

# KENWOOD

## KM240 series KM260 series KM280 series

---

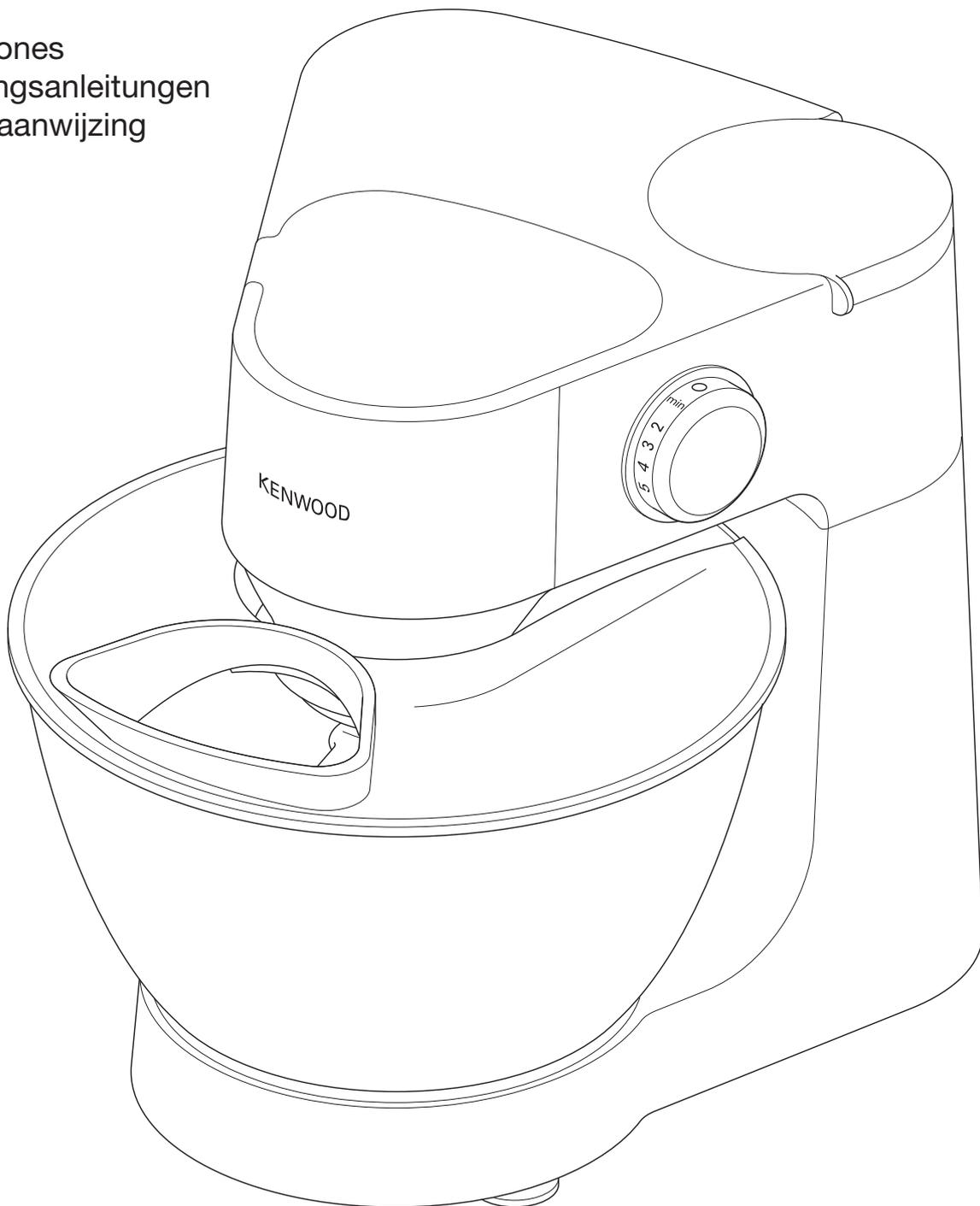
instructions

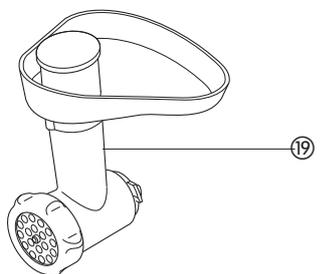
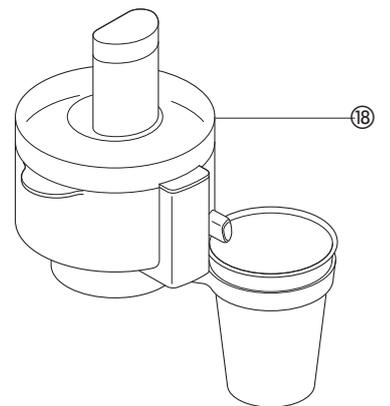
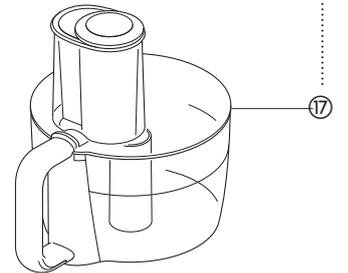
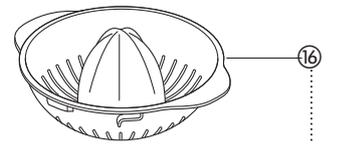
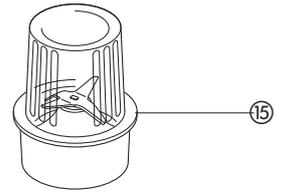
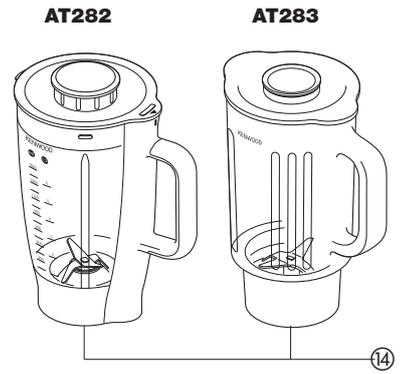
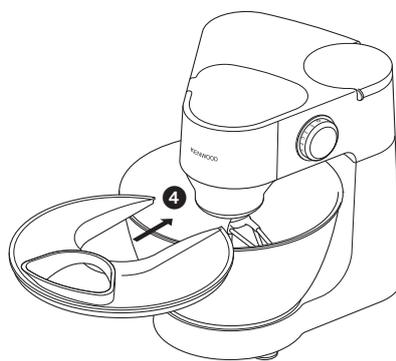
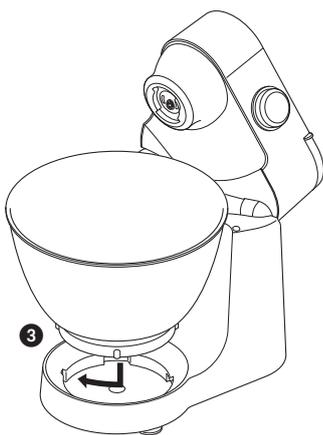
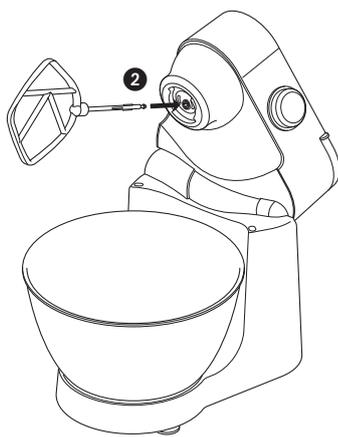
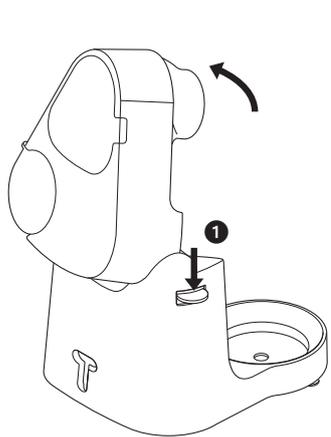
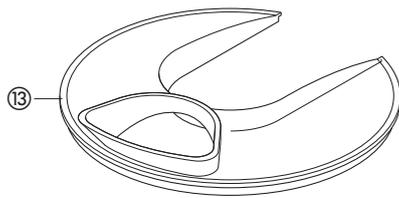
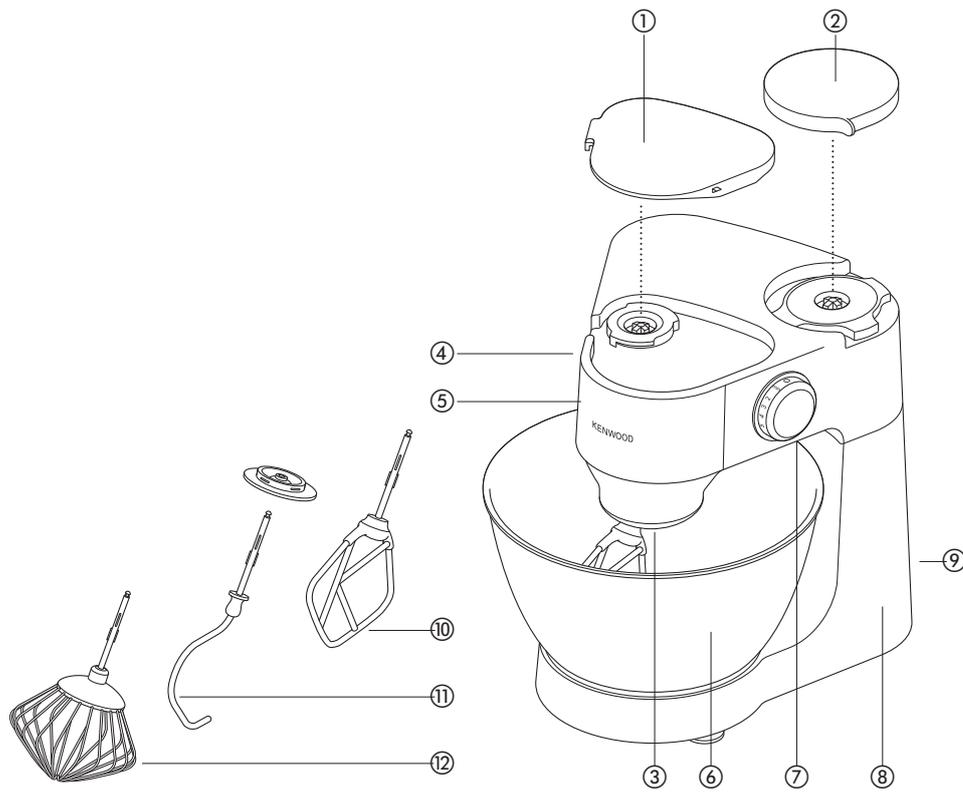
istruzioni

