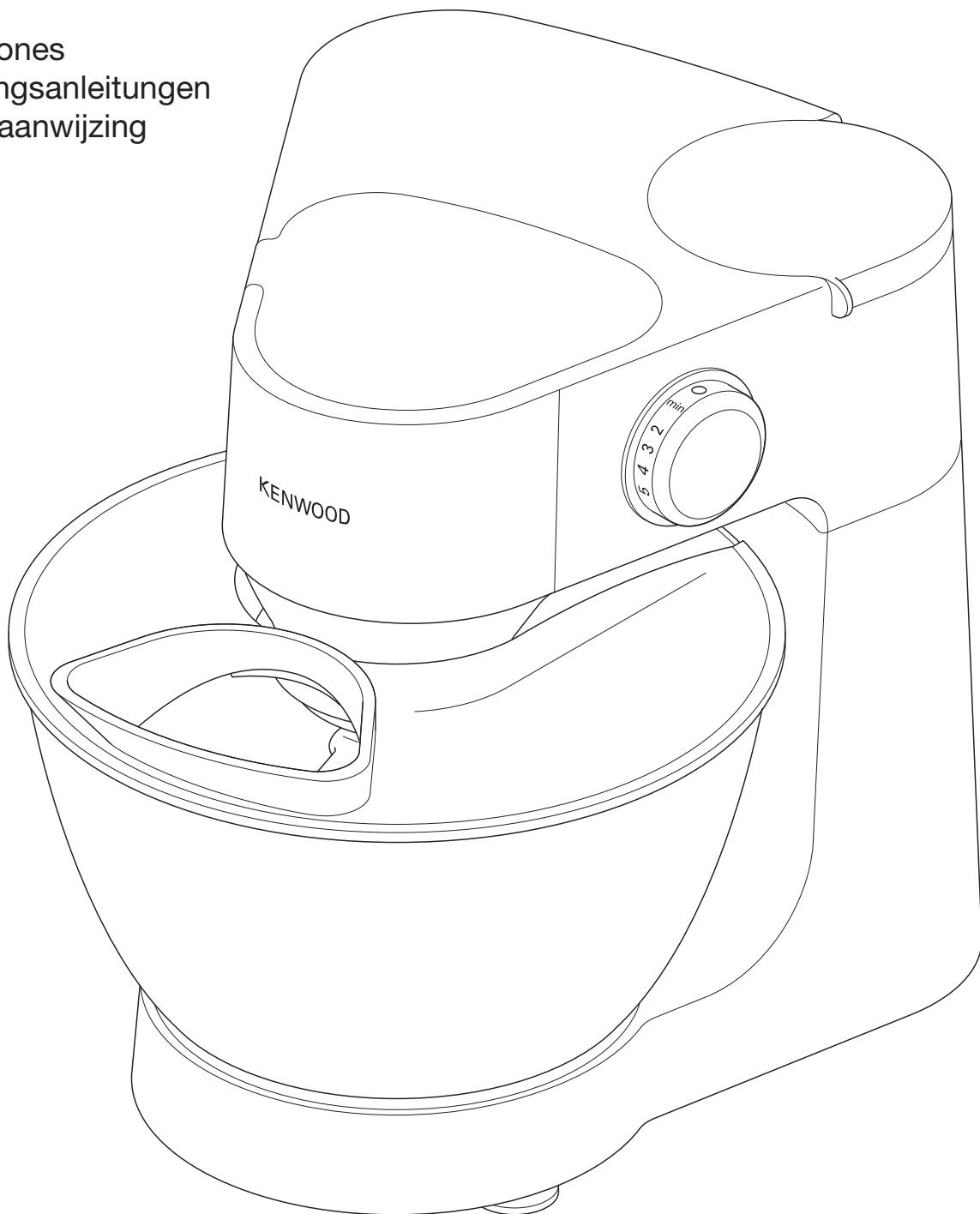
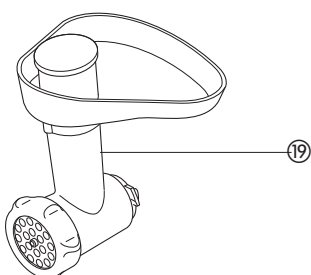
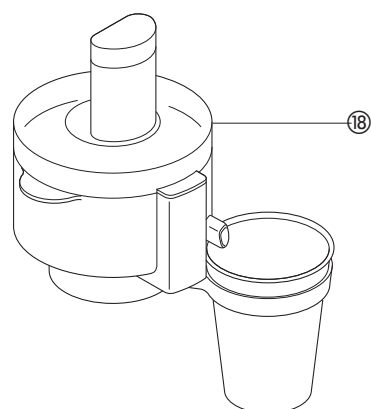
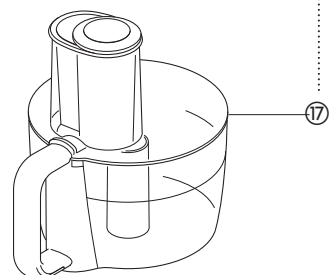
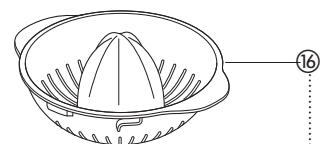
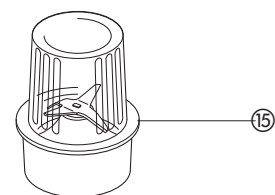
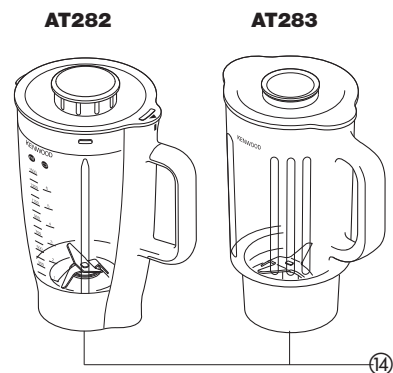
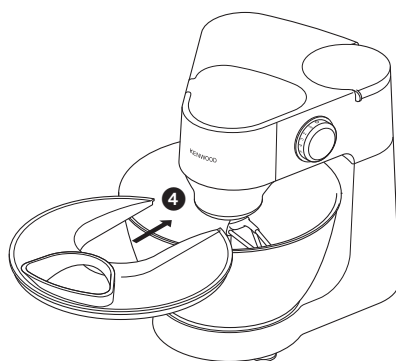
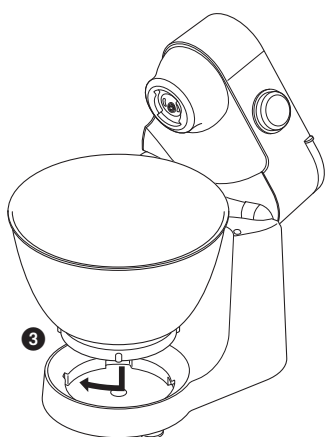
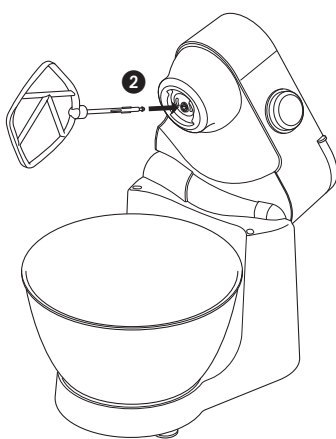
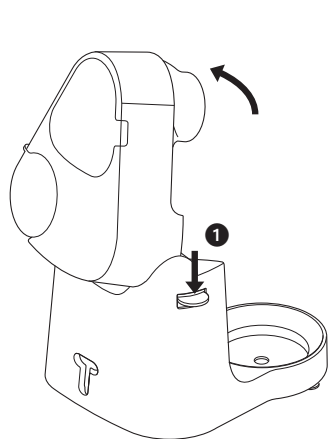
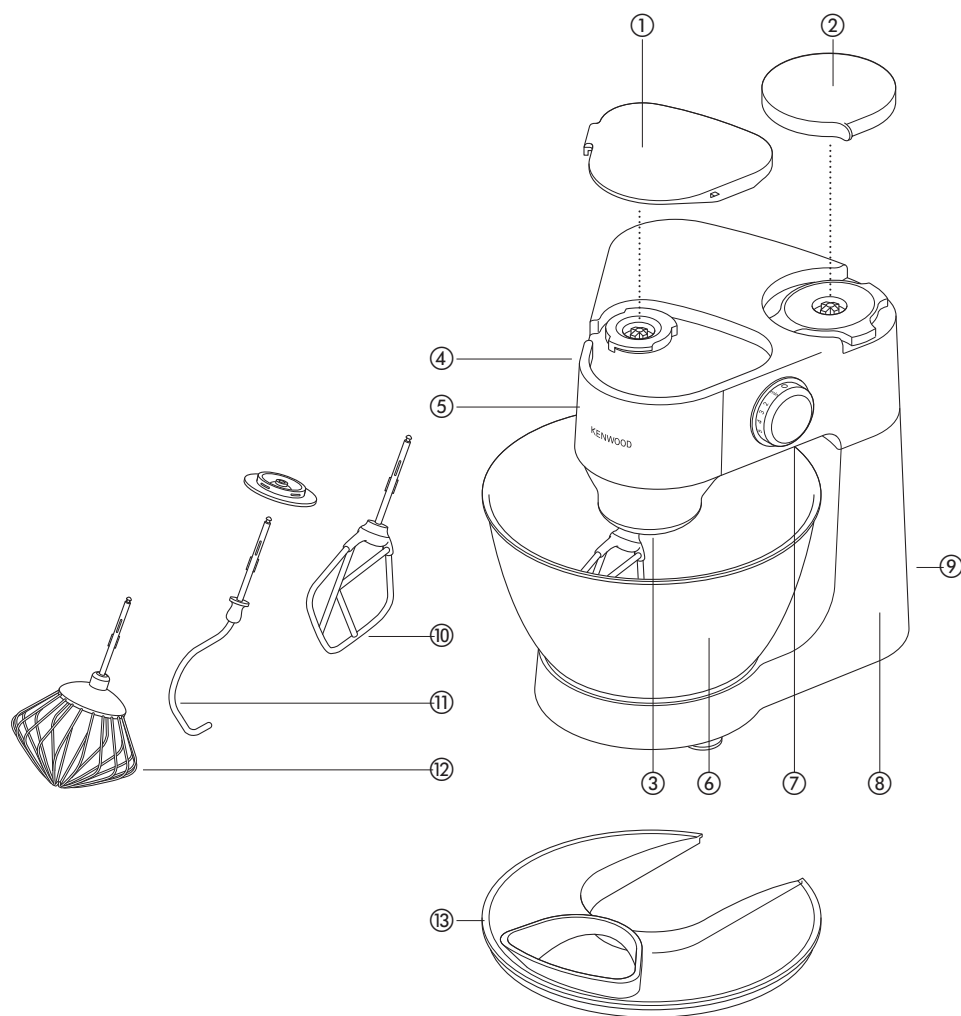


