina b Unidade de lâmina
c Anel vedante d Copo
e Tampa
f Tampa de enchimento

Monte o Liquidificador conforme mostrado na Ilustração 15 e 16 Nota: assegure-se de que o anel vedante está correctamente colocado ou o Liquidificador vai verter.

Colocação da Tampa

15 Liquidificador em Plástico - rode-a no sentido horário até prender.

16 Liquidificador em Vidro - empurre-a para baixo até prender.

Dicas e Sugestões Não processe ingredientes quentes

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no Liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar, uniformemente e em fio o azeite através da tampa de enchimento.
- Misturas grossas, por exemplo, patês e mousses podem precisar que se rapem para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um.

17 Processador de Alimentos

a Empurrador pequeno b Empurrador grande
c Tubo de alimentação d Tampa
e Taça
f Eixo de accionamento g Unidade de lâmina

Discos (se fornecidos) h Disco de fatiar/ralar grosso i Disco de fatiar/ralar fino j Disco de ralar extra fino k Disco de lascar finamente estilo juliana
l Disco de lascar padrão m Disco de ralar extra grosso **Monte o Processador de Alimentos conforme mostrado na Ilustração 17**

1 Coloque eixo de accionamento na entrada.
2 Encaixe a taça por cima do eixo de accionamento com a pega por cima do controlo de velocidade e rode na direcção horária até prender.

3 Encaixe a unidade de lâmina, ou um dos discos ou o Espremedor de Citrinos. **A unidade de lâmina e as partes dos discos cortantes estão muito afiadas, manipule com cuidado.**

Dicas e Sugestões

o Corte a carne, o pão e os vegetais em cubos de 2 cm antes de processar.

o As ervas ficam melhor picadas se estiverem lavadas e secas.

o Cuidado para não processar demasiado quando utiliza a unidade de lâmina.

o Não utilize a unidade de lâmina para picar cubos de gelo ou outros alimentos duros como especiarias, porque pode danificar a lâmina.

o Se adicionar à mistura essência de amêndoas ou aromatizantes evite o contacto destes com o plástico pois pode manchar.

Discos

1 Escolha que tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.

2 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.

3 Ligue e empurre uniformemente com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação pequeno – introduza primeiro o empurrador grande no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação grande – utilize ambos os empurradores em conjunto.

o Não deixe a taça encher até chegar aos discos: esvazie-a regularmente.

o NÃO exceda a capacidade “MAX” marcada na taça.

Dicas e Sugestões

o Quando utilizar os discos reversíveis assegure-se de que o lado que quer usar está virado para cima.

o Utilize ingredientes frescos.

o Não corte os alimentos muito pequenos. Para evitar que os alimentos escorreguem e fiquem na horizontal preencha totalmente o tubo de alimentação ou utilize o mais pequeno.

o Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.

o Depois de utilizar um disco, existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou dentro da taça com os alimentos processados.

18 Espremedor de Citrinos

a Cone espremedor b Coador

Nota: Este acessório só pode ser utilizado em conjunto com o Processador de Alimentos AT284.

Monte o Espremedor de Citrinos conforme mostrado na Ilustração 18

1 Instale o coador na taça, assegurando-se de que a saliência da orla está encaixada na pega da taça.

2 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando-o até que caia totalmente em baixo.

3 Corte a fruta ao meio. Ligue na velocidade 3 e pressione a metade do fruto contra o cone espremedor.

Dicas e Sugestões

o Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana

antes de o cortar e espremer. o Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
o Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

19 Picador de Alimentos

a Anel roscado b Discos: médio ou grosso (depende do modelo) c Cortador d Espiral e Corpo f Tabuleiro g Empurrador

Monte o Picador de Alimentos conforme mostrado na Ilustração 19 1 Introduza a espiral dentro do corpo.

2 Insira o cortador - o lado que corta virado para fora.
3 Encaixe um disco - alinhe o pino com a reentrância.
4 Aperte ligeiramente o anel roscado.

Para utilizar o Picador de Alimentos 1 Levante a cabeça da batedeira. Verifique que todas as tampas das entradas estão colocadas.

2 Com o acessório na posição mostrada alinhe as saliências do eixo que se encontram na extremidade da espiral com os encaixes correspondentes do mecanismo de saída.
3 Insira o acessório na entrada e rode na direcção horária até pender.
4 Aperte à mão o anel roscado.
5 Coloque o tabuleiro
6 Corte a carne em fatias de 2,5 cm de largura.
7 Seleccione a velocidade máxima. Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. **Não empurre com força** - pode estragar a sua máquina.

Dicas e Sugestões
o **Descongele bem os alimentos antes de os picar.**

o Assegure-se sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.