instrucciones

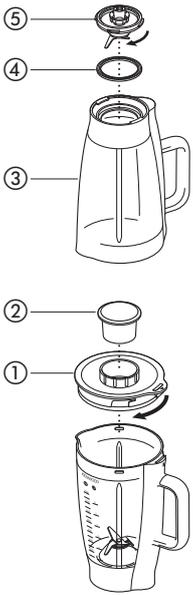
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

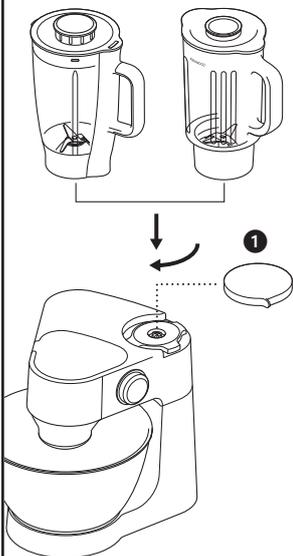
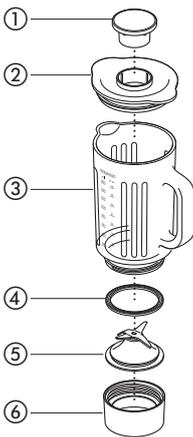




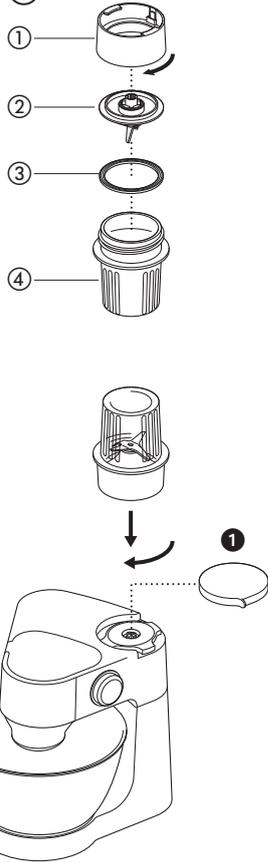
14 AT282



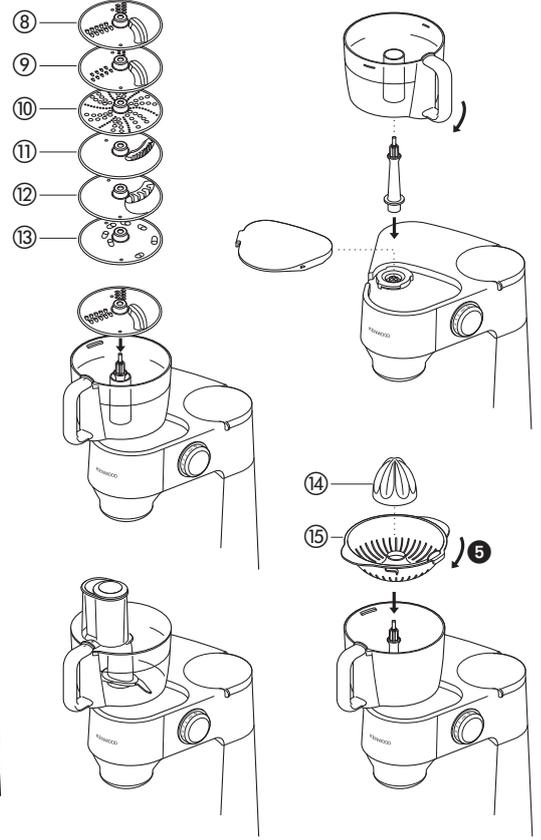
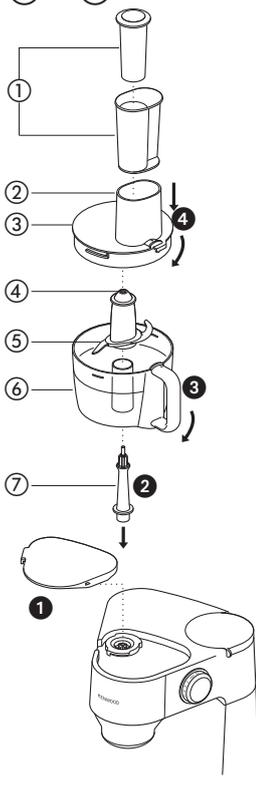
AT283