KENWOOD

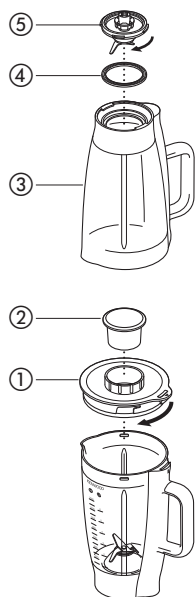
KM240 series KM260 series KM280 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

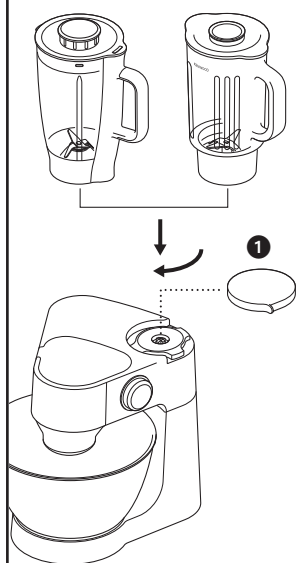
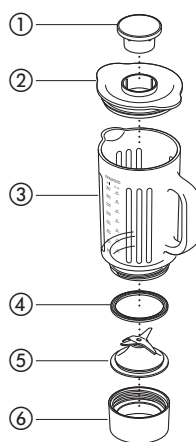