20 Extractor de Sumo

a Empurrador b Tampa c Patilhas de fixação da tampa d Filtro e Recipiente da polpa f Saída do sumo (bico) g Base da unidade h Alavanca de desengate do recipiente da polpa i Copo j Suporte do copo

Monte o Extractor de Sumo conforme mostrado na Ilustração 20

1 Coloque o recipiente da polpa na base da unidade e rode na direcção horária até prender. Quando estiver na posição correcta, o bico de saída do sumo deve estar posicionado por cima da alavanca de desengate do recipiente da polpa.
2 Insira o filtro e empurre firmemente para baixo.
3 Coloque a tampa no recipiente da polpa - rode na direcção horária até que a seta ▼ da tampa esteja alinhada com a marca | da base da unidade.
4 Coloque o suporte do copo por baixo do acessório - a seta ▲ do suporte do copo deve estar a apontar para cima e alinhada com o bico de saída do sumo.
5 Enquanto segura no suporte do copo, coloque o acessório na entrada alinhando o bico por cima do canto da máquina e depois rode na direcção horária até prender.
6 Para inserir o copo, deslize o suporte afastando-o do bico e insira depois o copo no suporte. Volte a deslizar de forma a que o suporte e o copo fiquem por baixo do bico de saída do sumo.
7 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação.

8 Ligue na velocidade Máxima e depois coloque os alimentos no tubo de alimentação. **Empurre uniformemente os alimentos com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

Importante

- Se o Extractor de Sumo começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do filtro. (O extractor de sumo vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver desproporcionadamente distribuída).
- Alguns alimentos muito duros podem fazer o acessório funcionar muito lentamente ou mesmo parálo. Se isso acontecer, desligue e desobstrua o filtro.
- Durante a utilização, deve desligar e esvaziar o recipiente da polpa e o copo do sumo com frequência.

Dicas e Sugestões

- Citrinos - Para obter melhores resultados utilize o Espremedor de Citrinos que é fornecido separadamente.
- Insira lentamente os alimentos macios para retirar maior quantidade de sumo.
- Remova os caroços (ameixas, pêssegos, cerejas, etc.).
- Remova a casca duras dos alimentos (melão, ananás, pepino, etc.).
- Os alimentos de pele macia precisam apenas de ser lavados (maçãs, pêras, espinafres, uvas, morangos, aipo etc.).

Recomendações de Saúde

- Para aproveitar o máximo de vitaminas consuma o sumo o mais depressa possível.
- Se precisar de armazenar o sumo durante algumas horas, adicione algumas gotas de limão para o manter fresco e depois coloque-o no frigorífico.
- Não beba mais de 3 copos (230 ml) de sumo por dia excepto se estiver habituado(a).
- Para as crianças, deve diluir o sumo em igual quantidade de água.
- Sumo feito de cereais e vegetais verdes escuro (brócolos, espinafres, etc.) ou vermelhos escuros (raiz de beterraba, couve roxa, etc.) são extremamente fortes, por isso devem ser sempre diluídos.
- Os sumos naturais de fruta têm um alto teor de Frutose (açúcar de frutos). Pessoas com diabetes ou hipoglicémia (baixo nível de glicose no sangue) devem evitar beber demasiado.

Para desmontar o Extractor de Sumo Inverta o procedimento de montagem. Para retirar o recipiente da polpa da base da unidade - prima a alavanca de desengate na base da unidade e rode o recipiente da polpa no sentido antihorário. Depois levante e retire.

21 Picador/Moinho Compacto

a Base

b Unidade de lâminas c Anel vedante d Jarro

Monte o Moinho conforme mostrado na Ilustração 21

1 Coloque os seus ingredientes no jarro.

2 Assegure-se de que o anel vedante está correctamente colocado na unidade de lâmina. Se o anel vedante estiver mal colocado, vai ocorrer vazamento.

3 Vire a unidade de lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do jarro com as lâminas para baixo.

4 Enrosque a base no jarro até estar bem apertada.

Quadro de Utilização Recomendada

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g).

*** O s seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.**

Utensílio da Taça	Receita/Processo				(Minutos)
	Bater manteiga/margarina com açúcar		Bolo de fruta 1,8 kg total (mistura com 6 ovos)	Min. → Max	4
	Bater ovos em misturas para bolos			4 → Max	1 – 4
	Incorporar farinha, frutos, etc.			Min. → 1	30 – 60 seg.
	Pastelaria e Biscoitos – envolver gordura em farinha	Peso de farinha	450 g	Min. → 2	2
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso total	1,6 kg	Min. → Max	45 – 60 seg.

5 Encaixe o moinho na entrada com a seta da base do moinho virada para a parte de trás da máquina. Rode o moinho na direcção horária até prender e as duas setas estarem alinhadas.

6 Ligue na velocidade máxima.

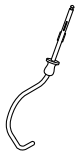
Dicas e Sugestões

- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- Não processe ingredientes quentes, deixe-os arrefecer antes de processar.

Quadro de Utilização Recomendada

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g).

*** Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.**

Utensílio da Taça	**Receita/Processo**				**(Minutos)**
	Massa para Pão (levedura seca)	Peso de farinha	500 g	Min. ↓ 3	45 – 60 seg.
		Peso total	805 g		5 – 7
	Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/ margarina e ovos)	Peso de farinha	500 g	Min. ↓ 3	45 – 60 seg.
		Peso total	960 g		5 – 7
	Claras de ovos		8	Min. → Max	1½ – 3
	Batido esponjoso (Pãode-ló)		620 g (Mistura com 6 Ovos)		4 – 6
	Natas		250 - 600ml	Min. → Max	2 – 4
	Maionese	Gemas de ovo	4	Max	1 – 2
	Massa de Panquecas		1 l	Min. ↓ Max	10 seg. ↓ 45 – 50 seg.
	Líquidos frios, Bebidas e Smoothies	Plástico AT282	1,6 l	Max	30 – 60 seg.
		Vidro AT283	1,2 l		
	Batidos / Leite Frio	Plástico AT282	1,2 l	Max	15 – 30 seg.
		Vidro AT283	800 ml		

	Cubos de Gelo	6 (125 g)	P	–

Quadro de Utilização Recomendada

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g).

*** O s seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.**

Acessórios	Receita/Processo				(Minutos)
	Carne Crua e Peixe		400 g	3 → Max	15 – 20 seg.
	Cebola		250 g	P	5 – 10 seg.
	Biscoitos		250 - 500 g	Max	20 – 30 seg.
	Pastelaria – envolver gordura em farinha	Peso de farinha	450 g	Max	2
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso total	1,6 kg	Min. → Max	45 – 60 seg.
	Maionese	Gemas de ovo	3 – 4	Max	1 – 2
	Fatia e rala queijo, cenouras, batatas, couves, curgetes, beterraba		Não exceder a marca MAX da taça.	Max	–
	Fatia alimentos tenros como pepino ou tomate			4 – Max	–

	Queijo Parmesão e batatas		Max	–
	Batatas para fritar e ingredientes consistentes para salada, ensopados e frituras (cenouras, nabo, curgetes e pepinos) Batatas para fritar e ingredientes consistentes para salada, ensopados e frituras (cenouras, nabo, curgetes e pepinos)		Max	–
	Rala cenoura e queijo		Max	–
	Todos os citrinos	1 kg	3	–

Quadro de Utilização Recomendada

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g).

*** O s seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.**

Acessórios	Receita/Processo			(Minutos)
	Carne, aves e peixe	–	Max	min.
	Espreme frutos e vegetais p. ex.: cenouras, maçãs, ananás, tomates e uvas.	g	Max	–
	Frutos e vegetais macios p. ex.: tomates e uvas.	g	Max	–
	Nozes	g	Max	seg.
	Grãos de Café	g	Max	seg.
	Purés Frios	g	Max	seg.
	Mel Picante e Marinada de Manteiga de Amendoim Mel (à temperatura ambiente) Pedaço de manteiga de amendoim Pequeno piri-piri (malagueta	 g g 1	P	seg.

Cuidados e Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.
- Alguns alimentos, por exemplo as cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo vegetal ajuda a retirar a coloração.
- **Manuseie as lâminas e os discos com cuidado – Estão extremamente afiados.**

Unidade Motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

Taça

- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

Instruções de Limpeza - Consulte o quadro de limpeza na capa traseira.

Assistência e Cuidados ao Cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção "Guia de Avarias" do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de Avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
O aparelho parou durante o funcionamento.	Não tem energia eléctrica. Máquina demasiado cheia /excedida a capacidade máxima. As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recomeçar a trabalhar imediatamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”. Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
Os acessórios das velocidades Média ou Alta não funcionam.	O acessório não está correctamente colocado e preso. A tampa da outra entrada não está bem colocada.	Verifique se o acessório está correctamente preso Verifique se a tampa da outra entrada está correctamente colocada.
A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.	Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.	Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.
O liquidificador ou o moinho verte pela unidade de lâmina.	Falta o selo vedante; Selo mal colocado; Selo danificado.	Verifique que o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para substituir o selo vedante, ver “Assistência e Cuidados ao Cliente”.
Fraco desempenho dos utensílios / acessórios.	Consulte as dicas correspondentes à utilização de cada acessório. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربي. تجاوز حد تحميل الجهاز/تجاوز السعات القصوى. لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد لفي مف إيقاف يعود تحققي والمحدد
ملحقات السرعة المتوسطة والعالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح. غطاء مخرج آخر غير مركب.	تأكدي م تأكدي
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكدي
هناك تسريب في وحدة الشفرات في المازج أو ملحق المطحنة.	لم يتم تركيب حلقة الإحكام. حلقة الإحكام مركبة بشكل غير صحيح. حلقة الإحكام تالفة.	تأكدي صحي إحكام
أداء سيئ للأدوات/الملحقات.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحي	

- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.
- فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.

- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- **تعاملي مع نصل سكين التقطيع وأسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جداً.**

السلطانية

- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة)سطح الموقد ،الأفران، المايكروويف(.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

تعليمات التنظيف - راجعي جدول التنظيف الموجود على الجانب الداخلي للصفحة الأخيرة من الدليل.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز ،قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com. يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها .
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك .
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة. صنع في الصين.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط)بوزن بين 30 إلى 36

*** هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات الم**

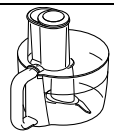
الملحقات

الأداة	الوصفة/الطريقة	
	البطاطس كشرائح رفيعة والمكونات الصلبة في السلطات، الزينة والخضار السوتيه)مثل الجزر، اللفت ،الكوسة والخيار(.	لا تتجاو مستو الس القصوى الموضح عل السلطان
	بشر الجزر والجبن	
	الموالح	1 كغم
	اللحوم والدواجن والأسماك.	–
	عصر الفواكه والخضراوات مثل الجزر والتفاح والأناناس والطماطم والعنب.	00٥ غر
	الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنب	00٥ غر
	المكسرات	0٥ غرا
	حبوب القهوة	0٥ غرا
	المهروسات الباردة	0٥ غرا
	العسل الحار والمكسرات المتبلة عسل النحل)درجة حرارة الغرفة(زبدة فول سودانيثمرة فلفل صعيرة	200 غر 04 غرا 1

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط)بوزن بين 35 إلى

*** هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات**

أداة السلطانية	الوصفة/الطريقة		
	السوائل والمشروبات والمشروبات ذات الرغوة الباردة	المازج البلاستيكي AT282	1.٦
		المازج الزجاجي AT283	1.2
	مخفوق الحليب/الحليب البارد	المازج البلاستيكي AT282	1.2
		المازج الزجاجي AT283	008
	مكعبات الثلج		125
	**اللحم والسمك النيئ**		004
	البصل		200
	البسكويت		200
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق	وزن الدقيق	045
	خلطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي	1.٦
	المايونيز	صفار بيض	3

	تقطيع شرائح وبشر لكل من الجبن، الجزر، البطاطس ،الكرنب، الكوسة، البنجر	لا تتجاوز مستو السع القصوى الموضح على السلطانيـ
	قطعي العناصر اللينة إلى شرائح، مثل الخيار والطماطم	
	جبن البارميجان والبطاطس	

129120

جدول توصيات الاستخدام

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط)بوزن بين 35 إلى 36 غرام

*** هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستـ**

أداة السلطانية	الوصفة/الطريقة		
	مزج الزبد/السمن مع السكر		كعكة الفواكه ،بوزن إجمالي 1.8 كغم)خلطة 6 بيضات(
	خفق البيض داخل خلطات الكعكات		
	طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه		
	المعجنات والبسكويت – مزج السمن مع الدقيق	وزن الدقيق	045 غرام
	خلطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي	1.6 كغم
	عجين الخبز)عجينة الخميرة السميكة(	وزن الدقيق	500 غرام
		الوزن الإجمالي	580 غرام
		وزن الدقيق	500 غرام

	عجينة الخميرة الخفيفة)غنية بالزبد والبيض(	الوزن الإجمالي	960 غرام
	بياض البيض		٨
	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون		206 غرام)خلطة ٦ بيضات(
	القشدة		250 - 600 مللي
	المايونيز	صفار بيض	٤
	مخفوقات البانكيك		1 لتر

- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف الملحق. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي تشغيل العصارة وأفرغي اللب ومجمع العصير بشكل دوري أثناء الاستخدام.

21 القطاعة/المفرمة الصغيرة a القاعدة b وحدة الشفرات c حلقة الإحكام d وعاء الطحن

ركبي المطحنة كما هو مبين في الرسم التوضيحي

1 ضعي المكونات داخل وعاء القطاعة/المفرمة.

2 تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح على وحدة الشفرات. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

21 ٨12121 **لفك العصارة** اعكسي خطوات التركيب.

لإزالة حاوية اللب عن وحدة القاعدة - اضغطي على ذراع التحرير الموجود في وحدة القاعدة ولفي حاوية اللب في اتجاه عكس عقارب الساعة. ثم ارفعيها للخارج.

تلميحات ونصائح

- الموالح - للحصول على أفضل النتائج ،استخدمي عصارة الموالح والتي يتم تزويدها على نحو منفصل.
- أدخلي المكونات اللينة ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- أزيلي البذور)البرقوق والخوخ والكرز وغيرها من الفواكه(.
- أزيلي القشرة الصلبة)البطيخ والأناناس والخيار وغيرها من الفواكه والخضراوات(.
- الفواكه والخضراوات ذات القشرة الرقيقة تحتاج فقط إلى الغسيل)التفاح والكمثرى والسبانخ والعنب والفراولة والكرفس وغيرها من الفواكه والخضراوات(.

21.

3 اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.

4 اربطي القاعدة مع وعاء الطحن مع احكام ربطها بقوة أصابعك.

