KENWOOD

TYPE: KHC30

3. Instructions
3. Istruzioni
3. Instrucciones
3. Bedienungsanleitungen
3. Gebruiksaanwijzing
3. Instrukcja obsługi
3. Instruções

English	2 - 18
Nederlands	19 - 35
Français	36 - 52
Deutsch	53 - 70
Italiano	71 - 87
Português	88 - 104
Español	105 - 121
Català	122 - 138
Dansk	139 - 155
Svenska	156 - 172
Norsk	173 - 189
Suomi	190 - 206
Türkçe	207 - 223
Česky	224 - 240
Magyar	241 - 257
Polski	258 - 274
Ελληνικά	275 - 292
Русский	293 - 310
Қазақша	311 - 328
Slovenčina	329 - 344
Українська	345 - 361
Slovenščina	362 - 378
Hrvatski	379 - 395
Română	396 - 412
Български	413 - 429
عربي	٤٣٠ - ٤٤٥

English

- Important Safety Information 3-4
- Plug and Fuse Information 4
- Care and Cleaning 5-6
- Parts List 7-8
- To Use Your Stand Mixer 9-14
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-11
  - Usage Chart 12-13
  - Recipes 14
- To Fit and Use Your Splashguard 15-16
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 15-16
- Cord Storage 16
- Service and Customer Care 17
- Troubleshooting Guide 18

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed.) Wash the parts, see: Care and Cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug:
  - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
  - after and when not in use;
  - before cleaning.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	15 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl Tool Socket or High Speed Outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the base and mixer head.
- **Do not** move or adjust the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.

- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
  2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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.

Power Consumption

- With speed control in "O" position - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- With the motor operating continuously - Automatic switching to OFF Mode: Approximately 30 minutes.
- OFF Mode Power: ≤0.3W

Before Plugging in

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

Care and Cleaning

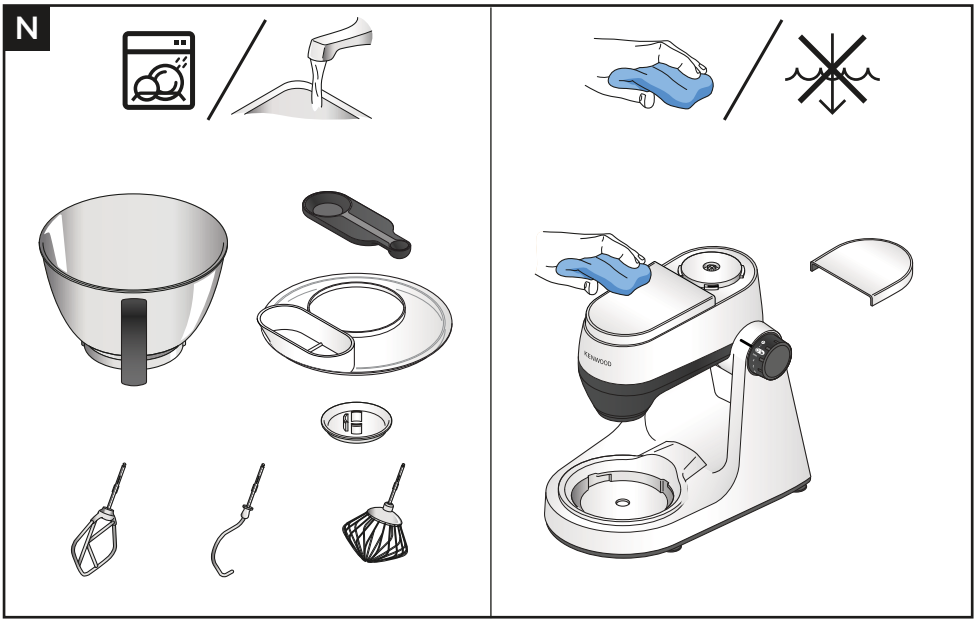
- Always switch off and unplug before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