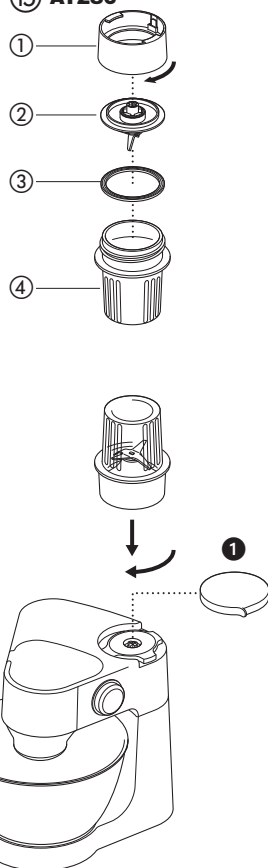
14 AT282



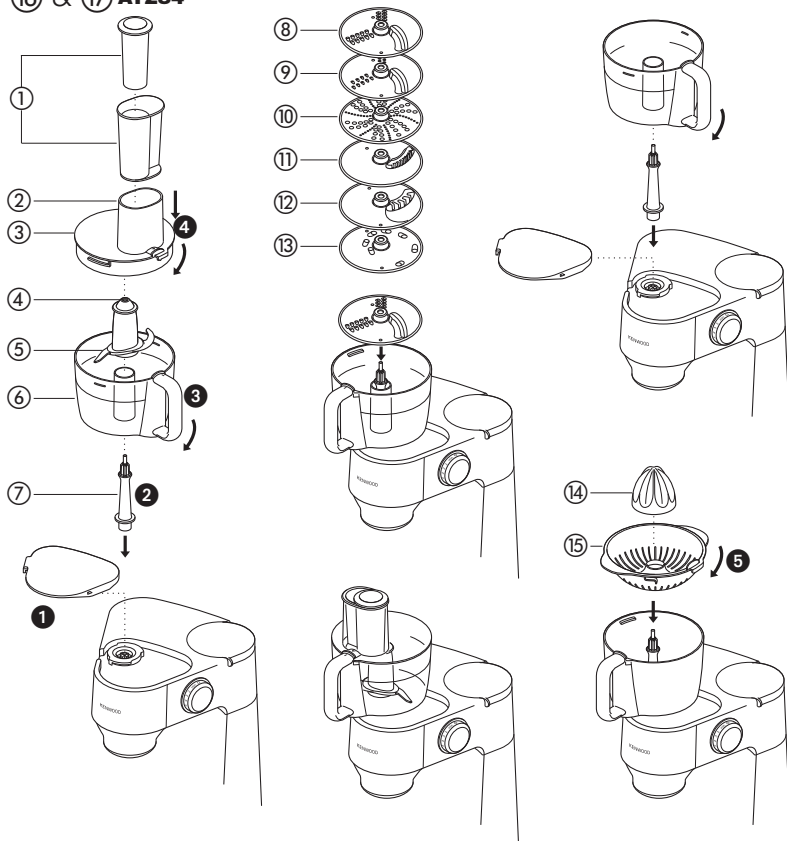
AT283



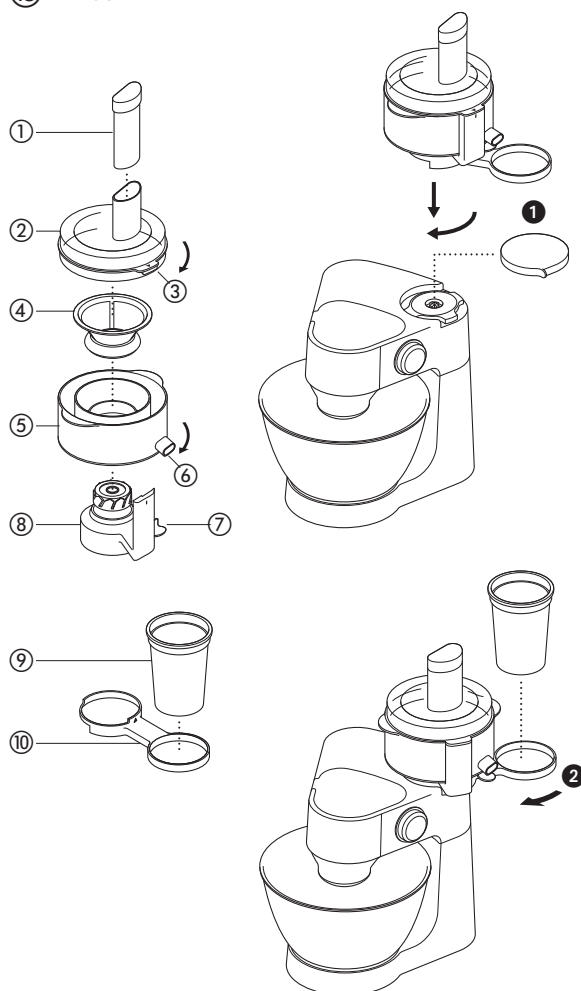
15 AT286



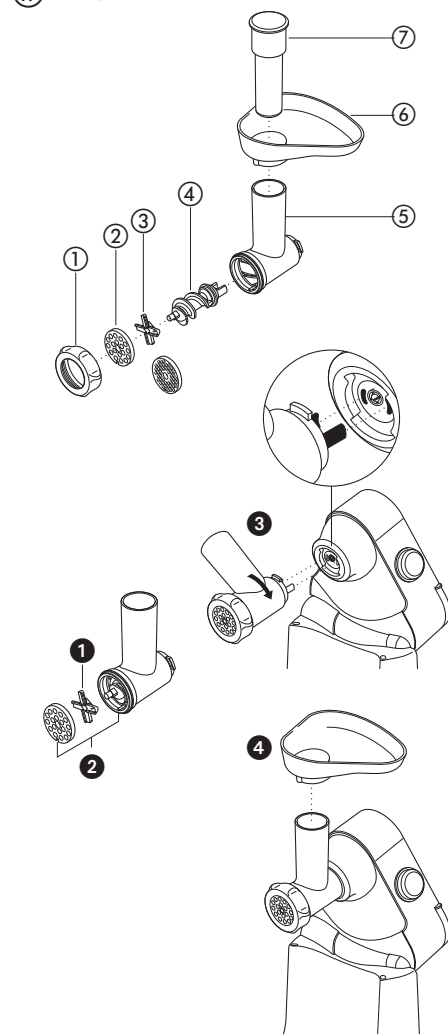
16 & 17 AT284



18 AT285



19 AT281



перед использованием инструмента/насадки Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».
- Поместите излишек длины шнура в отделение для хранения шнура на задней панели устройства.

Меры безопасности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Не касайтесь пальцами вращающихся частей и установленных насадок. Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправными инструментами и насадками. Проверьте и отремонтируйте его: См. раздел 'Ремонт и обслуживание'.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Не используйте неразрешенные насадки, или более одной насадки за раз.
- При использовании насадок прочтите информацию по технике безопасности, которая содержится в данном руководстве, и относится к данному изделию.
- Никогда не превышайте максимальные значения загрузки ингредиентов, указанные.
- При подъеме данного устройства будьте осторожны. Убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, сосуд, инструменты и электрический шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Основные компоненты

кухонная машина

- ① гнездо средней скорости
- ② гнездо высокой скорости
- ③ гнездо для установки насадок
- ④ рычаг освобождения головной части
- ⑤ головка миксера
- ⑥ чаша
- ⑦ выключатель и переключатель скоростей
- ⑧ блок электродвигателя
- ⑨ отсек для хранения электрического шнура
- ⑩ мешалка
- ⑪ крюк для приготовления теста со съемным ограждением
- ⑫ взбивалка
- ⑬ щиток для защиты от брызг

насадки

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

- ⑭ блендер (AT282 и AT283)
- ⑮ мельница (AT286)
- ⑯ пресс для цитрусовых
- ⑰ комбайн (AT284)
- ⑱ соковыжималка с центрифугой (AT285)
- ⑲ универсальный измельчитель (AT281)

Насадки для перемешивания и некоторые их применения

мешалка

- Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

взбивалка

- Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.

насадка-крючок для замешивания теста

- Для дрожжевого теста.

Как использовать миксер

- 1 Надавите на рычаг освобождения головной части ① и поднимите головную часть миксера до фиксации.
- 2 Выберите насадку и вставьте ее в гнездо для насадки ②.
- Прежде чем вставить крюк для теста в гнездо, убедитесь в том, что на его валу установлено ограждение. После того, как насадка будет вставлена в гнездо, закрепите на гнезде миксера ограждение, предотвращающее попадание продуктов в гнездо.
- 3 Установите сосуд на основание и поверните по часовой стрелке до фиксации ③.
- 4 Надавите на рычаг освобождения головной части и опустите головную часть миксера до фиксации.
- 5 Воткните вилку в розетку, включите устройство и установите регулятор скорости в нужное положение. Для выключения устройства установите регулятор в положение «0».
- Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим ④.
- 6 Отсоедините устройство от сети питания.
- 7 Поднимите головную часть миксера, и удерживая ее неподвижно, извлеките насадку из гнезда.

Внимание

- Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.
- Если поднять головную часть миксера во время работы, устройство немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головную часть, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Если по каким-либо причинам прекратилась подача питания на миксер, и машина остановила работу, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Миксер не будет работать до тех пор, пока не будут правильно установлены заглушки на все гнезда.
- Если во время работы машины вы слышите натужный шум двигателя, выключите машину, или удалите некоторую часть смеси, или увеличьте скорость.
- Всегда снимайте насадки с гнезд средней и высокой скорости, прежде чем поднимать головку миксера.

советы

- При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.
- Лучше всего взбивать яйца, температура которых соответствует комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
- Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
- При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
- В вашем миксере имеется функция "плавный пуск", которая уменьшает расплескивание смеси. Таким образом, если миксер включается, когда в чаше находится густая смесь (например, тесто), вы можете заметить, что для того, чтобы миксер набрал заданные обороты, требуется несколько секунд.

Указания по приготовлению хлеба

Внимание

- Не превышайте максимальной указанной вместимости миксера – это приведет к перегрузке машины.
- Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
- Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.
- Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 6-8 минут.

Регулятор скорости

Деления на нем играют чисто демонстративную роль, и положение регулятора зависит от количества смеси в сосуде, и от характера смешиваемых ингредиентов.

Взбиватель

- **Взбивание масла с сахаром** начинается на минимальной скорости, с постепенным ее увеличением.
- **Взбивание яиц во взбитых смесях** – скорость от средней до высокой.
- **Добавление муки, фруктов, и т.д.** – скорость от низкой до средней.
- **Пирожные «все в одном»** - процесс начинается на малой скорости, с постепенным ее увеличением до высокой.
- **Смешивание масла с мукой** – скорость от низкой до средней.

Венчик

- Постепенно увеличивайте скорость до максимальной

Крюк для теста

- Используйте скорость от низкой до средней

максимальные загрузки ингредиентов

сдобное тесто для

песочного печенья 450 г муки

бисквитное пирожное

(смешивание в один этап) общий вес смеси 1.6 кг

смесь для фруктового пирога общий вес смеси 1.8 кг

тесто 500 г муки

яичные белки 8

электронный датчик и регулятор скорости

В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.

Как установить и использовать щиток для защиты от брызг

- 1 Поставьте сосуд на основание и поместите в него ингредиенты.
 - 2 Установите насадку, и после этого опустите головную часть миксера.
 - 3 Установите на сосуд щиток для защиты от брызг таким образом, чтобы головная часть миксера вошла в вырез на щитке ④.
 - 4 Для того, чтобы снять щиток, выполните описанную выше операцию в обратном порядке.
- В процессе смешивания ингредиенты можно добавить непосредственно в сосуд через подающую трубку.

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- #### блок электродвигателя
- Протрите влажной тканью, а затем высушите.
 - Запрещается использовать абразивные чистящие средства и погружать блок электродвигателя в воду.

Сосуд, насадки Щиток для защиты от брызг Съёмное ограждение на крюке для теста

- Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволоочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

Блендер AT282 и AT283 (если поставляется)

Пользуйтесь блендером при приготовлении супов, напитков, паштетов, майонеза, панировочных сухарей, бисквитной крошки, измельчения орехов и льда.