5 ضعي المطحنة على المخرج بحيث يشير السهم الموجود على قاعدة المطحنة ناحية الجانب الخلفي للجهاز. لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة بحيث تستقر تماماً في موضع التعشيق حيث تتم محاذاة السهمين.

6 شغلي الجهاز على السرعة العالية.

توصيات صحية

- للحفاظ على محتوى الفيتامين في العصير، يفضل تناوله فور تحضيره.
- إذا أردتي تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلاجة ثم أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- لا تتناولي أكثر من ثلاثة أكواب سعة 032 مللي الواحدة من العصير يومياً إلا في حالة اعتيادك على ذلك.
- خففي العصير بالنسبة للأطفال بكمية مماثلة من الماء.
- العصير الناتج عن الأعشاب والخضراوات ذات اللون الأخضر الداكن)مثل البروكلي والسبانخ وغيرها من الخضراوات(أو الخضراوات ذات اللون الأحمر الداكن)مثل البنجر والكرنب الأحمر وغيرها من الخضراوات(يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه)الفراكتوز(لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

تلميحات ونصائح

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة، اتركيها لتبرد أولاً قبل معالجتها

العلوي مع العلامة الموجودة على وحدة القاعدة.

4 ضعي حامل الدورق أسفل الجزء السفلي للملحق - السهم الموجود على حامل الدورق يجب أن يكون متجهاً لأعلى وفي محاذاة مع مخرج العصير.

5 أثناء دعم حامل الدورق، ركبي الملحق في المخرج من خلال محاذاة فتحة تدفق العصير على ركن الجهاز ثم لفي في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق.

6 لتركيب الدورق، لفي الحامل بعيداً عن فتحة تدفق العصير، ثم ركبي الدورق في الحامل. لفي الدورق

h ذراع تحرير حاوية اللب i الدورق

j حامل الدورق

ركبي العصارة كما هو مبين في الرسم التوضيحي 20

1 ضعي حاوية اللب على الوحدة الأساسية ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضع التعشيق. في حالة التركيب الصحيح، تستقر مخرج العصير تدفق العصير فوق ذراع تحرير حاوية اللب.

2 ركبي المرشح واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.

3 ركبي الغطاء العلوي على حاوية اللب - لفي في اتجاه عقارب الساعة حتى يتحاذى السهم الموجود على لسان الغطء

تلميحات ونصائح

- **يجب إذابة الثلج)فك تجميد(عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.**
- تأكدي دائماً من إزالة العظم والقشرة الخارجية للحم وما غير ذلك قبل الفرم.

20 مستخلص العصير a عصا دفع المكونات b الغطاء العلوي c لسان تعشيق الغطاء العلوي d مرشح

e حاوية اللب

f مخرج العصير)فتحة تدفق العصير(g وحدة القاعدة

18 عصارة الموالح

a مخروط العصر b المصفاة

ملاحظة: يمكن استخدام هذا الملحق فقط معجهاز تحضير الطعام AT284.

ركبي عصارة الموالح كما هو مبين في الرسم التوضيحي 18.

1 ركبي المصفاة في السلطانية مع التأكد من استقرار الجزء المسحوب من الحافة في التجويف المقابل الموجود في مقبض السلطانية.

2 ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه حتى يستقر تماماً في القاع.

3 قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة 3 واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.

بحيث يتم تعشيقه أسفل مخرج العصير.

7 قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب تغذية المكونات.

8 شغلي الجهاز على السرعة العالية وأضيفي المكونات عبر أنبوب تغذية المكونات .

ادفعي المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.

هام

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من المرشح .)تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي للب(.

12123٦

ركبي المفرمة كما هو مبين في الرسم التوضيحي 19.

1 ركبي محور الدوران داخل جسم المفرمة.

2 ركبي القطاعة - تأكدي من تركيبها على نحو صحيح، حيث يتم توجيه جانب القطع للخارج.

3 ركبي شبكة فرم - حاذي السن مع الفتحة.

4 ركبي الصامولة الحلقية على نحو غير محكم.

استخدام المفرمة

1 ارفعي رأس الخلاط. تأكدي من تركيب غطائي المخرجين.

2 عندما يكون الملحق في الوضع الموضح - حاذي ألسنة الدفع الموجودة على طرف اللولب مع التجاويف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع.

3 ادفعي الملحق داخل المخرج ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.

4 احكمي ربط الصامولة الحلقية يدوياً.

5 ركبي الصينية.

6 قطعي اللحم إلى قطع بطول 2.٥ سم - قطع عريضة.

7 حددي السرعة العالية. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة .**لا تدفعي المكونات بقوة-** فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.