Power Unit

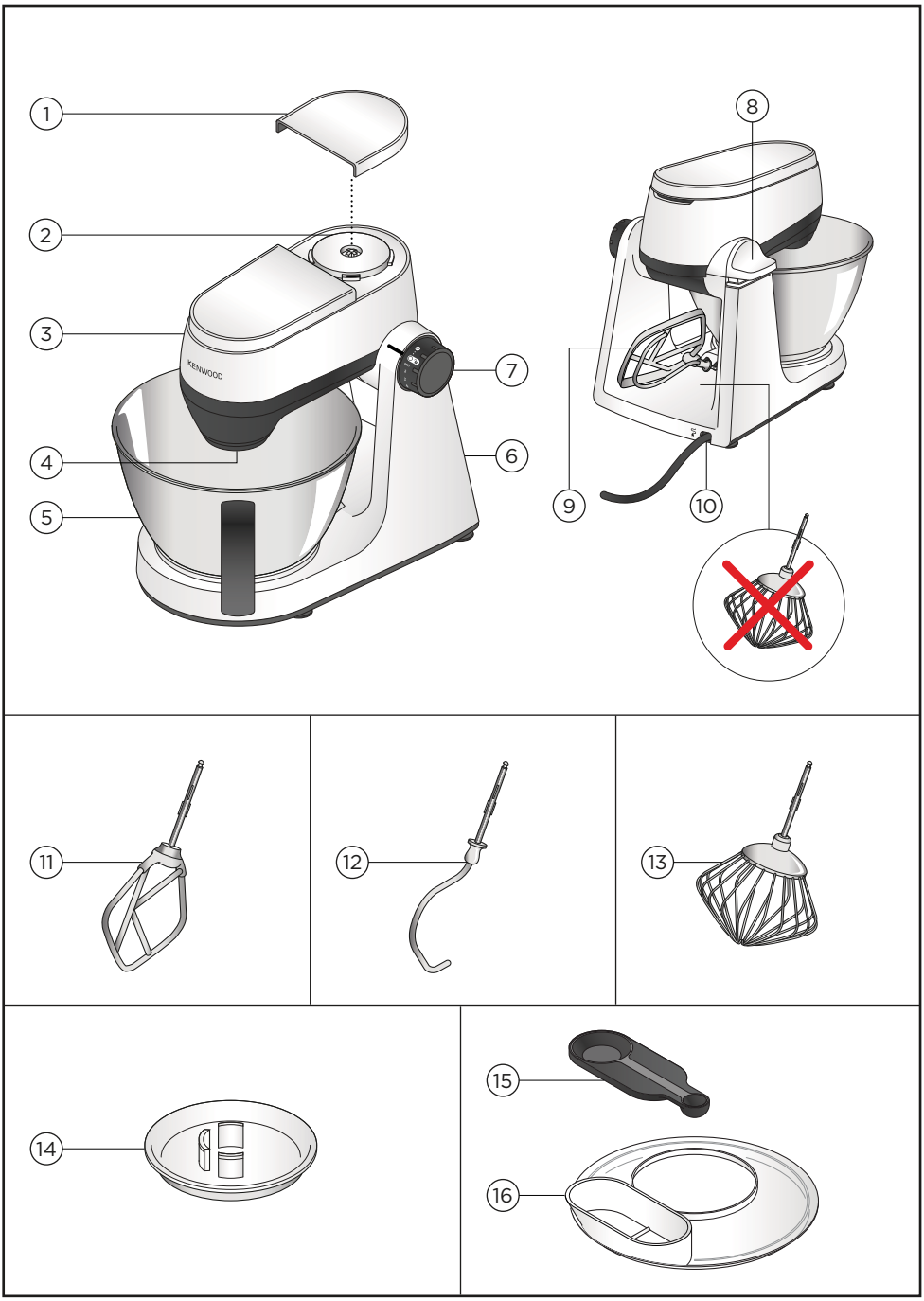
- Wipe with a damp cloth, then dry. (Including the feet on the underside of the machine)
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

Bowl and Tools

- 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).