Меры безопасности

- **РИСК ОЖОГА:** Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Узел лезвий следует держать в недоступных для детей местах.
- Используйте с чашей только ножевой блок, входящие в комплект поставки.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на устройство без чаши!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания перед тем, как поместить кухонную утварь или руки в чашу блендера.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- **Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера.**
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- При снятии блендера с силового блока:
 - выключить
 - дождитесь полной остановки вращения лезвий;
 - **модель AT283** будьте осторожны, чтобы не открутить чашу от основания
- Неправильное использование блендера может привести к травмам.
важно
Обоодок на нижней части акриоловой чаши AT282 прикреплен на фабрике, и его нельзя снять!
- **Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.**
- Запрещается включать измельчитель более чем на одну минуту – это приведет к его перегреву. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите измельчитель.
- Не кладите сухие ингредиенты в соковыжималку, пока она не включена. Нарезьте их кубиками, после этого извлеките пробку загрузочного отверстия. Через отверстие в крышке поместите кубики в сосуд при работающем электроприводе.
- **модель AT282** не рекомендуется использовать электроприбор для измельчения таких специй, как гвоздика, укроп и семена тмина.
- Запрещается использовать измельчитель в качестве контейнера для хранения продуктов. Опорожняйте его перед использованием и после использования.
- При измельчении льда обязательно добавляйте в чашу немного воды.
- **модель AT282** Никогда не смешивайте более 1,5 литров – или меньше в случае густых пенистых жидкостей типа молочного коктейля.
- **модель AT283** Никогда не смешивайте более 1,2 литров – или меньше в случае густых пенистых жидкостей типа молочного коктейля.
- Рецепты фруктовых напитков – при смешивании напитков никогда не используйте замороженные ингредиенты, которые при заморозке превратились в твердую массу, – до закладки в измельчитель разделите их на части.

Основные компоненты ⁽¹⁴⁾

акриловый блендер AT282

- ① крышка
- ② колпачок заливного отверстия
- ③ чаша
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ нож

стеклянный блендер AT283

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка
- ③ чаша
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ нож
- ⑥ основание

использование акрилового блендера AT282

- 1 Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено на блоке ножей.
- 2 Удерживая блок ножей за нижнюю часть, вставьте ножи в основание соковыжималки. Поверните узел для того, чтобы надежно закрепить его на месте.
- 3 Поместите ингредиенты в сосуд.
- 4 Установите на сосуд крышку и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке входит в канавку на рукоятке. При правильной установке метки должны совпадать .
- 5 Вставьте в крышку пробку загрузочного отверстия.
- 6 Извлеките заглушку гнезда высокой скорости, повернув ее против часовой стрелки .
- 7 Поставьте соковыжималку на гнездо таким образом, чтобы рукоятка была обращена в сторону задней части, затем поверните по часовой стрелке для надежной фиксации на месте.
- 8 Включите максимальную скорость.
- 9 После получения нужной консистенции выключите устройство и отсоедините его от штепсельной розетки.
- 10 Снимите соковыжималку.
- 11 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

использование стеклянного блендера AT283

- 1 Надежно установите уплотнитель на ножевой блок.
- 2 Установите ножевой блок внутрь чаши на основание.
- 3 Накрутите стеклянную чашу на основание.
- 4 Положите ингредиенты в чашу.
- 5 Наденьте и прижмите крышку.
- 6 Установите и прижмите пробку заливного отверстия.
- 7 Снимите заглушку гнезда высокой скорости, повернув ее против часовой стрелки и подняв .
- 8 Поместите блендер в гнездо ручкой назад. Поверните его по часовой стрелке, чтобы заблокировать на месте (стрелки должны встать одна напротив другой) .
- 9 Включите максимальную скорость.
- 10 После достижения желаемой консистенции выключите и отсоедините от сети питания.
- 11 Снимите блендер.
- 12 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

Советы

- Для предотвращения утечки Убедитесь в том, что основание надежно закреплено в сосуде.
- При приготовлении майонеза в измельчитель закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, удалите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно залейте масло.
- Густые смеси, например, паштеты, соусы: установите скорость от низкой до средней, при необходимости уменьшите ее. При затрудненной работе добавляйте больше жидкости. Периодически используйте импульсный режим для очистки лезвий от ингредиентов.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Перед отсоединением основания опорожните сосуд.

нож-крыльчатка

1. Снимите и промойте уплотнительное кольцо.
2. Начисто вымойте лезвия под струей воды из крана. Нижнюю часть лезвий поддерживайте в сухом состоянии.
3. Просушите блок на воздухе.

Прочие детали

Мыть руками в теплой мыльной воде. Пробку заливного отверстия, крышку основание и стеклянный блендер можно мыть в посудомоечной машине.

морковный суп с кориандром

ингредиенты

- 25 г сливочного масла
- 1 мелко нарезанная луковица
- 1 зубчик мелко измельченного чеснока
- 750 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см (для более легкого супа используйте 600 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см)
- холодный куриный бульон
- 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
- соль и перец

способ приготовления

- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
- 2 Засыпать морковь в блендер, добавить лук и чеснок. Добавить холодный куриный бульон в таком количестве, чтобы количество продукта в чаше соответствовало метке «1.5». Установить крышку и заглушку на заливочное отверстие.
- 3 Смешивайте 5 секунд в импульсном режиме для получения густого супа, или дольше для получения жидкого супа.
- 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
- 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

Другие рецепты можно найти на сайте Kenwood по адресу:

www.kenwoodworld.com

Мельница AT286 (если поставляется)

Используйте измельчитель для измельчения трав, орехов и кофейных зерен.

Меры безопасности

- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Узел лезвий следует держать в недоступных для детей местах.
- Используйте емкость и узел лезвий с поставляемым основанием.
- Запрещается смешивать горячие жидкости в мельнице.
- Не снимайте мельницу до полной остановки ножей.
- Никогда не пытайтесь устанавливать узел лезвий на машину, не установив емкость.
- Когда вы снимаете миксер с блока электродвигателя следует действовать осторожно, чтобы не открутить чашу миксера от основания.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы измельчителя, никогда не включайте его более чем на 30 секунд. Выключайте сразу же после получения необходимой консистенции.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, т. к. они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать в случае, если измельчитель собран неправильно.
- Использовать только для сухих ингредиентов.

Основные компоненты ⑮

- ① основание
- ② узел лезвий
- ③ уплотнительное кольцо
- ④ емкость для измельчения

Использование измельчителя

- 1 Поместите все ингредиенты в емкость.
Не наполняйте выше максимального уровня, указанного на емкости.
- 2 Проверьте правильность положения прокладки на ножевом блоке.
- 3 Переверните ножевой блок верхней стороной вниз. Опустите его в банку ножами вниз.
- 4 Плотно накройте рукой основание на банку.
- 5 Снимите заглушку гнезда высокой скорости, повернув его против часовой стрелки и подняв вверх ①.
- 6 Установите мясорубку на гнездо стрелкой ▼ на основании мясорубки к задней поверхности устройства. Поверните мясорубку по часовой стрелке, чтобы заблокировать на месте пока обе стрелки не соединятся ▼.
- 7 Переключите в режим максимальной частоты вращения.
● Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.
- 8 Когда вы получите смесь нужной консистенции, выключите устройство и отключите от сети питания.
- 9 Снимите разберите мясорубку.
- 10 После использования закройте крышку адаптера высокой скорости.

Советы

- Лучше всего молоть чистые и сухие травы.
- При размалывании кофейных зерен более мелкий помол достигается в результате более длительного времени работы.
- Максимальное количество трав – 10 гр, орехов и кофе – 50 гр.

Уход и очистка

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.

чаша, основание

Мыть руками в теплой мыльной воде. Чашу и основание можно мыть в посудомоечной машине.

узел лезвий

- 1 Снимите и помойте прокладку.
- 2 Мойте лезвия ножа под струей воды с помощью щетки, стараясь не намочить нижнюю сторону ножа-крыльчатки (в случае необходимости вытрите ее).
- 3 Просушите блок на воздухе.

Комбайн АТ284 (если поставляется)

Насадки комбайна используются для измельчения, нарезки, рубки и натирания. Пресс для цитрусовых (если поставляется) можно использоваться для получения соков из цитрусовых только с комбайном АТ284.

внимание

При извлечении из упаковки не забудьте снять пластиковый чехол для ножей с ножевого блока. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.** Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.