تلميحات ونصائح

- عند استخدام أقراص التقطيع العكسية ،تأكدي من توجيه جانب التقطيع لأعلى.
- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. لمنع انزلاق المكونات أثناء المعالجة، قومي بتعبئة عرض أنبوب تغذية المكونات الكبير أو استخدمي أنبوب تغذية المكونات الصغير.
- في حالة التقطيع أو البشر: المكونات الموضوعة بشكل رأسي تخرج أقصر عن المكونات الموضوعة بشكل أفقي.
- بعد الاستخدام، هناك دائما كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغذاء.

- لمزج مكونات جافة - قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز.

17 جهاز تحضير الطعام

a عصا دفع المكونات الصغيرة b
عصا دفع المكونات الكبيرة c
أنبوب تغذية المكونات d
الغطاء العلوي e السلطانية f
محور الدوران g سكين التقطيع**أقراص التقطيع)في حالة تزوديها داخل عبوة البيع(** h سطح التقطيع/البشر السميك i سطح التقطيع/البشر الرفيع j
سطح البشر الناعم جداً k
سطح تقطيع الشرائح الرفيعة l
سطح تقطيع الشرائح العادية m
سطح البشر السميك جداً

ركبي جهاز تحضير الطعام كما هو مبين في الرسم التوضيحي 17.

1 ركبي محور الدوران على المخرج.
2 ركبي السلطانية على محور الدوران بحيث يكون المقبض فوق مفتاح التحكم في السرعات ولفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.

- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

19 المفرمة

a صامولة حلقية b شبكات الفرم: الناعم أو الخشن
)تعتمد على الطراز(c
القطاعة d اللولب e
جسم المفرمة f
الصينية g عصا دفع المكونات
- لا تستخدمي سكين التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى مثل التوابل فقد يتلف الملحق.

- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات ،تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

أسطح التقطيع

1 اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب . تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.
2 ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
3 شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع مناسبة - احذري وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.

لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الصغير
- استخدمي عصتا دفع المكونات معاً.

لاستخدام أنبوب تغذية المكونات الكبير - استخدمي عصتا دفع المكونات معاً.

- لا تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغيها على نحو منتظم.
- لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى)MAX(الموضحة على السلطانية.

16 المازج الزجاجي - اضغطي عليه لأسفل ليستقر في موضع التعشيق.

تلميحات ونصائح

لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. ثم أثناء تشغيل الخلاط، افتحي فتحة التعبئة وأضيفي الزيت ببطء وبكميات متساوية.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل العجائن الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب . إذا وجدت صعوبة في تحضيرها ،أضيفي المزيد من السوائل.

نقاط للتوضيح:

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة– فقد تتسبي في حمل زائد على الجهاز.
- **حركة رأس الخلاط هي أمر عادي وخاصة عند خلط أحمال ثقيلة مثل عجين الخبز.**
- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل ،سيستمر الجهاز في العمل. أوقفي تشغيل الجهاز دائماً قبل رفع رأس الخلاط.
- **لن يعمل الجهاز إلى مع تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح.**
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي جزء من الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلاط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- أزيلي دائماً الملحق المركب في المخرج قبل رفع رأس الخلاط.

استخدام مخارج الدفع

ملحقات مخرج السرعة العالية 4ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية 3.

3 ركبي أي من سكين التقطيع وأحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح .**سكين التقطيع ومقطع القطع في سطح التقطيع حادة جداً وينبغي التعامل معها بمنتهى الحذر.**

تلميحات ونصائح

- قطعي اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي 2 سم قبل التحضير.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- لا تستخدمي الملحق لزمن طويل أثناء استخدام سكين التقطيع.

استخدام الملحقات

راجعي الرسوم التوضيحية الخاصة بكل ملحق، كما استعرضي أيضاً النصائح والتلميحات المذكورة تحت كل ملحق.

15 المازج البلاستيكي a وحدة الشفرات b حلقة الإحكام c الدورق d غطاء فتحة التعبئة e الغطاء العلوي16 المازج الزجاجي a حامل الشفرات b وحدة الشفرات c حلقة الإحكام d الدورق e الغطاء العلوي f غطاء فتحة التعبئة

ركبي المازج كما هو مبين في الرسوم التوضيحية 15 و16.

ملاحظة: تأكدي من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح، حيث يحدث تسريب في حالة تركيبها على نحو غير صحيح.

تركيب الغطاء العلوي

15 المازج البلاستيكي - لفي في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.

الدقيق

- تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين .

أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

خفاقة البيضهام

- **لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة)مثل خلط السمن مع السكر(– فقد يتسبب ذلك في تلفها.**
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- المايونيز - للحصول على أفضل النتائج ،اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة 10 ثواني إضافية على السرعة العالية.
- العجائن السائلة - أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً، ثم السوائل واخلطي على السرعة المنخفضة حتى يتم دمج المكونات.

مستشعر السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجين الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل – وهذا أمر طبيعي.

تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة المتوسطة، في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.

ملحقات مخرج السرعة متوسطة 1

ارفعي غطاء مخرج السرعة المتوسطة 2.

تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة العالية ،في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.

استخدام الملحقات

راجعي الرسوم التوضيحية الخاصة بكل ملحق، كما استعرضي أيضاً النصائح والتلميحات المذكورة تحت كل ملحق.

تلميحات ونصائحالخفاقة

- استخدمي السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب عند الحاجة.
- استخدمي مكونات باردة للمعجنات ما لم يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.

122127

مفتاح الرسم التوضيحيجهاز المطبخ المتكامل

1 **مخرج السرعة المتوسطة**
2 غطاء مخرج السرعة المتوسطة
3 غطاء مخرج السرعة العالية
4 **مخرج السرعة العالية**
5 وحدة الطاقة)الموتور(
6 مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
7 السلطانية
8 **مقبس تركيب الأداة**
9 رأس الخلاط
10 ذراع تحرير رأس الخلاط
11 مانع الرذاذ

أدوات السلطانية

12 الخفاقة
13 خطاف العجين مزود بحاجز قابل للفك
14 خفاقة البيض

الملحقات

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

استخدام السلطانية والأدواتراجعي

الرسوم التوضيحية من A إلى FA اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.

B ركبي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.

C ادفعي الأداة المطلوب استخدامها داخل التجويف المخصص - يحدث صوت طقطقة عند استقرارها في موضع التثبيت بشكل صحيح.

- لمنع دخول المكونات - تأكدي دائماً من تركيب الحاجز على محور خطاف العجين قبل تركيبه في المخرج.

D اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق .
وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.

E اسحبي واقي الرذاذ فوق السلطانية لتركيبه.

- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

F لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب، استخدمي التشغيل النبضي)P(للتشغيل على سرعة محددة لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.

لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل "O" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
ارفعي رأس الخلاط وفي نفس الوقت أثناء الإمساك بها اسحبي الأداة من المخرج.

16 المازج الزجاجي)AT283(
17 جهاز تحضير الطعام)AT284(
18 عصارة الموالح)تتطلب AT284(
19 المفرمة)AT281(
20 مستخلص العصير)AT285(
21 المفرمة/المطحنة الصغيرة)AT286(

للحصول على معلومات حول كيفية شراء المحلقات الاختيارية غير المزودة في عبوة بيع الجهاز، راجعي موقع Kenwood على الإنترنت، على العنوان:
www.kenwoodworld.com.

15 المازج البلاستيكي)AT282(

مستخلص العصير

- **لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.**
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل العصارة وانتظري حتى توقف المرشح.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة مع الجهاز. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق ،خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي ونظفي أي لب موجود في الاسطوانة)تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي للب(.

القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- قبل إزالة المطحنة عن الجهاز:
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً؛ توخي الحذر حتى لا ينفصل الوعاء عن وحدة الشفرات.
- استخدمي الوعاء فقط ووحدة الشفرات مع القاعدة المزودة مع الجهاز.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

- «..٥K٧«_§e«!«∞L٥Lu٥Q٥G٥K٧U:،«§F٧Æ٥r«∞FMUÆW
Æ§b«u»ÆÆ«u»«∞u»«∞„NU„∞KLp...

121128

جهاز تحضير الطعام

- شفرات سكين التقطيع وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر .**امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.**
- **أثناء عمليات التقطيع/البشر، لا تسمحي بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع:**

أفرغيها على نحو منتظم.

- **لا تتجاوزي السعة القصوى "MAX" الموضحة على السلطانية.**
- أزيلي سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من السلطانية.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية .

استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.

- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام: - أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات/أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام ،استخدمي دائماً زر التحكم في السرعة.

المفرمة

- تأكدي دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحم وما شابه ذلك قبل عملية الفرم.

- في حالة فرم المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدمي دائماً عصا دفع المكونات الخاصة بالمفرمة المزودة مع الجهاز. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تحذير– شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.

120129

- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد الحمل الأكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام أي من الملحقات ،خفضي السرعة أو أوقفي تشغيل الجهاز وأزيلي بعض من المكونات.
- سيحدث **تلف** في الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام أو المطحنة أو قبل المزج.

المازج

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة)الموتور(بدون تركيب دورق المازج.
- **هام فيما يتعلق بالجزء AT282 -** تم تركيب الجوانب الموجودة في الجزء السفلي من قاع الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.

- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة– لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد; ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تحضري التوابل مثل، القرنفل والشيث والكمون حيث أن لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية في الجهاز وقد تتسبب في تلفه.
- لا تستخدمي المازج كحاوية تخزين. حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر مزج كميات تتجاوز السعة القصوى الموضحة على الدورق
- استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول توصيات الاستخدام.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.

تعليمات سلامة عامة خاصة بالملحقات

- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج المازج وسلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربي.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الملحق بشكل غير صحيح.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

- لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.