N
KENWOOD

Parts List

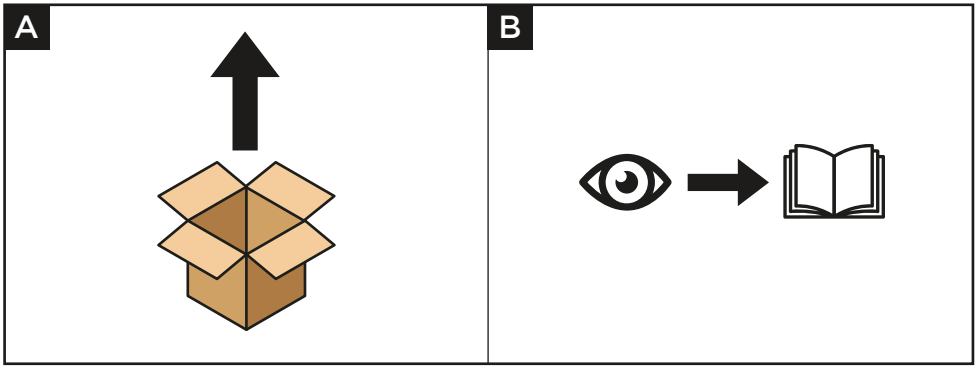


Key

1. High Speed Outlet Cover
2. High Speed Outlet
3. Mixer head
4. Tool Socket
5. Bowl
6. Power unit
7. On/Off and speed control
8. Head release lever
9. Tool Storage
10. Cord Storage
11. Beater
12. Dough Hook
13. Whisk
14. Removable Tool Guard
15. Measuring Spoon
16. Splashguard