Меры безопасности

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

Основные компоненты ⑫ & ⑬

Кухонный комбайн

- ① толкатели: большой и малый
- ② подающая трубка
- ③ крышка кухонного комбайна
- ④ ручка
- ⑤ режущие ножи
- ⑥ сосуд кухонного комбайна
- ⑦ приводной вал
- ⑧ пластины для толстой нарезки/шинковки
- ⑨ пластина для тонкой нарезки/шинковки продуктов
- ⑩ пластина для измельчения

Дополнительные пластины

- ⑪ пластина для тонкой нарезки (в манере жульен)
- ⑫ пластина для стандартной нарезки
- ⑬ дополнительная пластина для крупной шинковки

дополнительная насадка

- ⑭ конус
- ⑮ сетчатый фильтр

В комплект поставки вашей кухонной машины могут входить не все из перечисленных выше деталей. Насадки могут различаться в зависимости от модели.

Режущие ножи

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

Как использовать режущие ножи

- 1 Потяните за заглушку гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда ①.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо ②.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации ③.
- 4 Установите режущие ножи на приводной вал и поверните, пока они до конца не опустятся вниз. **Режущие ножи имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью.**
- 5 Нарезьте продукт и поместите куски в сосуд, распределяя из равномерно.
- 6 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда ④. При правильной установке частей метки должны совпадать ⑤.
- **Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.**
- 7 Вставьте толкатели.
- 8 Включите устройство и ведите обработку продукта до получения нужной консистенции. Для большинства применений, связанных с рубкой, мы рекомендуем высокую скорость.
- Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим ⑥. Устройство будет работать в этом режиме, пока переключатель будет находиться в этом положении.
- 9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.
- 10 Снимите насадку.
- 11 После работы установите на место заглушку гнезда высокой скорости.

советы

- Порезьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- Зелень лучше всего измельчать, когда она чистая и сухая.
- Не смешивать жидкие ингредиенты. поскольку они могут протечь из-под крышки. Для этих целей используйте блендер. При приготовлении супов-пюре и т.п. отделите твердую массу, перетрите ее с помощью устройства, а затем смешайте опять в жидкости.
- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Не используйте лезвия ножа для смешивания тяжелых ингредиентов, таких как тесто – вы можете повредить миксер. Используйте крюк или взбивалку для приготовления соответствующего теста в соответствующей чаше.
- Не используйте режущие ножи для дробления кубиков льда или других твердых субстанций, таких как пряности, так как это может привести к выходу насадки из строя.
- Если для приготовления смесей необходимо использовать миндальную эссенцию или ароматизирующие вещества, не допускайте их попадания на пластмассовые поверхности, так как они могут оставить неудаляемые следы.

Максимальная вместимость

- Мясо 400 г (14 унций)

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

Ломтерезка/шинковка и измельчительная пластина

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

использовать слайсер/шредер/распатор

какие функции выполняют режущие пластины

ломтерезка/шинковка

Пластины ⑧ и ⑨ являются двусторонними: одна сторона пластины режет продукты на ломтики, а вторая сторона пластины шинкует продукты.

Вы можете порезать сыр, морковь, картофель, капусту, огурец, кабачок, свеклу, лук. Вы можете нашинковать сыр, морковь, картофель и другие продукты, имеющие аналогичную консистенцию.

Нужная вам режущая сторона должна находиться сверху.

терка ⑩ используется для шинкования сыра пармезан и картофеля для приготовления картофельных клецек.

Дополнительные пластины

Мелкая ломтерезка (для приготовления жульена) ⑪

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

стандартная тонкая ломтерезка ⑫ используется для резки картофеля для приготовления тонкого картофеля фри, а также для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов и соусов (например, брюква, огурец).

очень крупная шинковка ⑬ используется для крупного шинкования сыра и моркови.

советы

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

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.

Сосуд, крышка и насадки

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

После использования храните режущие ножи в сосуде кухонного комбайна.

Применение пластин овощерезки и шинковки

- 1 Извлеките заглушку из гнезда средней скорости.
- 2 Вставьте приводной вал в гнездо.
- 3 Поместите сосуд сверху на приводной вал таким образом, чтобы ручка оказалась над выключателем вкл/выкл и регулятором скорости, после этого поверните сосуд по часовой стрелке, для его надежной фиксации.
- 4 Установите режущую пластину на приводной вал. Режущая сторона выбранной пластины должна быть обращена вверх. **Режущие пластины имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью. Держите пластины за выступ в центре.**
- 5 Установите крышку, подающую трубку над регулятором скорости и поверните по часовой стрелке, убедившись в том, что выступ на крышке вошел в канавку на ручке сосуда. При правильной установке частей метки должны совпадать .
- **Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.**
- 6 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.
- использование малой подающей трубки**
- Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку.
- использование большой подающей трубки**
- Используйте оба толкателя.
- 7 Поместите продукты в подающую трубку.
- 8 Включите привод, и равномерно нажимайте на толкатель – **не допускайте попадания пальцев в подающую трубку.** Мы рекомендуем среднюю скорость для обработки мягких продуктов, таких как огурцы, и среднюю/высокую скорость для обработки более твердых продуктов, таких как морковь и твердый сыр.
- 9 Выключите устройство и отсоедините его от сети питания.
- 10 Снимите насадку.
- 11 После работы установите на место заглушку гнезда средней скорости.

дополнительная насадка

Примечание:

Данное приспособление может использоваться только вместе с кухонным комбайном АТ284.

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

Обозначения

- ⑭ конус
- ⑮ сетчатый фильтр

Как пользоваться соковыжималкой для цитрусовых

- 1 Потяните за заглушку из гнезда средней скорости и извлеките ее из гнезда ①.
- 2 Поставьте вал привода на гнездо.
- 3 Установите поверх приводного вала сосуд, так, чтобы рукоятка располагалась над выключателем вкл/выкл и переключателем скорости, и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксирована в определенном положении.
- 4 Вставьте в сосуд сетчатый фильтр, убедившись в том, что выступ на ободке вошел в соответствующий паз на рукоятке сосуда ⑤.
- **Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера высокой скорости.**
- 5 Установите конус поверх приводного вала, повернув его таким образом, чтобы он полностью опустился вниз.
- 6 Разрежьте плод пополам. Включите устройство на скорости 3 и прижмите плод к конусу.
Примечание
Регулярно опорожняйте сосуд, и не допускайте попадания сока на нижнюю сторону сетчатого фильтра.
- 7 Выключите устройство и отсоедините его от штепсельной розетки.
- 8 Поднимите конус. Освободите и снимите сетчатый фильтр.
- 9 Освободите сосуд и вылейте из него сок.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Вымойте вручную конус, сетчатый фильтр и чашу, а затем тщательно высушите эти детали. Можно также вымыть эти детали в посудомоечной машине (только на верхней полке).

Соковыжималка с центрифугой АТ285

(если поставляется)

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из фруктов и овощей.

Меры безопасности

- **Использовать соковыжималку с поврежденным фильтром запрещается.**
- Режущие лезвия, находящиеся внизу фильтра, остро заточены. Во время использования и очистки фильтра соблюдайте осторожность.
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.
- Чрезмерные усилия при использовании механизма блокировки могут привести к повреждению прибора и травмам.
- Запрещается включать и выключать приспособление с помощью крышки. Всегда пользуйтесь выключателем/регулятором скорости.
- Если при использовании данного приспособления ощущается чрезмерная вибрация, отрегулируйте скорость или выключите прибор, отсоедините вилку от розетки и удалите засор.

Основные компоненты ⑮

- ① Толкатель
- ② Крышка
- ③ Скоба фиксации крышки
- ④ фильтр
- ⑤ емкость для мякоти
- ⑥ сток для сока
- ⑦ рычаг закрепления емкости для мякоти
- ⑧ основание
- ⑨ стакан
- ⑩ держатель стакана

Использование центробежной соковыжималки

Подготовка продуктов

- Удалите косточки (из слив, персиков, вишен и т. п.).
- Удалите жесткую кожуру (с дынь, ананасов, огурцов, картофеля и т.р.).
- Продукты с мягкой кожицей и другие продукты нужно только вымыть (яблоки, груши, морковь, редиска, листья салата, капуста, петрушка, шпинат, виноград, клубника, сельдерей и т. п.).
- Кожура цитрусовых – Очистите плоды от кожуры и снимите белую пленку, иначе сок может получиться горьким. Для получения лучшего результата используйте приспособление для отжима сока из цитрусовых, которое продается отдельно.