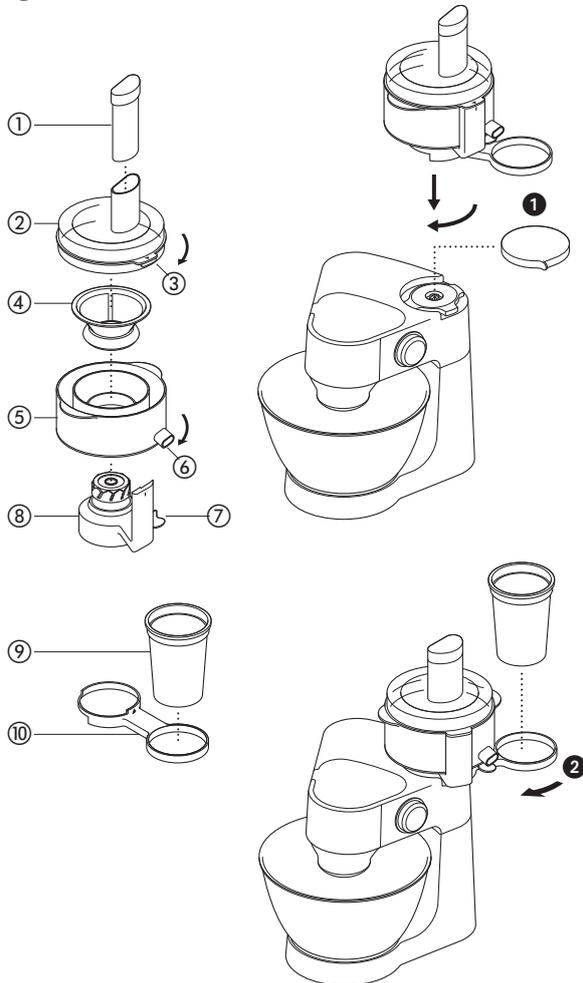
15 AT286



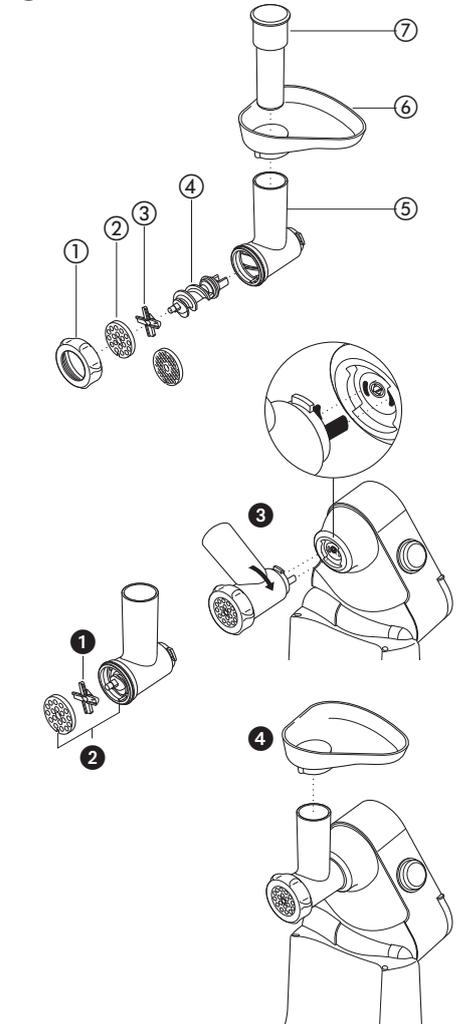
16 & 17 AT284



18 AT285



19 AT281



### before using your Kenwood appliance/attachments

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- Push excess cord in the cord storage compartment in the back of the appliance.

### safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools and attachments, after use and before cleaning.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools/attachments. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- When using an attachment also read the safety information included in this manual relating to that particular product.
- Never exceed the maximum capacities.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### 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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

### key

#### kitchen machine

- ① medium speed outlet
- ② high speed outlet
- ③ tool socket
- ④ head release lever
- ⑤ mixer head
- ⑥ bowl
- ⑦ on/off and speed switch
- ⑧ power unit
- ⑨ cord storage compartment
- ⑩ beater
- ⑪ dough hook with removable guard
- ⑫ whisk
- ⑬ splashguard

#### attachments

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

- ⑭ blender (AT282 and AT283)
- ⑮ mill (AT286)
- ⑯ citrus press
- ⑰ food processor (AT284)
- ⑱ centrifugal juicer (AT285)
- ⑲ multi food grinder (AT281)

## the mixing tools and some of their uses

### beater

- For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

### whisk

- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

### dough hook

- For yeast mixtures.

## to use your mixer

- 1 Press down on the head release lever ① and raise the mixer head until it locks into position.
- 2 Select a tool and push into the tool socket ②.
- Always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet. Once inserted fit the guard to the mixer outlet to prevent food ingress.
- 3 Fit the bowl into the base and turn clockwise to lock into position ③.
- 4 Press down on the head release lever and lower the mixer head until it locks into position.
- 5 Plug into the power supply then switch on and turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to '0'.
- Switch to pulse ④ for short bursts
- 6 Unplug from the power supply.
- 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

### important

- **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 stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- **The mixer will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted to the machine.**
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Always remove attachments fitted to the medium and high speed outlets before raising the mixer head.

### hints

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- 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.

## points for bread making

### important

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

## speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

### beater

- **creaming fat and sugar** start on min gradually increasing to a higher speed
- **beating eggs into creamed mixtures** use a medium to high speed
- **folding in flour, fruit etc** use a low to medium speed
- **all in one cakes** start on a low speed gradually increasing to a higher speed
- **rubbing fat into flour** use a low to medium speed

### whisk

- Gradually increase to maximum

### dough hook

- Use a low to medium speed

## maximum capacities

<b>shortcrust pastry</b>	450g flour weight
<b>sponge cake (one stage mix)</b>	1.6 Kg total mix
<b>fruit cake mix</b>	1.8 Kg total mix
<b>bread dough</b>	500g flour weight
<b>egg whites</b>	8

## 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.

## to fit and use the splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
  - 2 Fit the tool then lower the mixer head
  - 3 Fit the splashguard onto the bowl by sliding the cut away section around the mixer head ④.
  - 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

### bowl, tools, splashguard, removable guard on dough hook

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- 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).

## Blenders AT282 and AT283 (if supplied)

Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

## safety

- **SCALD RISK:** Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the goblet with the blade unit supplied.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid in place.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the blades have completely stopped;
  - **model AT283** care should be taken not to unscrew the goblet from the base assembly
- Misuse of your blender can result in injury.

### important

**The skirt on the bottom of the AT282 acrylic goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.**

- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.**
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes, then remove the filler cap and drop the cubes through the hole in the lid whilst the machine is running.
- **model AT282** don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds - they damage the acrylic.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never crush ice on its own, always add a little water.
- **model AT282** never blend more than 1.5 litres (2 pints 12fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.
- **model AT283** never blend more than 1.2 litres (2 pints 2fl oz) - less for frothy liquids like milk shakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

## key ①

### acrylic blender AT282

- ① lid
- ② filler cap
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit

### glass blender AT283

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base

## to use your acrylic blender AT282

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the base of the blender. Twist to lock the assembly firmly in place.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and twist clockwise into place, making sure that the tab on the lid slots into the groove in the handle. When correctly fitted the markings should align 

- 5 Place the filler cap into the lid.
- 6 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 7 Place the blender over the outlet, handle towards the back and turn clockwise to lock firmly into place.
- 8 Switch to maximum speed.
- 9 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 10 Remove the blender.
- 11 Refit the high speed outlet cover after use.

## to use your glass blender AT283

- 1 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 2 Fit the blade unit inside the base.
- 3 Screw the glass goblet onto the base.
- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the lid and push down to secure.
- 6 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
- 7 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 8 Place the blender onto the outlet, handle towards the back. Turn the blender clockwise to lock firmly into place until the two arrows align ▼.
- 9 Switch to maximum speed.
- 10 Once the desired consistency has been achieved, switch off and unplug.
- 11 Remove the blender.
- 12 Refit the high speed outlet cover after use.