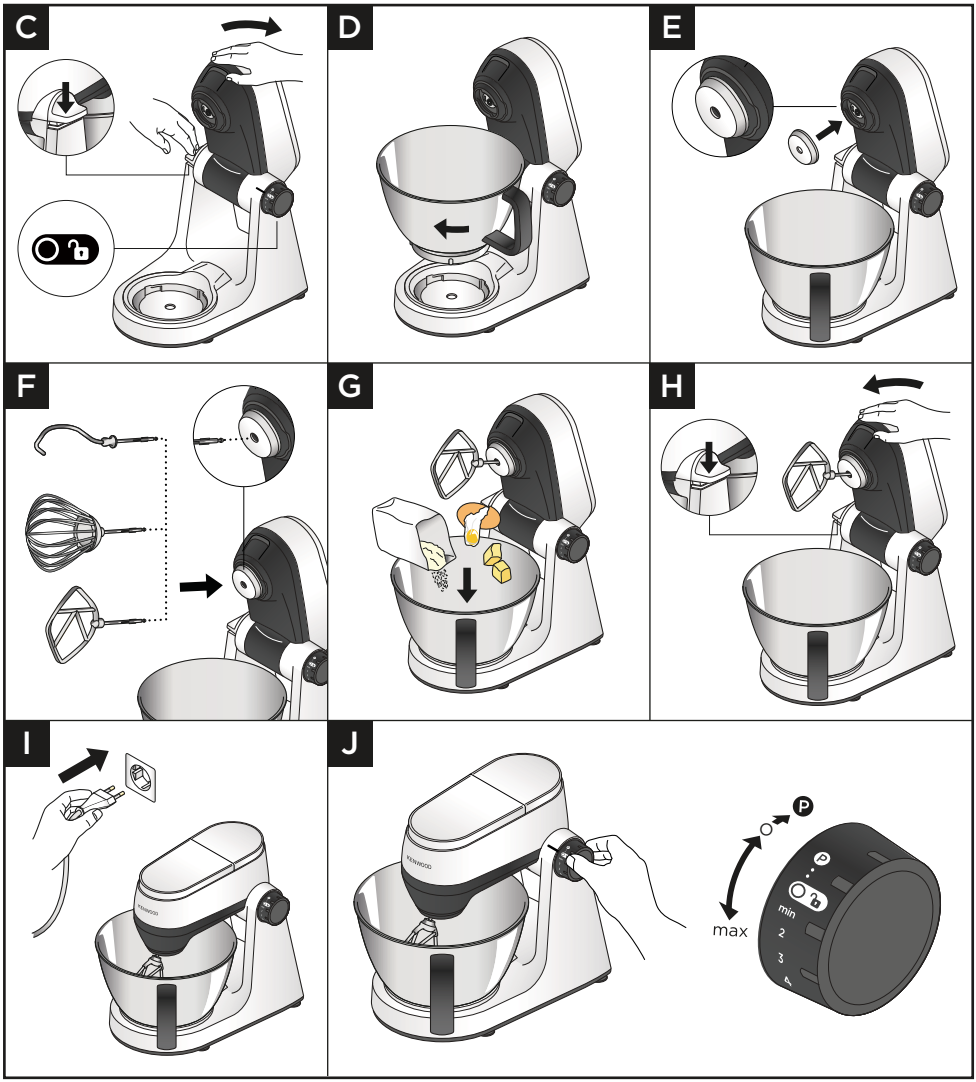
Optional Attachments

For more information on how to order optional attachments/attachment instruction manuals not include in your pack visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- **Ensure** that the speed control is in the "O" Off position before changing the position of the mixer head.
- **Never** block the ventilation outlet during operation, Beware of hot air from the ventilation outlet during operation.
- If using the splashguard, this must be fitted before inserting the tool guard and tool.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. **Always** switch off before raising the head.
- The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- **Always** remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.
- To prevent food ingress, ensure that the tool guard is fitted to the tool socket before inserting a tool.

K-Beater

- Not suitable for processing pasta dough.

Dough Tool

- To prevent food ingress - always ensure the guard is fitted to the tool socket before inserting the dough tool.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- Pasta Dough - Flour varieties can vary, add additional water 1 tbsp at a time if necessary to achieve a smooth pasta dough.

1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
3 Fit the tool guard onto the tool socket.
4 Push the selected tool into the socket - you will hear a 'click' when fitted securely.
5 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
6 Press down the head release lever and lower the head gently down.
7 Plug into the power supply.
8 Turn the speed control to the desired setting. Use pulse (P) for short bursts of speed.
9 After processing turn the speed control to 'O' and unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

Hints and Tips

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- Use the splashguard when processing large quantities (including dough) to avoid spraying of ingredients.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.

Hints and Tips - Dough Tool

- The ingredients mix best if you put liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Flour - Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.

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.

Usage Chart

K	Min	Max		(Mins)
	600 g	1.3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
	Min	**Max**		**(Mins)**
	435 g (200 g)	1.75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1.6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
H_2O >60%	350 g (200 g)	1.4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Usage Chart

K	Min	Max		(Mins)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0.25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recipes

White Bread Dough
500 g Flour
5 g Salt
8 g Fast Action Dried Yeast
280 ml Water
7 g Lard or Butter

1 Fit the bowl to the Stand Mixer.
2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
3 Mix on minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
4 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
5 Place the dough into one 2lb (900 g) loaf tin or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
7 Bake at 200˚C for 40 minutes or 15-20 minutes for rolls.

Pizza Dough
500g Flour
30g Olive Oil
7g Salt
7g Yeast
300ml Water

1 Fit the bowl to the stand mixer.
2 Add all of the ingredients.
3 Fit the dough hook and lower the head.
4 Mix on minimum speed for 45-60 seconds until a dough is formed.
5 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
8 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240˚C.