Сборка и использование

- 1 Снимите крышку с привода высокой скорости перед сборкой блока ①.
- 2 Поместите контейнер для кожуры на основание и поверните по часовой стрелке до блокировки. Если контейнер установлен правильно, носик должен находиться над ручкой разблокировки контейнера для кожуры.
- 3 Установите фильтр и энергичным нажатием зафиксируйте его на месте.
- 4 Закройте емкость для мякоти крышкой, защелкнув язычок блокиратора рядом с ручкой основания. Поворачивайте по часовой стрелке, пока язычок блокиратора крышки не попадет в желобок вертикальной ручки основания. При правильной установке отметки должны совпадать ▼.
- 5 Поместите держатель стакана на нижнюю часть насадки – стрелка на держателе должна показывать вверх и находиться на одной линии с носиком и рычагом закрепления емкости для мякоти.
- 6 Удерживая держатель стакана на месте, прикрепите насадку к миксеру, поместив носик над углом гнезда высокой скорости и поворачивая по часовой стрелке до фиксации в рабочем положении.
- 7 Переместите держатель стакана к задней части миксера и установите стакан. Поверните держатель так, чтобы стакан оказался под отверстием для выпуска сока ②.
- 8 Нарезьте фрукты/овощи, чтобы они проходили через подающую трубку.

- **Неправильно собранная или неправильно установленная на кухонную машину насадка работать не будет. Она также не будет работать, если не установлена крышка адаптера средней скорости.**
- Включите скорость 3, поместите нарезанные куски в трубку. Постепенно проталкивайте кусочки толкателем. **вводить пальцы в подающую трубку запрещается.**
 - Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
 - После использования наденьте крышку отсека высокой скорости.

Чтобы разобрать соковыжималку, выполните процедуру сборки в обратном порядке. Для того, чтобы снять с основания емкость для мякоти, нажмите рычаг закрепления емкости.

- В случае необходимости опорожнения стакана и емкости для мякоти перед выжиманием сока из больших объемов овощей или фруктов, выполните следующую процедуру:

- 1 Выключите миксер и выньте вилку из розетки.
- 2 Освободите крышку насадки и снимите ее.
- 3 Выньте фильтр.
- 4 Наклоните держатель стакана в сторону, снимите стакан и вылейте содержимое.
- 5 Нажмите на рычаг закрепления емкости для мякоти, поверните ее против часовой стрелки и снимите.
- 6 Опорожните емкость от отходов
- 7 Соберите прибор снова.

Важно

- Если соковыжималка начинает вибрировать, выключите ее и очистите фильтр от мякоти. (соковыжималка вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Максимальное количество фруктов или овощей, которое можно переработать за один раз, составляет 500 г.
- Некоторые очень твердые плоды могут привести к замедлению работы прибора или к его остановке. Если это произошло, выключите прибор и разблокируйте фильтр.
- Во время использования регулярно выключайте прибор и опорожняйте емкость для мякоти и сока.

Советы

- Чтобы получить максимальное количество сока, подачу мягких продуктов производите медленно.
- Витамины быстро исчезают - чем скорее вы выпьете сок, тем больше витаминов вы получите.
- Если сок необходимо хранить в течение нескольких часов, поместите его в холодильник. Сок сохранится лучше, если в него добавить несколько капель лимонного сока.
- Не пейте больше трех стаканов (по 230 мл) сока в день, если только это вам не рекомендовано.
- Для детей сок следует разбавлять равным количеством воды.
- Сок из темнозеленых (брокколи, шпинат) или темнокрасных (свекла, красная капуста) овощей является чрезвычайно концентрированным, поэтому обязательно разбавляйте его.
- Фруктовые соки богаты фруктозой (фруктовым сахаром), поэтому люди, больные диабетом или с пониженным содержанием сахара в крови, не должны употреблять слишком много сока.

Уход и очистка

- Перед тем, как снять приспособление с миксера, всегда выключайте его и вынимайте вилку из розетки.
- Полностью разбирайте приспособление перед чисткой.
- Для облегчения процесса чистки, части прибора необходимо промывать сразу после использования.
- Основание всегда должно быть сухим.
- Некоторые продукты, например морковь, вызывают появление пятен на пластмассе. Для удаления пятен протирайте детали тряпочкой, смоченной в растительном масле.

основание

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Фильтр

- Прочищайте фильтр только мягкой щеткой.
- **Регулярно проверяйте, не поврежден ли фильтр. Не пользуйтесь поврежденным фильтром. См. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».**

Другие детали

- Вымойте и высушите. Их можно также мыть на верхней решетке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать программу быстрой мойки с низкой температурой.

Универсальный измельчитель АТ281 (если поставляется)

Универсальный измельчитель используют для переработки сырых или приготовленных продуктов: мяса, рыбы и орехов.

Меры безопасности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Обработываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание! Режущие лезвия остро заточены. При обращении с ними и при очистке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.

Основные компоненты ①②

- ① Кольцевая гайка
- ② решетки универсального измельчителя: для средней рубки и для грубой рубки (из-за различных вариантов моделей поставляется только одна решетка 1)
- ③ Нож
- ④ Шнек
- ⑤ корпус универсального измельчителя:
- ⑥ Лоток
- ⑦ Толкатель

Сборка

- 1 Установите шнек в корпус измельчителя.
- 2 Установите нож – острой стороной наружу ①. Неправильно установленный нож может повредить измельчитель.
- 3 Установите решетку измельчителя ②. Выступ должен войти в паз.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

использование универсального измельчителя

- 1 Поднимите головку миксера.
- 2 Установите измельчитель в указанную позицию ③, сопоставьте выступы на конце шнека с пазами на приводе.
- 3 Вставьте измельчитель в отверстие и поверните по часовой стрелке для блокировки.
- 4 Заверните рукой кольцевую гайку.
- 5 Установите поддон ④.
- 6 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.
- 7 Включите максимальную скорость, повернув переключатель скорости по часовой стрелке. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в трубку по одному. **Излишние усилия могут стать причиной повреждения измельчителя.**

внимание

- Не включайте измельчитель с любой насадкой на время дольше 10 минут, поскольку вы можете повредить миксер.
- **Универсальный измельчитель не будет работать, если отверстия средней и высокой скорости не будут закрыты крышками.**
- 8 После того, как будут переработаны все продукты, выключите электроприбор и отсоедините его от сети питания.
- 9 Снимите измельчитель.

Уход и очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Помойте все детали в горячей мыльной воде, затем тщательно просушите. **Не мойте детали в посудомоечной машине.** Не используйте для мойки раствор соды.
- Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
-
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

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

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

Перед першим використанням приладу/насадки Kenwood:

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

заходи безпеки

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

перед підключенням до мережі електропостачання

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

покажчик

Кухонна машина.

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

Кухонна машина.

насадки

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

- ⑭ блендер (AT282 або AT283)
- ⑮ подрібнювач (AT286)
- ⑯ соковижималка для цитрусових
- ⑰ кухонний комбайн (AT284)
- ⑱ соковижималка із центрифугою (AT285)
- ⑲ багатофункціональний подрібнювач (AT281)

насадки для вимішування та їх призначення

збивалка

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

віничок

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

гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

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

увага

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

Корисні поради

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

Важливі поради стосовно випікання хліба

увага

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
- Рух головки міксера під час роботи є нормальним явищем, особливо, під час вимішування густих сумішей, як наприклад, тісто для хліба.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Різні ґатунки борошна потребують різної кількості рідини, а вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу; час вимішування не повинен перевищувати 6-8 хвилин.

Регулятор швидкості

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

збивалка

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

віничок

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

гакоподібна насадка для вимішування тіста

- використовуйте низьку та середню швидкості.

максимальні показники завантаження

Кондитерські вироби з пісочного тіста вага борошна – 450 г

приготування тіста для пирогів чи

тістечок (за допомогою

одноразового вимішування)

суміш для фруктового тарту

тісто для хліба

яєчні білки

загальна вага суміші – 1,6 кг

загальна вага суміші – 1,8 кг

вага борошна – 500 г

8

електронний датчик та регулятор швидкості

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

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

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

догляд та чищення

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

блок електродвигуна

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

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

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

Блендер АТ282 або АТ283 (якщо входить до комплекту)

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

заходи безпеки

- **РИЗИК ОПІКІВ:** Перед змішуванням рідини у блендері, охладіть її до кімнатної температури.
- Не торкайтесь гострих лез. Тримайте леза у місцях, недоступних дітям.
- Використовуйте з чашею лише ножовий блок із комплекту.
- Не намагайтесь встановити ножовий блок на пристрій без чаші.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
 - вимкнути;
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
 - **модель АТ283** слід бути обережним, щоб не відкрутити чашу від бази.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.