### hints

- To prevent leaks make sure the base is locked firmly into the goblet.
- 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, eg pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Empty the goblet before unlocking the base.

### blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to dry.

### other parts

Wash by hand in hot, soapy water.

Alternatively the filler cap, lid, base and glass blender can be washed in your dishwasher.

## carrot and coriander soup

### ingredients

25g butter  
 1 onion chopped  
 1 clove garlic crushed  
 750g carrot cut into 1.5 cm cubes  
 (alternatively for a lighter soup use 600g carrot cut into 1.5 cm cubes)  
 cold chicken stock  
 10-15ml ground coriander  
 salt and pepper

### method

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on the pulse setting for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

Additional recipes can be found on the Kenwood website:

[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

## Mill AT286 (if supplied)

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

## safety

- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the jar and the blade unit with the base supplied.
- Never blend hot liquids in the mill.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- Never attempt to fit the blade unit to the machine without the jar fitted.
- When removing the mill from the power unit, care should be taken not to unscrew the milling jar from the base assembly.
- To ensure the long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Use for dry ingredients only.

## key ⑮

- ① base
- ② blade unit
- ③ sealing ring
- ④ milling jar

## to use the mill

- 1 Put your ingredients into the jar.
- 2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it's finger-tight.
- 5 Remove the high speed outlet cover by turning anti clockwise and lifting off ❶.
- 6 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 ▲.
- 7 Switch on to maximum speed.
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.**
- 8 Once the desired consistency has been achieved switch off and unplug.
- 9 Remove the mill.
- 10 Refit the high speed outlet cover after use.

### hints

- Herbs are best milled when clean and dry.
- When milling coffee beans, the longer the running time the finer the result.
- The maximum capacity for herbs is 10g and nuts and coffee beans 50g.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

### jar, base

Wash by hand in hot soapy water.

The jar and base may also be washed in the dishwasher.

### blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under a tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to air dry.

## Food Processor AT284 (if supplied)

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and rasp. The citrus juicer attachment (if supplied) can be used to juice citrus fruit and can only be used with the AT284 food processor.

### important

When removing the packaging, ensure the plastic blade cover is removed from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** The cover should be discarded as it is to protect the blade during manufacture and transit only.

## safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl whilst connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or the attachment from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the blades/discs have completely stopped;
- When slicing/shredding or rasping don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**

## key ⑫ & ⑬

### food processor

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ food processor lid
- ④ finger grip
- ⑤ knife blade
- ⑥ food processor bowl
- ⑦ drive shaft
- ⑧ thick slicer/shredder disc
- ⑨ thin slicer/shredder disc
- ⑩ rasping disc

### optional discs

- ⑪ thin (julienne style) chipper disc
- ⑫ standard chipper disc
- ⑬ extra coarse shredding disc

### citrus juicer

- ⑭ cone
- ⑮ sieve

Not all of the above parts will necessarily be included in pack. Contents are dependent upon model variant.

### knife blade

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

## to use the knife blade

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
- 2 Place the drive shaft onto the outlet ②.
- 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position ③.
- 4 Fit the knife blade over the drive shaft and turn until it drops all the way down.  
**The knife blade is very sharp always handle with care.**
- 5 Cut the food up and place into the bowl ensuring that it is evenly distributed.
- 6 Fit the lid, feed tube above the speed switch and turn clockwise ensuring that the tab on the lid slots into the groove in the bowl handle ④. When correctly fitted the markings should align ⑤.
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 7 Fit the pushers.

8 Switch on and process until the desired consistency is achieved. We recommend a high speed for most chopping functions.

- Use the pulse ⑥ for short burst of power. The pulse will operate for as long as the switch is held in position.
- 9 Switch off and unplug.
- 10 Remove the attachment.
- 11 Refit the medium speed outlet cover after use.

### hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3/4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A blender is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage the mixer. Use the dough hook in the mixing bowl to make bread and the beater in the bowl to make cakes and pastry.
- Don't use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

### maximum capacity

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

### slicer/shredder and rasping disc

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

## to use the slicer/shredder/rasper

### what the cutting discs do

#### slicer/shredders

Discs ⑧ and ⑨ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture.

#### Your chosen cutting side must be uppermost.

**rasping disc** ⑩ grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

#### optional discs

##### thin (julienne style) chipper ⑪

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

**standard chipper** ⑫ cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

**extra coarse shredder** ⑬ coarsely shreds cheese and carrot.

## using the cutting discs

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

### to use the small feed tube

- First put the large pusher inside the feed tube.

### to use the large feed tube

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

### hints

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

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.

### bowl, lid and attachments

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

After use store the knife blade in the processor bowl.

### citrus juicer

Note:

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

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

## key

- ⑭ cone
- ⑮ sieve

## to use your citrus juicer

- 1 Remove the medium speed outlet cover by lifting off ①.
  - 2 Place the drive shaft onto the outlet.
  - 3 Fit the bowl over the drive shaft with the handle above the on/off and speed switch and turn clockwise until it locks into position.
  - 4 Fit the sieve into the bowl ensuring that the lug on the rim locks into the corresponding slot in the bowl handle ⑤.
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the high speed outlet cover is not fitted.**
- 5 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
  - 6 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.  
Note  
Empty the bowl regularly and never let the juice reach the underside of the sieve.
  - 7 Switch off and unplug.
  - 8 Lift off the cone. Unlock and remove the sieve.
  - 9 Unlock the bowl and pour off the juice.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Wash the cone, sieve and bowl by hand, then dry thoroughly. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

## Centrifugal Juicer AT285 (if supplied)

Use the centrifugal juicer for extracting juice from fruit and vegetables.

## safety

- **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.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- Do not use the lid to operate the attachment, always use the on/off speed control.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any blockage.

## key ⑩

- ① pusher
- ② lid
- ③ lid interlock tab
- ④ filter
- ⑤ pulp container
- ⑥ juice outlet
- ⑦ pulp container release lever
- ⑧ base unit
- ⑨ beaker
- ⑩ beaker holder

## to use your centrifugal juicer

### preparing food

- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, potatoes etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, radishes, lettuce, cabbage, parsley, spinach, grapes, strawberries, celery etc).
- Citrus peel - Peel and remove the white pith, otherwise the juice may be bitter. For best results we recommend using the citrus juice attachment which is available separately.

### assembly and use

- 1 Remove high speed outlet cover before assembling unit ①.
  - 2 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the spout should be located over the pulp container release lever.
  - 3 Fit the filter and push firmly into position.
  - 4 Fit the lid into the pulp container with the interlock tab next to the arm of the base unit. Then turn clockwise until the interlock tab on the lid fits into the groove in the upright arm of the base unit. When correctly fitted the markings should align .
  - 5 Place the beaker holder onto the underside of the attachment – the arrow on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the spout and pulp container release lever.
  - 6 Whilst holding the beaker holder in place, fit the attachment to the mixer by placing the spout over the corner of the high speed outlet and then turn clockwise to lock into position.
  - 7 Move the beaker holder towards the back of the mixer and then fit the beaker. Swivel the holder into position so that the beaker is located underneath the juice outlet ②.
  - 8 Cut the food to fit the feed tube.
- **The attachment will not operate if it is incorrectly assembled or incorrectly fitted to the kitchen machine or if the medium speed outlet cover is not fitted.**
- 9 Switch to speed 3, then place the food into the feed tube. Push the food down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**
  - 10 Switch off and unplug.
  - 11 Refit the high speed outlet cover after use.

To dismantle the juicer reverse the assembly procedure but press the pulp container release lever in order to remove the pulp container from base unit.