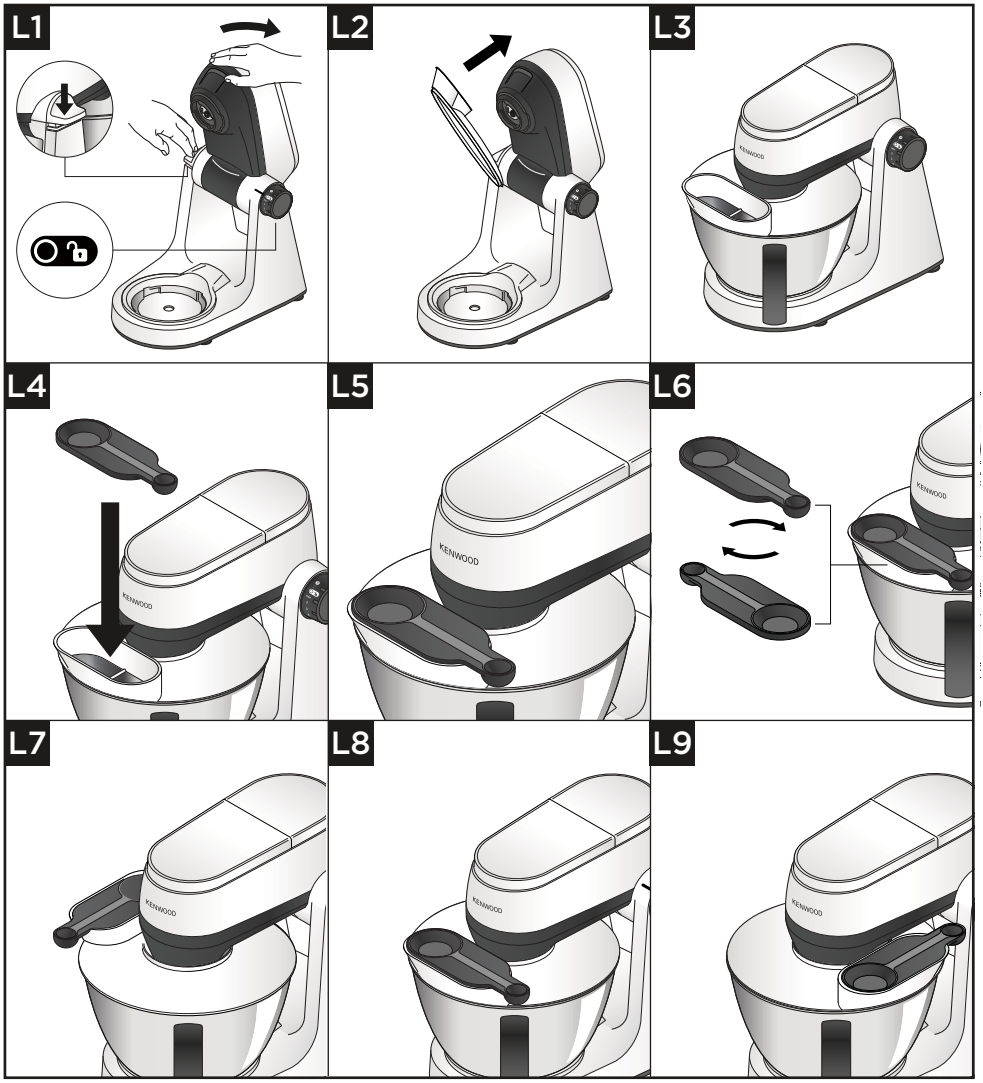
Spicy Honey & Nut Marinade
250 g Honey (room temp)
40 g Crunchy peanut butter
1 Small Chilli

1 Place all ingredients into the mini chopper/mill.
2 Fit the attachment to the Stand mixer.
3 Switch to pulse for 10 seconds.
4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

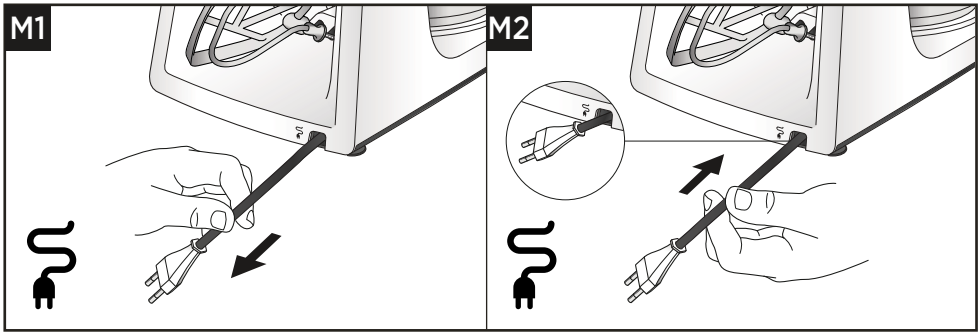
1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until it clips in securely. The chute section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.

Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.

6 To remove the splashguard, raise the mixer head until it locks, then pull down on the splashguard.
7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.

Note: the measuring spoon will fit into the feed chute in either direction.