- Увага**
Кільце на дні акрилової чаші АТ282 встановлене на заводі та не знімається!
- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер середньої швидкості на закритий кришкою.**
 - Не вмикайте блендер довше ніж на одну хвилину, інакше він перегріється. Вимикайте щойно інгредієнти сягли потрібної консистенції.
 - Не кладіть до блендера сухі інгредієнти до вмикання. Наріжте їх кубиками, зніміть ковпачок заливального отвору та покидайте кубики до отвору у кришці, коли блендер увімкнений.
 - Акрилова чаша (АТ282): не використовуйте спеції нахштальт гвоздики, кропу та тмину — вони пошкоджують акрил.
 - Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він має зберігатись порожнім.
 - Не перемішуйте кригу саму, завжди додавайте трішки води.
 - **модель АТ282** не наливайте більше 1,5 літрів. Заливайте ще менше рідин, що піняться — молоко, молочні шейки та інш.
 - **модель АТ283** не наливайте більше 1,2 літрів. Заливайте ще менше рідин, що піняться — молоко, молочні шейки та інш.
 - Фруктові коктейлі — не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

покажчик 14

- акриловий блендер АТ282**
- 1 кришка
 - 2 ковпачок заливального отвору
 - 3 чаша
 - 4 ущільнювальне кільце
 - 5 ніж

- скляний блендер АТ283**
- 1 ковпачок заливального отвору
 - 2 кришка
 - 3 чаша
 - 4 ущільнювальне кільце
 - 5 ніж
 - 6 основа

використання акрилового блендеру АТ282

- 1 Правильно встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 2 Візьміться за нижню частину ножового блоку та встановіть його на цоколь блендеру. Поверніть ножовий блок, щоб зафіксувати його.
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб шип на кришці увійшов у паз на ручці. Якщо кришку надіто правильно, маркування співпадатиме .
- 5 Надіньте на кришку ковпачок заливального отвору.
- 6 Зніміть ковпачок отвору високої швидкості, повернувши його проти годинникової стрілки та знявши .
- 7 Поставте блендер на отвір рукою назад та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб надійно заблокувати.
- 8 Увімкніть максимальну швидкість.
- 9 Коли ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть пристрій та від'єднайте від мережі живлення.
- 10 Зніміть блендер.
- 11 Після завершення роботи установіть кришку високошвидкісного приводу на місце.

використання скляного блендеру АТ283

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

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

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
 - Перед чищенням повністю розберіть насадку.
 - Спорожніть чашу перед розблокуванням цоколю.
- ножовий блок**
- 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
 - 2 Помийте леза до чистоти щіткою під краном. Нижня частина має залишатись сухою.
 - 3 Залиште просохнути.
- інші частини**
- Помийте руками в теплій мильній воді.
- Ковпачок заливального отвору, кришку, цоколь та скляну чашу можна мити в посудомийній машині.

Морквяний суп із коріандром

інгредієнти

25 г масла

1 цибуля, порізати

1 зубчик часнику, подрібнити

750 г моркви, порізати кубиками 1, 5 см завдовжки (або для дієтичного супу – 600 г моркви, порізати кубиками 1,5 см завдовжки) холодний курячий бульйон

10-15 мл подрібненого коріандру

сіль та перець

приготування

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

Більше рецептів див. на сайті Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Подрібнювач АТ286 (якщо входить до комплекту)

Використовуйте подрібнювач для помелу трав, горіхів і кавових зерен.

заходи безпеки

- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Використовуйте чашу та ножовий блок тільки з основою, що входить до комплекту приладу.
- Не перемішуйте гарячі рідини в подрібнювачі.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Не встановлюйте ножовий блок на прилад, якщо не було накручено чашу.
- Під час знімання подрібнювача з блоку електродвигуна слідкуйте за тим, щоб не відкрутити чашу від блоку цоколя.
- Щоби продовжити термін експлуатації подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 30 секунд. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Використовуйте виключно сухі інгредієнти.

покажчик ⑮

- ① основа
- ② ножовий блок
- ③ ущільнювальне кільце
- ④ чаша подрібнювача

Як користуватися подрібнювачем

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші. Не перевищуйте рівень максимального завантаження, зазначений на чаші.
- 2 Правильно встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Переверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його до чаші, лезами вниз.
- 4 Прикрутіть основу до чаші, та ретельно затягніть вручну.
- 5 Зніміть ковпачок отвору високої швидкості, повернувши його проти годинникової стрілки та знявши ①.
- 6 Встановіть подрібнювач на отвір стрілкою ▼ так, щоб стрілка на цоколі вказувала на задню поверхню пристрою. Поверніть подрібнювач за годинниковою стрілкою, щоб надійно заблокувати. Дві стрілки мають бути одна навпроти другої ▲.
- 7 Увімкніть максимальну швидкість.
- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер середньої швидкості на закритий кришкою.**
- 8 Коли ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть пристрій та від'єднайте від мережі живлення.
- 9 Зніміть подрібнювач.
- 10 Після завершення роботи установіть кришку високошвидкісного приводу на місце.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.
- Під час помелу кавових зерен чим довший буде час обробки, тим кращий ви отримаєте результат.
- Максимальна вага трав, що переробляються — 10 грамів, а горіхів та кофейних бобів — 50 грамів.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонного комбайну.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після закінчення роботи.

чаша, цоколь

Помийте руками в теплій мильній воді. Чашу та цоколь можна мити в посудомийній машині.

Ножовий блок

- 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце
- 2 Помийте леза під струменем води за допомогою щітки. Зворотний бік повинен бути сухим.
- 3 Залиште просихати на повітрі.

Кухонний комбайн AT284 (якщо входить до комплекту)

Використовуйте насадку «Кухонний комбайн» для подрібнення, нарізання соломкою, шаткування та натирання. Соковижималку для цитрусових (якщо входить до комплекту) можна встановлювати лише на комбайн AT284.

увага

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

заходи безпеки

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

покажчик ⑬ & ⑰

Кухонний комбайн

- ① штовхачі: великий та маленький
- ② напрямна трубка
- ③ кришка комбайну
- ④ ручка
- ⑤ ніж
- ⑥ чаша комбайну
- ⑦ привідний вал
- ⑧ диск для крупного нарізання/шаткування
- ⑨ диск для тонкого нарізання/шаткування
- ⑩ диск-тертка
- диски, що можна придбати додатково**
- ⑪ диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання
- ⑫ стандартний диск для тонкого нарізання соломкою
- ⑬ диск для дуже курпного нарізання
- Соковижималка для цитрусових**
- ⑭ конус
- ⑮ сито

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

Ніж

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

Як користуватися ножовим блоком

- 1 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання. Для цього натисніть на неї та зніміть ①.
- 2 Установіть привідний вал на адаптер ②.
- 3 Встановіть чашу на привідний вал ручкою до перемикача on/off та регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати ③.
- 4 Установіть нодовий блок на вал, повертаючи його, доки він не опуститься на привідний вал. **Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.**
- 5 Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.

- 6 Встановіть кришку, напрямну трубку над перемикачем швидкості, та поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб уступ на кришці увійшов до пазу на ручці чаші ④. При правильному встановленні маркування має співпасти ①.

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

- 7 Установіть штовхачі.

- 8 Увімкніть та обробляйте інгредієнти, доки не отримаєте бажану консистенцію. Для більшості операцій подрібнення рекомендуємо використовувати високу швидкість.

- Використовуйте імпульсний режим ⑤ для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

- 9 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.

- 10 Вийміть насадку.

- 11 Встановіть кришку адаптеру середньої швидкості обертання.