- Alternatively if you want to juice a large quantity of fruit or vegetables and just want to empty the beaker and pulp container carry out the following procedure:-

- 1 Switch off and unplug the mixer.
- 2 Unlock the attachment lid and lift off.
- 3 Lift out the filter,
- 4 Swivel the beaker holder to the side, lift off the beaker and empty.
- 5 Press the pulp container release lever and rotate the pulp container anti-clockwise and lift off.
- 6 Empty the pulp container of waste.
- 7 Re-assemble the unit.

#### 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).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 500g of fruit or vegetables.
- 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

- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Vitamins disappear - the sooner you drink your juice, the more vitamins you'll get.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge. It will keep better if you add a few drops of lemon juice.
- Don't drink more than three 230mls (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.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing attachment from mixer.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Never let the base unit get wet.
- Some foods, eg carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

#### base unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

#### filter

- Clean using a soft brush.
- **Check the filter regularly for signs of damage. Do not use if the filter is damaged. Refer to "service and customer care".**

#### other parts

- Wash, then dry. Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

## Multi food grinder AT281 (if supplied)

Use the multi food grinder to process raw and cooked meat; fish and nuts.

### safety

- 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 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.

### key ⑰

- ① ring nut
- ② multi food grinder screens: medium, coarse (due to model variants only 1 screen may be supplied)
- ③ cutter
- ④ scroll
- ⑤ multi food grinder body
- ⑥ tray
- ⑦ pusher

### to assemble

- 1 Fit the scroll inside the multi food grinder body.
- 2 Fit the cutter – cutting side outermost ①. Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your multi food grinder.
- 3 Fit a multi food grinder screen ②. Put the notch over the pin.
- 4 Loosely fit the ring nut.

### to use the multi food grinder

- 1 Raise the mixer head.
- 2 With the multi food grinder in the position shown ③, align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the multi food grinder into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray ④.
- 6 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Switch to maximum speed by turning the speed switch in a clockwise direction. Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time. **Don't push hard** – you could damage your multi food grinder.

#### important

- Never operate the multi food grinder attachment for longer than 10 minutes as this could damage your mixer.
- **The multi food grinder attachment will not operate unless the medium and high speed outlet covers are fitted.**
- 8 Once all the food has been minced, switch off and unplug.
- 9 Remove the multi food grinder.

### care and cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Wash all the parts in hot soapy water, then dry thoroughly. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

## service and customer care

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

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

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.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

# Italiano

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

## prima di usare l'apparecchio/gli accessori per la prima volta

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.
- Spingere il cavo in eccedenza nell'apposita rientranza sul retro dell'apparecchio.

## sicurezza

- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l'uso o prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza clienti'
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Quando si usa un accessorio, leggere le informazioni sulla sicurezza in dotazione relative al particolare accessorio.
- Non superare mai le capacità massime riportate.
- Fare attenzione nel sollevare l'apparecchio. Prima verificare che testa, recipiente, utensili e cavo siano ben saldi.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

## prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

## legenda

### robot da cucina

- ① attacco a media velocità
- ② attacco ad alta velocità
- ③ attacco per gli accessori
- ④ leva sblocca-testa
- ⑤ testa del mixer
- ⑥ ciotola
- ⑦ interruttore acceso/spento e selettore della velocità
- ⑧ corpo motore
- ⑨ rientranza per il cavo
- ⑩ frusta
- ⑪ gancio impastatore con protezione rimovibile
- ⑫ frullino
- ⑬ paraspruzzi

### accessori

Non tutti gli accessori indicati potrebbero essere inclusi nel vostro robot da cucina. Gli accessori dipendono dal modello di robot.

- ⑭ frullatore (AT282 e AT283)
- ⑮ tritatutto (AT286)
- ⑯ spremiagrumi
- ⑰ accessorio robot (AT284)
- ⑱ spremitore continuo (AT285)
- ⑲ tritatutto (AT281)

## gli accessori per miscelare e il loro uso

### frusta

- Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate

### frullino

- Per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.

### braccio impastatore

- Per impasti con lievito di birra.

## per usare il mixer

- 1 Premere la leva sblocca-testa ① e sollevare la testa fino a bloccarla in posizione.
- 2 Scegliere l'utensile desiderato e spingerlo nell'apposito attacco ②.
- Controllare di montare sempre la protezione sull'albero del braccio impastatore, prima di inserirlo nell'attacco. Dopo averlo inserito, montare la protezione sull'attacco del mixer, per impedire l'ingresso degli alimenti.
- 3 Montare il recipiente sulla base e girarlo in senso orario per bloccarlo in posizione ③.
- 4 Premere la leva sblocca-testa e abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente, accendere e impostare la velocità come desiderato. Per spegnere, spostare il selettore su '0'.
- Per azionare l'apparecchio in modo intermittente, impostare su ④.
- 6 Togliere la spina dalla presa elettrica.
- 7 Sollevare la testa del mixer. Mentre la si tiene ferma, tirare l'utensile ed estrarlo dall'attacco.

### importante

- **Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.**
- Se la testa del mixer viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa del mixer, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e il mixer smette di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- **Il mixer non funziona se prima non si montano correttamente tutti i coperchi sull'apparecchio.**
- Se si sente che l'apparecchio funziona con fatica, spegnerlo ed estrarre parte della miscela, o alternativamente alzare la velocità.
- Rimuovere sempre gli accessori montati agli attacchi ad alta e media velocità prima di sollevare la testa del mixer.

### suggerimenti

- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
- Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano untati o sporchi di tuorlo.
- Utilizzare ingredienti freddi per preparate pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
- Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
- Il vostro mixer è dotato della funzione 'partenza dolce' per minimizzare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti. Tuttavia, se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

punti da ricordare nella preparazione del pane

#### importante

- Non superare mai le capacità massime indicate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.
- Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
- Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il braccio impastatore dall'impasto.
- Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell'impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all'apparecchio. Si consiglia di tenere l'apparecchio sotto controllo mentre prepara l'impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 6-8 minuti.

## selettore della velocità

Queste informazioni sono indicative e dipenderanno dalla quantità di ingredienti nel recipiente e dal tipo di alimenti lavorati.

#### frusta

- **per montare burro e zucchero**, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- **per sbattere le uova**, usare una velocità medio-alta
- **per incorporare farina, frutta, ecc.**, usare una velocità medio-bassa
- **per miscele per torte**, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- **per incorporare il burro nella farina**, usare la frusta a velocità medio-bassa

#### frullino

- alzare gradualmente la velocità fino al massimo

#### braccio impastatore

- usare una velocità medio-bassa

## capacità massime

<b>pasta frolla</b>	450 g di farina
<b>pan di spagna</b>	
<b>(lavorazione monostadio)</b>	1,6 kg di miscela totale
<b>composto per torta alla frutta</b>	1,8 kg di miscela totale
<b>impasto per pane</b>	500 g di farina
<b>albumi</b>	8

## senore elettronico della velocità

Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

## per montare e usare il paraspruzzi

- 1 Montare il recipiente sulla base e aggiungere gli ingredienti.
  - 2 Montare l'utensile e poi abbassare la testa del mixer.
  - 3 Installare il paraspruzzi sul recipiente facendo passare la sezione tagliata attorno alla testa del mixer ④.
  - 4 Per togliere il paraspruzzi, invertire la procedura suddetta.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere ingredienti direttamente nel recipiente, usando lo scivolo di introduzione.

## cura e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

#### corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.

#### recipiente, utensili, paraspruzzi, protezione rimovibile del braccio impastatore

- Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella lavastoviglie.
- Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

## Frullatori AT282 e AT283 (se in dotazione)

Usare il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, biscotti sbriciolati, noccioline e frutta secca tritata e per tritare il ghiaccio.