Cord Storage



Service and Customer Care

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

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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded, 30 mins continuous operation exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. If the machine fails to start, return the speed control to "O" and unplug and wait for 30 minutes before re-starting. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Unable to lift the mixer head.	Speed control dial is set to ON.	Set dial to "O"
Unable to rotate the speed control dial.	Mixer head is not locked into position.	Check mixer head is locked fully in either the UP or DOWN position.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 20-21
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 21
- Onderhoud en reiniging 22-23
- Onderdelenlijst 24-25
- De keukenmachine gebruiken 26-31
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 26-28
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 29-30
  - Recepten 31
- Aanbrengen en gebruik van het spatscherm 32-33
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 32-33
- Snoeropbergvak 33
- Onderhoud en reiniging 34
- Problemen oplossen 35

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle labels alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd.) Was de onderdelen, zie: 'Onderhoud en reiniging'.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u contactdeksels/hulpstukken monteert of verwijdert
  - na gebruik en indien niet in gebruik
  - voordat u de machine schoonmaakt.
- Gebruik uw apparaat **nooit** langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Deeghulpstuk	15 minuten	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen

- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Steek nooit uw hand/vingers in het scharniergedeelte.
- Houd **altijd** lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- De keukenmachine tijdens gebruik **nooit** onbeheerd achterlaten.
- Gebruik de machine **niet** als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het snoer **nooit** overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorblok, het snoer en de stekker **nooit** nat worden.
- **Zorg** dat er geen menghulpstukken bevestigd zijn of in de kom aanwezig zijn als de aandrijvingscontacten gebruikt worden.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor komhulpstuk en contact voor hoge snelheid) tegelijk.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u altijd de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en volgen.
- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u komhulpstukken verwijdert na langdurig gebruik, omdat die heet kunnen zijn.
- Overschrijd **nooit** de maximaal aanbevolen hoeveelheden en snelheden die worden vermeld in de tabel voor aanbevolen gebruik.

- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten voordat u de machine optilt.
- Wanneer u het apparaat moet verplaatsen, pak het dan **altijd** op bij de voet en de mengkop.
- Verplaats of verstel de mengkop **nooit** als er een hulpstuk is geplaatst, want dan kan de keukenmachine onstabiel worden.
- Gebruik uw apparaat **niet** in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen **geen** kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen.
- Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig.
- Als u een verlengsnoer gebruikt:
  1. Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde of hoger zijn dan het elektrisch vermogen van het apparaat.
  2. Zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of apparaat, dit altijd kunnen struikelen.
  3. Het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Stroomverbruik

- Met de snelheidsregelaar in de stand 'O' – Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
- Met de motor in continu bedrijf – Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: ongeveer 30 minuten.
- Voeding in UIT-modus: ≤ 0,3 W.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Onderhoud en reiniging

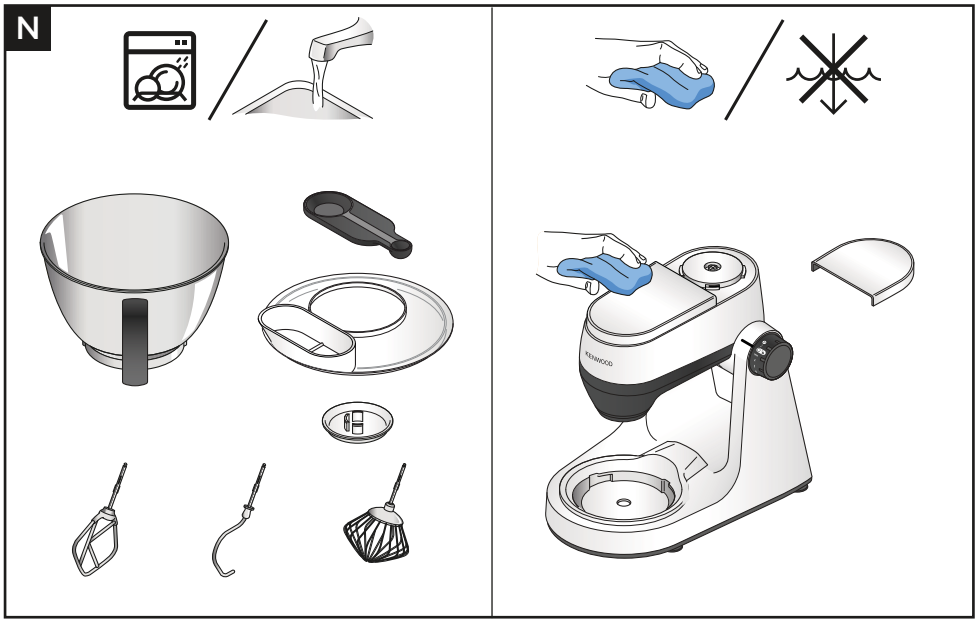
- Apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.