-قبل فك أو تركيب أغطية المخارج الأدوات/الملحقات؛-بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛-قبل التنظيف.

- **لا تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.**

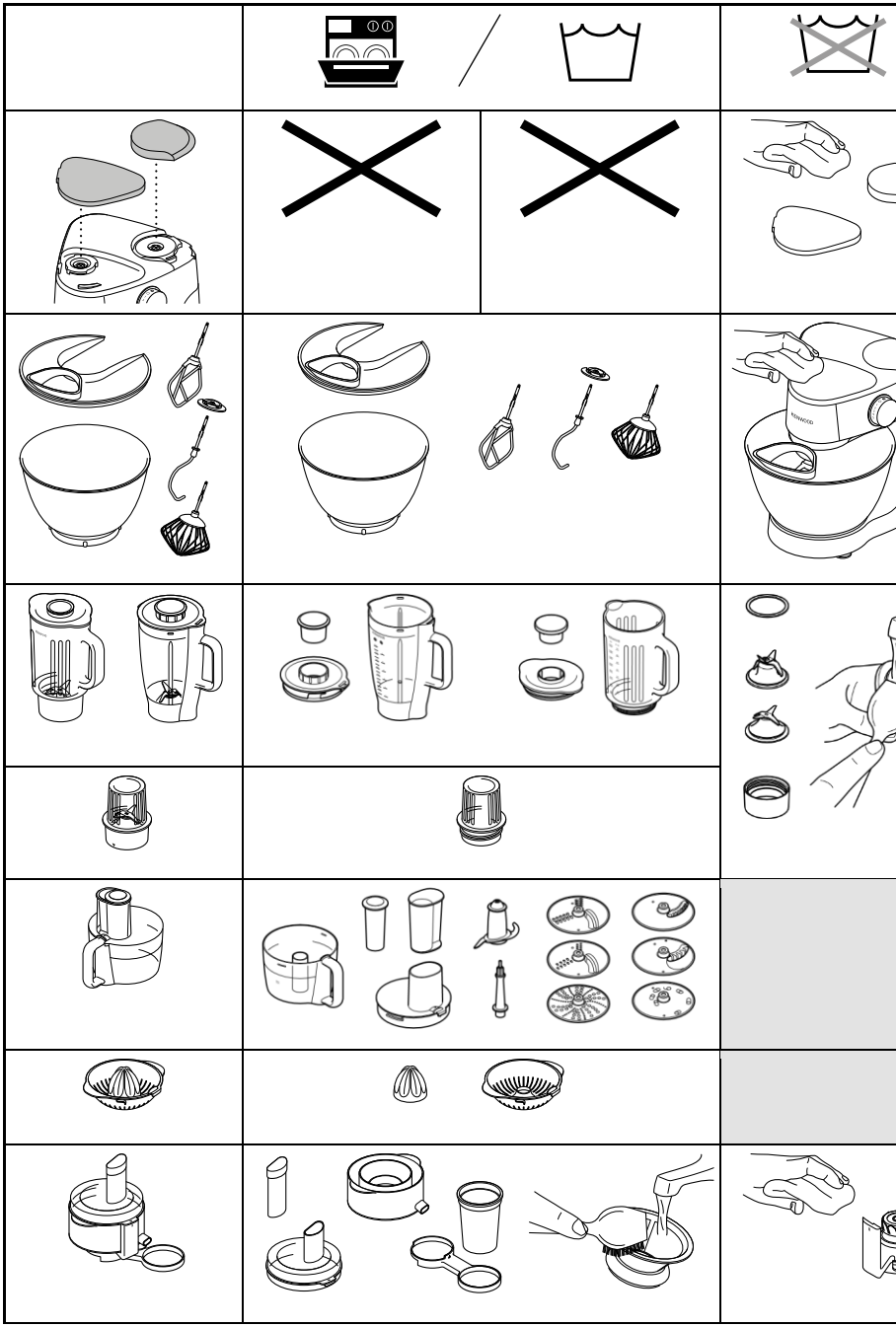
الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمن التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
أداة العجين	٨ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واترآيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المازج	٥٦ ثانية	
المطحنة	30 ثانية	
المفرمة	10 دقائق	

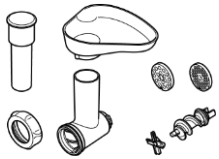
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها .

يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.

- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.

- ¥∫c¸¢d„«∞°KP«∞JNd°w∓ZÞ∞OUÎ≠w•U∞WÊ§uœ©
«®ÆL.Ô¡„.
≠]h«∞πNU„ˇÊ≈Ä.Ô•t:¸«§Fw∧Æ°r„«∞BOU≤WÊ¸ˇU¥V
¥∫c¸«ßZªb«Ä«∞πNU„≠w•U∞W¢KHt.≠w∓∏q≥cÄ
Ä∞Ä∞Ä∞Ä



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire PO9 2NH kenwoodworld.com

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved 140979/1