## sicurezza

- **RISCHIO RISCALD:** Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo delle lame lontano dai bambini.
- Utilizzare solamente la caraffa con l'unità della lama fornita.
- Non cercare mai di montare l'unità della lama sull'apparecchio senza aver prima montato la caraffa.
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- **Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore.**
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
  - spegnere;
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - **modello AT283** occorre prestare attenzione a non svitare la caraffa dalla base
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.

#### importante

**Il bordo della base della caraffa AT282 viene installato in fase di produzione: non cercare in nessun caso di rimuoverlo.**

- **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.**
- Non azionare mai il frullatutto per più di un minuto, altrimenti si surriscalderà. Spegnerlo il frullatutto non appena il liquido all'interno ha raggiunto la consistenza desiderata.
- Non versare ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo: tagliarli prima a dadini, poi togliere il coperchio dal tubo di inserimento e immetterli attraverso il tubo sul coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- **modello AT282** non macinare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino, che danneggiano la superficie in acrilico.
- Non usare il frullatutto per conservarvi cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non macinare mai il ghiaccio da solo - aggiungere sempre una piccola quantità d'acqua.
- **modello AT282** non frullare mai più di 1,5 litri - meno in caso di liquidi schiumosi come frappé.
- **modello AT283** non frullare mai più di 1,2 litri - meno in caso di liquidi schiumosi come frappé.
- Ricette per frullati - non frullare mai ingredienti congelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, bensì romperli in piccoli pezzi prima di versarli nel frullatore.

## legenda ⑭

#### frullatore acrilico AT282

- ① coperchio
- ② tappo di riempimento
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame

#### frullatore in vetro AT283

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame
- ⑥ base

## per usare il frullatore acrilico AT282

- 1 Accertarsi di aver montato correttamente l'anello di tenuta sull'unità della lama.
- 2 Tenere la lama dalla parte sottostante e inserirla nella base del frullatore. Ruotare per bloccare saldamente in posizione.
- 3 Versare gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Mettere il coperchio sulla caraffa e ruotarlo in senso orario per bloccarlo in posizione. Accertarsi che la sporgenza sul coperchio vada a inserirsi nella scanalatura corrispondente sul manico. Se la procedura è eseguita in modo corretto, i contrassegni saranno allineati .
- 5 Montare il tappo di introduzione sul coperchio.
- 6 Togliere il coperchio dall'attacco ad alta velocità, ruotandolo in senso antiorario e sollevandolo .
- 7 Montare il frullatore sull'attacco, tenendo il manico rivolto verso il retro e girando in senso orario per bloccare saldamente in posizione.
- 8 Accendere a velocità massima.
- 9 Quando si ottiene la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 10 Togliere il frullatore.
- 11 Rimontare il coperchio dell'attacco a media velocità dopo l'utilizzo.

## per usare il frullatore in vetro AT283

- 1 Assicurarsi che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'unità della lama.
- 2 Montare l'unità della lama sulla base.
- 3 Avvitare la caraffa di vetro sulla base.
- 4 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Mettere il coperchio e spingere per fissare.
- 6 Montare il tappo d'introduzione nel coperchio e spingere per fissare.
- 7 Rimuovere la copertura dell'attacco ad alta velocità ruotandola in senso antiorario e sollevandola .
- 8 Montare il frullatore sull'attacco, tenendo il manico rivolto verso il retro. Ruotare il frullatore in senso orario per fissarlo fermamente fino a quanto le due frecce si allineano .
- 9 Accendere a velocità massima.
- 10 Quando si ottiene la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 11 Rimuovere il frullatore.
- 12 Rimontare il coperchio dell'attacco ad alta velocità dopo l'utilizzo.

### consigli

- A prevenzione del rischio di perdite accertarsi che la base sia bloccata saldamente nella caraffa.
- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatutto, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo di riempimento ed aggiungere l'olio in modo lento e graduale.
- Miscele dense come paté, salse: selezionare una velocità da bassa a media, pulendo le pareti se necessario. Se la miscela è difficile da lavorare, aggiungere ulteriore liquido. Alternativamente utilizzare l'impostazione a intermittenza, in modo che gli ingredienti si spostino sulle lame.

## cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulire.
- Svuotare la caraffa prima di sbloccare la base.

### complessivo delle lame fisso

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto d'acqua del rubinetto. Mantenere asciutta la parte inferiore del gruppo delle lame.
- 3 Lasciare asciugare i componenti.

### altri componenti

Lavare a mano in acqua calda e detersivo. Oppure il tappo d'introduzione, il coperchio, la base e il frullatore di vetro possono essere lavati in lavastoviglie.

## minestra di carote e coriandolo

### ingredienti

- 25g di burro
- 1 cipolla spezzettata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 750g di carote a dadini di 1,5cm (alternativamente, per una minestra più leggera usare 600g carote a dadini di 1,5cm)
- brodo freddo di pollo
- 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
- sale e pepe

### preparazione

- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
- 2 Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,5 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
- 3 Lavorare ad impulsi per 5 secondi per una minestra densa, oppure più a lungo per una minestra più liquida.
- 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
- 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

Altre ricette si trovano sul sito Web di Kenwood:

**[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)**

## Macinatutto AT286 (se in dotazione)

Usare il macinatutto per tritare erbe, frutta secca e per macinare il caffè in chicchi.

### sicurezza

- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo delle lame lontano dai bambini.
- Utilizzare il recipiente e il gruppo delle lame solo con la base fornita.
- Non inserire mai liquidi bollenti nel macinatutto.
- Non togliere mai il macinatutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.
- Non tentare mai di inserire il gruppo delle lame nell'apparecchio prima di aver montato il recipiente.
- Nel rimuovere il macinatutto dal corpo motore, fare attenzione a non svitare il recipiente per la macinazione dalla base.
- A garanzia della durata del macinatutto, non azionarlo mai in modo continuo per oltre 30 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare le spezie con questo apparecchio, poiché si rischia di danneggiarne le parti in plastica.
- Questo apparecchio non entra in funzione se il macinatutto non è stato installato in modo corretto.
- Utilizzare solo per ingredienti asciutti/secchi.

### legenda ⑮

- ① base
- ② gruppo delle lame
- ③ anello di tenuta
- ④ recipiente per la macinazione

### come usare il macinatutto

- 1 Versare gli ingredienti nel recipiente.
- 2 Assicurarsi che l'anello sia montato correttamente sul gruppo delle lame.
- 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare la base sulla vaschetta, fino a stringerla a mano.
- 5 Rimuovere la copertura dell'attacco ad alta velocità girandola in senso antiorario e sollevandola ①.
- 6 Collocare il macinatutto sull'attacco con la freccia ▼ sulla base del macinatutto rivolta verso il retro dell'apparecchio. Ruotare il macinatutto in senso orario per bloccarlo fermamente e fare allineare le due frecce ▲.
- 7 Azionare l'apparecchio alla velocità massima.

● **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.**

- 8 Una volta ottenuta la consistenza desiderata, spegnere e togliere la spina.
- 9 Rimuovere il macinatutto.
- 10 Rimontare il coperchio dell'attacco ad alta velocità dopo l'utilizzo.

#### consigli

- Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte.
- Quando si macina il caffè, una macinazione per tempi più lunghi produce una miscela più fine.
- La capacità massima per le erbe è di 10g e di 50g per la frutta secca e il caffè.

### cura e pulizia

- Spegnerlo sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
- Per facilitare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo averli

#### recipiente, base

Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Il recipiente e la base possono essere lavati in lavastoviglie.

#### gruppo delle lame

- 1 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto d'acqua del rubinetto. Non lasciare che la parte inferiore del complessivo delle lame si bagni.
- 3 Lasciare asciugare i componenti a contatto con l'aria.

## Accessorio robot AT284 (se in dotazione)

Usare l'accessorio robot per tagliare, affettare, sminuzzare e grattare. Lo spremiagrumi (se in dotazione) può essere utilizzato per spremere agrumi e solo insieme all'accessorio AT284.