Корисні поради

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

максимальні показники завантаження

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

диск для нарізання/шаткування та диск-тертка

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

Як користуватися диском для нарізання/шаткування/тонкого нарізання соломкою

призначення різальних дисків для

нарізання/шаткування

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

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

диски, що можна придбати додатково

диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання ⑪

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

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

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

Як користуватись різальними дисками

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

Корисні поради

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

Догляд та чищення

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

Чаша, кришка та насадки

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

Зберігайте ножовий блок у чаші комбайну.

соковижималка для цитрусових

Увага:

Цю насадку можна використовувати лише з комбайном моделі AT284.

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

покажчик

⑬ конус

⑭ сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

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

догляд та чищення

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

Соковижималка із центрифугою AT285

(якщо входить до комплекту)

Використовуйте соковижималку з центрифугою для приготування соків із фруктів та овочів.

заходи безпеки

- **Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр було пошкоджено.**
- Різальні ножі, розташовані в основі корзини фільтра, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.
- Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад і спричинити травму.
- Не керуйте насадкою за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, відрегулюйте швидкість або зупиніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та почистіть.

покажчик 18

- 1 штовхач
- 2 кришка
- 3 фіксатор кришки
- 4 фільтр
- 5 контейнер для м'якоті
- 6 отвір для соку
- 7 важіль розблокування контейнера для м'якоті.
- 8 підставка
- 9 чаша
- 10 ручка чаші

Як користуватися соковижималкою з центрифугою

Підготовка продуктів

- Видалити кісточки (сливи, персики, вишні і т.д.).
- Зріжте тверду шкірку (диня, ананас, огірки, картопля).
- Продукти з м'якою шкіркою та інші треба лише помити (яблука, груші, морква, редиска, салат-латук, капуста, петрушка, шпинат, виноград, полуниця, селера і т.д.).
- Цитрусові – Почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів рекомендується використовувати насадку для цитрусових, що постачається окремо.

Збирання та використання

- 1 Перед збиранням зніміть кришку з високошвидкісного приводу ❶.
- 2 Поставте контейнер для м'якоті у підставку та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати. When correctly fitted the spout should be located over the pulp container release lever.
- 3 Встановіть фільтр та проштовхніть, щоби зафіксувати на місці.
- 4 Встановіть кришку на контейнер для м'якоті так щоб фіксатор знаходився біля ручки підставки. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб фіксатор на кришці увійшов до паза на верхній частині ручки підставки. При правильному встановленні маркування має співпасти 1.
- 5 Помістіть ручку чаші на нижню частину насадки – стрілка на ручці чаші має вказувати угору та співпадати з носиком та важелем розблокування контейнера для м'якоті.
- 6 Утримуйте ручку на місці та встановіть насадку на міксер так щоб носик був на тому куті, де знаходиться високошвидкісний привід. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 7 Поверніть ручку чаші до задньої поверхні міксеру та встановіть чашу. Поверніть ручку в таке положення, щоб чаша знаходилась під отвором для соку ❷.
- 8 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- **Насадка не працюватиме, якщо її зібрано або встановлено невірно, або якщо адаптер середньої швидкості на закритий кришкою.**

- 9 Увімкніть швидкість 3 та покладіть продукти у трубку. Рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.**
- 10 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 11 Встановіть кришку адаптеру високою швидкості обертання.

Розберіть соковижималку в зворотному порядку, але натисніть важіль розблокування контейнеру для м'якоті, щоб зняти його за тримача.

- Якщо ви бажаєте лише спорожнити чашу та контейнер і продовжити чавити сік, зробіть наступне:
 - 1 Вимкніть пристрій та відключіть прилад від електромережі.
 - 2 Розблокуйте кришку насадки та відкрийте її.
 - 3 Підніміть та витягніть фільтр.
 - 4 Поверніть ручку чаші убік, підніміть та спорожніть чашу.
 - 5 Натисніть на важіль розблокування контейнеру, поверніть його проти годинникової стрілки та зніміть.
 - 6 Спорожніть контейнер.
 - 7 Зберіть соковижималку.

увага

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть прилад та випорожніть м'якоть з фільтру. (Соковижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 500 гр. фруктів чи овочів.
- Деякі продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та випорожняйте ємність для м'якоті та ємність соку.

Корисні поради

- Щоб отримати більше соку, проштовхуйте м'які інгредієнти повільно.
- Сік містить вітаміни, але вони швидко розчиняються, і тому чим скоріше ви вип'єте сік, тим більш вітамінів ви отримаєте.
- Якщо вам потрібно зберігати готовий сік протягом декілька годин, поставте його у холодильник. Він буде зберігатися краще, якщо ви додасте декілька крапель лимонного соку.
- Не рекомендується вживати більше трьох склянок соку по 230 мл за день, тільки-но якщо ви на маєте протипоказань і можете вживати більше.
- Дітям рекомендується розчиняти сік із рівною кількістю води.
- Сік із темно-зелених (броколі, шпинат і т.д.) та темно червоних (буряк, червона капуста і т.д.) овочів є дуже концентрованим, тому рекомендується його розводити.
- Фруктовий сік містить багато фруктози (фруктового цукру), і тому хворі на діабет та люди із низьким рівнем цукру в крові повинні бути дуже обережними і не перевищувати максимальну допустиму дозу.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з міксеру.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання.
- Не допускайте попадання вологи на корпус приладу.
- Деякі продукти, на кшталт морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

підставка

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.

фільтр

- Почистіть за допомогою м'якої щітки.
- **Регулярно перевіряйте чи не має фільтр пошкоджень. Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр було пошкоджено. Дивись розділ «Обслуговування та ремонт».**

інші частини

- Помийте, а потім просушіть. Дозволяється мити їх на верхній полиці посудомийної машини. Для цього оберіть коротку програму із низькою температурою.

Багатофункціональний подрібнювач AT281 (якщо входить до комплекту)

Ви можете використовувати подрібнювач для обробки м'яса, риби чи горіхів – сирих та готових.

заходи безпеки

- Перед рубкою м'яса завжди вилучайте кістки та шкіру.
- Перед подрібненням горіхів подавайте лише кілька штук за один раз та дочекайтесь, коли вони потраплять усередину ємкості перш, ніж додавати наступні.
- Завжди використовуйте штовхач із комплекту. Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями та кухонним приладдям крізь напрямну трубку.
- Увага! Леза дуже гострі, будьте обережні під час використання та чищення.
- Перед вмиканням перевірте надійність кріплення інструменту.

покажчик 19

- ① кільцева гайка
- ② решітки багатофункціонального подрібнювача: для середнього та грубого подрібнення (через конструкцію моделі додається лише одна решітка)
- ③ ніж
- ④ шток
- ⑤ корпус багатофункціонального подрібнювача:
- ⑥ лоток
- ⑦ штовхач

МОНТАЖ

- 1 Установіть шнек всередину корпусу подрібнювача.
- 2 Установіть ніж ріжучим боком назовні ①. Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно, бо інакше він може пошкодити подрібнювач.
- 3 Установіть решітку подрібнювача ②. Ринвочка має потрапити до щербини.
- 4 Не дуже щільно закрутіть кільцеву гайку.

використання багатофункціонального подрібнювача

- 1 Підніміть головку міксеру.
 - 2 Встановіть багатофункціональний подрібнювач у положення ③, поєднайте виступи на кінці шнеку з пазами в отворі приводу.
 - 3 Вставте подрібнювач у отвір та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
 - 4 Затягніть кільцеву гайку.
 - 5 Встановіть лоток ④.
 - 6 **Розморозьте повністю мерзлі інгредієнти.** Поріжте м'ясо шматочками по 2,5 см.
 - 7 Увімкніть максимальну швидкість, повернувши регулятор за годинниковою стрілкою. Поступово подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача. Один шматочок за раз. **Не докладайте зайвих зусиль**, оскільки це може пошкодити подрібнювач.
- увага**
- Не вмикайте насадки подрібнювача довше ніж на 10 хвилин, оскільки це може пошкодити подрібнювач.
 - **Насадки подрібнювача не працюватимуть, якщо не закрито отвори середньої та високої швидкості.**
- 8 Коли усі продукти будуть подрібнені, вимкніть пристрій та від'єднайте від мережі живлення.
 - 9 Зніміть подрібнювач.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Промийте всі деталі в мильній гарячій воді, потім ретельно просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- Протріть решітку олією, загорніть у проолієний папір для запобігання появи іржі та втрати кольору.

Обслуговування та ремонт

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

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

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



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

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.