### importante

- Nel rimuovere la confezione, assicurarsi di rimuovere dalla lama la protezione di plastica. **Prestare particolare attenzione: le lame sono molto affilate.** La protezione deve essere eliminata poiché il suo unico scopo è proteggere la lama durante la fabbricazione e il transito.

### sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli con cura. **Tenere sempre la lama dall'apposita presa per le dita, in cima. Tenere le mani lontane dal bordo di taglio quando si maneggia e si pulisce la lama.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Tenere mani e utensili fuori dall'apparecchio mentre esso è collegato alla presa di corrente.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dal recipiente o l'accessorio dal corpo motore:
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere fino a quando le lame/i dischi si sono completamente fermati.
- Quando si affetta/taglia o grattugia, non lasciare che il recipiente si riempia fino al disco di taglio: svuotarlo a intervalli regolari.
- Se l'apparecchio vibra troppo quando si usa questo accessorio, ridurre la velocità oppure fermarlo e togliere parte del contenuto.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**

### legenda ⑯ & ⑰

#### Robot da cucina

- ① spingitori: grande e piccolo
- ② tubo di introduzione
- ③ coperchio dell'apparecchio
- ④ presa per le dita
- ⑤ lama
- ⑥ recipiente
- ⑦ albero motore
- ⑧ disco per affettare/sminuzzare grosso
- ⑨ disco per affettare/sminuzzare fine
- ⑩ disco per grattugiare

#### dischi facoltativi

- ⑪ Disco fine per patatine (a fiammifero)
- ⑫ Disco standard per patatine
- ⑬ Disco per sminuzzare extra-grosso

#### spremiagrumi

- ⑭ cono
- ⑮ filtro

Non tutte le parti sopra elencate saranno necessariamente contenute nella confezione. Il contenuto dipende dal modello.

#### lama

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

### per usare la lama

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

● **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.**

- 7 Montare gli spingitori.
- 8 Accendere e lavorare fino ad ottenere la consistenza desiderata. Si consiglia di usare alta velocità per tagliare la maggior parte degli alimenti.
- Usare il controllo ad intermittenza **P** per lavorare gli ingredienti a brevi impulsi. L'apparecchio funziona fino a quando si tiene premuto questo controllo.
- 9 Spegnerlo e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 10 Togliere l'accessorio.
- 11 Infine, rimettere il coperchio sull'attacco a media velocità dopo l'uso.

**consigli**

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

**capacità massima**

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

**disco per affettare/sminuzzare e grattugiare**

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

per usare l'affettatutto/sminuzzatutto/grattugia

**funzione dei dischi di taglio**

**dischi per affettare/sminuzzare**

I dischi **8** e **9** sono utilizzabili su ambo i lati: un lato affetta mentre l'altro sminuzza. È possibile affettare formaggio, carote, patate, verze, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle. Inoltre, permette di sminuzzare formaggio, carote, patate e ingredienti di consistenza simile. **Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.**

**disco per grattugiare** **10** grattugia parmigiano e patate, per fare gli gnocchi alla tedesca.

**dischi facoltativi**

**disco per patatine a fiammifero** **11**

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

**disco standard per tagliare a bastoncino** **12** taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

**disco per sminuzzare extra-grosso** **13** sminuzza grossolanamente formaggio e carote.

uso dei dischi affilati

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità.
- 2 Montare l'albero motore sull'attacco.
- 3 Ora montare il recipiente sull'albero motore, con il manico sopra l'interruttore acceso/spento, poi girarlo in senso orario fino a quando si blocca in posizione.
- 4 Montare il disco desiderato sull'albero motore. Il lato di taglio deve trovarsi in alto. **Maneggiare con cura i dischi, che sono molto affilati. Tenerli dalla parte centrale.**
- 5 Montare il coperchio, con il tubo di introduzione sopra il selettore della velocità, poi girare in senso orario avendo cura che la sporgenza sul coperchio si inserisca nella scanalatura sul manico del recipiente. Una volta completato correttamente il montaggio, i contrassegni devono risultare allineati **▼**.

● **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.**

- 6 Scegliere il tubo introduttore da usare. Lo spingitore contiene un tubo più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

**per usare il tubo introduttore piccolo**

- Prima inserire lo spingitore grande nel tubo introduttore.

**per usare il tubo grande**

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

**consigli**

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

cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina.
  - Smontare completamente l'accessorio prima di pulire.
- recipiente, coperchio e accessori**
- Lavare a mano e asciugare. Fare attenzione: le lame e i dischi sono molto affilati.
  - Alternativamente, lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.
- Dopo l'uso, conservare la lama all'interno del recipiente dell'apparecchio.

## spremiagrumi

NB:

Questo accessorio può essere usato unicamente con l'apparecchio da cucina AT284.

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

## legenda

⑭ cono

⑮ filtro

## per usare lo spremiagrumi

- 1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità ①.
  - 2 Mettere il corpo motore sull'attacco.
  - 3 Inserire il recipiente sul corpo motore, tenendo il manico sopra l'interruttore acceso/spento e della velocità e poi girandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
  - 4 Montare il filtro sul recipiente, avendo cura che la sporgenza sul bordo vada ad inserirsi nella scanalatura corrispondente sul manico del recipiente ⑤.
- **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco ad alta velocità.**
- 5 Montare il cono sul corpo motore, girandolo fino a inserirlo del tutto.
  - 6 Tagliare a metà gli agrumi, accendere l'apparecchio a velocità 3 e premere ciascuna metà dei frutti sul cono.
- NB:
- Svuotare regolarmente il recipiente e non lasciare mai che il succo raggiunga la parte sottostante del filtro.
- 7 Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.
  - 8 Sollevare e togliere il cono, poi sbloccare e togliere il filtro.
  - 9 Infine, sbloccare il recipiente e versare il succo.

## cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina.
- Lavare a mano cono, filtro e vaschetta, poi asciugare a fondo. Alternativamente, lavare i componenti in lavastoviglie (nel cestello superiore).

## Spremitore continuo AT285 (se in dotazione)

Utilizzare lo spremituto a centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura.

## sicurezza

- **Non usare l'apparecchio se il filtro risulta danneggiato.**
- Le lame sulla base del filtro sono molto affilate: fare attenzione nel maneggiare e nel pulire il filtro.
- Usare solo lo spingitore fornito. Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di togliere il coperchio, spegnere l'apparecchio ed attendere sino a quando il filtro non si ferma.
- Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.
- Non servirsi del coperchio per azionare l'accessorio; utilizzare sempre il selettore della velocità acceso/spento.
- Se durante l'uso l'accessorio vibra in modo eccessivo, regolare la velocità oppure fermare l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa di corrente ed eliminare tutte le eventuali occlusioni al suo interno.

## legenda ⑱

- ① pressatore
- ② coperchio
- ③ aletta blocca-coperchio
- ④ filtro
- ⑤ recipiente per la polpa
- ⑥ uscita per il succo
- ⑦ leva di sblocco per il recipiente della polpa
- ⑧ unità di base
- ⑨ caraffa
- ⑩ portacaraffa

## come usare lo spremituto a centrifuga

### preparazione degli alimenti

- Asportare i noccioli (per esempio da prugne, pesche, ciliegie, ecc.).
- Togliere la buccia dura (per esempio da melone, ananas, cetrioli, patate, ecc.).
- Per alimenti a buccia tenera o alimenti di altro tipo è sufficiente il lavaggio (per esempio per mele, pere, carote, ravanelli, lattuga, cavolo, prezzemolo, spinaci, uva, fragole, sedano, ecc.).
- Scorza degli agrumi – Eliminare la scorza e la parte interna biancastra, altrimenti il succo potrebbe avere un sapore amaro. Per i migliori risultati consigliamo di utilizzare l'accessorio spremiagrumi, disponibile separatamente.

### montaggio e utilizzo

- 1 Rimuovere il coperchio dell'attacco ad alta velocità prima di montare l'apparecchio ①.
  - 2 Collocare il contenitore della polpa sull'unità di base e girare in senso orario fino a quando si fissa in posizione. Il contenitore è montato correttamente quando il beccuccio si trova sopra la leva di sblocco del contenitore per la polpa.
  - 3 Installare il filtro e spingerlo a fondo in posizione.
  - 4 Ora mettere il coperchio sul recipiente per la polpa, con l'aletta di blocco vicino al braccio dell'unità di base. A questo punto ruotare in senso orario fino a quando l'aletta di blocco sul coperchio va ad inserirsi nella scanalatura nel braccio verticale dell'unità di base. Se il montaggio è avvenuto in modo corretto, i contrassegni devono risultare allineati fra loro ②.
  - 5 Collocare il portacaraffa sulla base dell'accessorio – la freccia sul portacaraffa deve essere rivolta verso l'alto e allineata rispetto al beccuccio e alla leva di sblocco del recipiente per la polpa.
  - 6 Tenendo in posizione il portacaraffa, inserire l'accessorio sul mixer collocando il beccuccio sull'angolo dell'attacco per alta velocità e poi ruotandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
  - 7 Ora spostare il portacaraffa verso la parte retrostante del mixer, quindi inserire la caraffa. Orientare il portacaraffa in posizione, affinché la caraffa venga a trovarsi sotto l'uscita per il succo ③.
  - 8 Tagliare gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apparecchio.
- **L'accessorio non funziona se non è montato correttamente o inserito correttamente sul robot da cucina, o se non si monta il coperchio dell'attacco a media velocità.**

9 Impostare la velocità a 3, quindi versare gli ingredienti nel tubo di introduzione. Spingere in modo uniforme i pezzetti di frutta o di verdura nell'apparecchio, utilizzando l'apposito spingitore - **non mettere mai le dita all'interno del tubo di introduzione.**

10 Spegnerlo l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.

11 Dopo l'uso, rimettere il coperchio sull'attacco per alta velocità.

Per smontare lo spremitutto a centrifuga, invertire l'ordine della procedura di montaggio ma premere la leva di sblocco del recipiente per la polpa per togliere il recipiente dall'unità di base.

● Alternativamente, se desiderate lavorare molta frutta o verdura e preferite solo svuotare la caraffa e il recipiente per la polpa, procedere nel modo seguente:

1 Spegnerlo il mixer e togliere la spina dalla presa di corrente.

2 Sbloccare il coperchio dell'accessorio e toglierlo.

3 Sollevare ed estrarre il filtro.

4 Orientare lateralmente il portacaraffa, sollevare la caraffa e svuotarla.

5 Premere la leva di sblocco del recipiente per la pompa, ruotare in senso antiorario il recipiente e rimuoverlo.

6 Svuotare il recipiente per la polpa.

7 Rimontare l'unità.

#### importante

- Se l'apparecchio inizia a vibrare, spegnerlo ed eliminare la polpa presente nel filtro. (L'apparecchio vibra se la polpa non è ben distribuita al suo interno).
- La capacità massima di questo apparecchio è 500g di frutta o di verdura.
- Alcuni ingredienti duri possono fare rallentare o fermare l'apparecchio. In questo caso, spegnerlo e sbloccare il filtro.
- Spegnerlo l'apparecchio e svuotare regolarmente il recipiente della polpa e la caraffa del succo durante l'uso.

#### consigli

- Inserire lentamente gli alimenti morbidi nell'apparecchio in questo modo si otterrà più succo.
- Le vitamine non permangono a lungo: a garanzia del massimo contenuto vitaminico, bere il più presto possibile il succo di frutta o di verdura.
- Se desiderate conservare il succo per alcune ore, mettetelo in frigo. Esso si conserverà meglio se aggiungerete alcune gocce di succo di limone.
- Non bere più di tre bicchieri di 230ml di succo di frutta o verdura al giorno, a meno che non siate già abituati a farlo.
- Per i bambini, diluire il succo con pari quantità di acqua.
- Il succo di verdure verde scuro (come broccoli, spinaci, ecc.) o rosso scuro (come barbabietola, cavolo rosso, ecc.) è estremamente forte, quindi diluitelo sempre.
- Il succo di frutta ha un alto contenuto di fruttosio (zucchero della frutta), pertanto si consiglia moderazione nel caso di persone affette da diabete o da bassi livelli di zuccheri nel sangue.

## cura e pulizia

- Spegnerlo sempre il mixer e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di rimuovere l'accessorio.
- Prima di pulire l'accessorio, smontarlo completamente.
- Per una pulizia più facile, lavare i componenti subito dopo l'uso.
- Non lasciare mai che l'unità di base si basi.
- Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento, strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

#### unità di base

- Pulire con un panno umido e poi asciugare.

#### filtro

- Pulire usando uno spazzolino morbido.
- **Controllare regolarmente il filtro per escludere la presenza di danni. Non usare l'apparecchio se il filtro è danneggiato. Vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica"**

#### altre parti

- Lavare e asciugare a fondo. Alternativamente, lavare i componenti nel cestello superiore della lavastoviglie. Si consiglia un ciclo breve a bassa temperatura.

## Tritatutto AT281 (se in dotazione)

Usare il tritatutto per lavorare carne cruda e cotta, pesce e frutta secca.

## sicurezza

- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione: la lama è molto affilata e va maneggiata con cura durante l'uso e la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.

## legenda ①

- ① ghiera filettata
- ② dischi per tritatutto: medio, grosso (in base ai vari modelli, potrebbe essere presente un solo disco)
- ③ lama
- ④ chiocciola
- ⑤ unità del tritatutto
- ⑥ vassoio
- ⑦ spingitore

## montaggio

- 1 Montare il rullo nell'unità del tritatutto.
- 2 Montare l'affettatore – con la parte tagliente rivolta verso l'esterno ①. Assicurarsi che sia ben fissato – altrimenti potrebbe danneggiare il tritatutto.
- 3 Montare un disco del tritatutto ②. Mettere l'incavo sulla punta.
- 4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

## per usare il tritatutto

- 1 Sollevare la testa del mixer.
- 2 Con il tritatutto nella posizione indicata ③, allineare le linguette di guida alla fine del rullo alle incanalature corrispondenti nell'attacco.
- 3 Spingere il tritatutto nell'attacco e ruotare in senso orario fino a quando si blocca
- 4 Avvitare manualmente la ghiera filettata.
- 5 Montare il vassoio ④.
- 6 **Scongela completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
- 7 Accendere alla velocità massima ruotando l'interruttore di velocità in senso orario. Con lo spingitore, spingere delicatamente gli alimenti all'interno, un pezzo per volta. **Non spingere troppo forte** – per evitare di danneggiare il tritatutto.

#### importante

- Non far funzionare l'accessorio del tritatutto per oltre 10 minuti, per evitare di danneggiare il mixer.
- **L'accessorio del tritatutto non funziona se i coperchi dell'attacco a media e ad alta velocità non sono montati.**
- 8 Quando tutti gli ingredienti sono stati tritati, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
- 9 Rimuovere il tritatutto.

## cura e pulizia

- Prima di togliere l'accessorio dal robot da cucina, spegnere sempre e scollegare la spina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
- Lavare tutte le parti in acqua calda e detergente, poi asciugare con cura. **Non lavare nessun elemento in lavastoviglie.** Mai usare una soluzione a base di soda.
- Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.

## manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
  - manutenzione o riparazioni
  - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- 
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
  - Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

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.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.