Motorblok

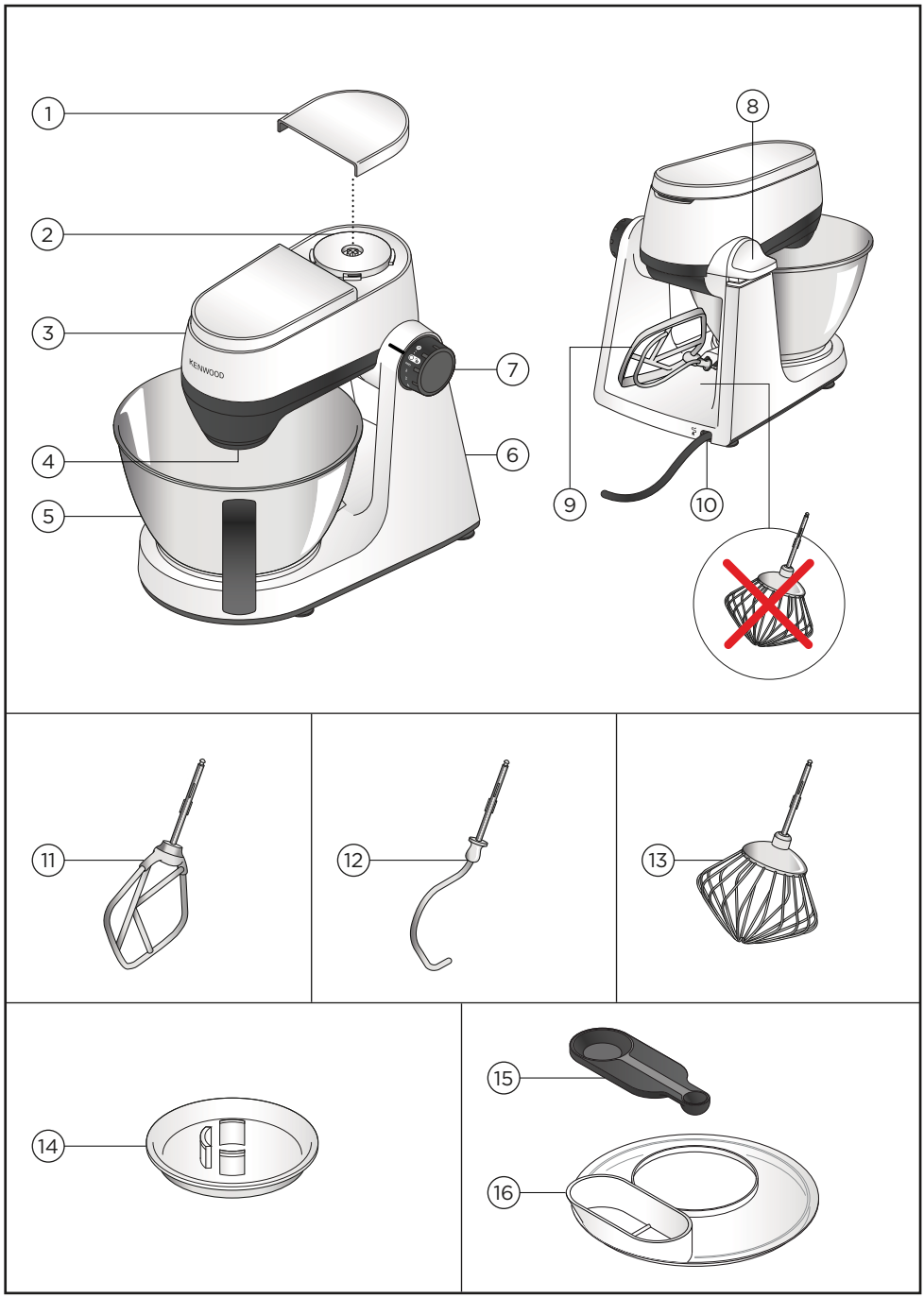
- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat de pootjes aan de onderkant van de keukenmachine altijd schoon zijn.

Kom en hulpstukken

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).


N
KENWOOD

Onderdelenlijst

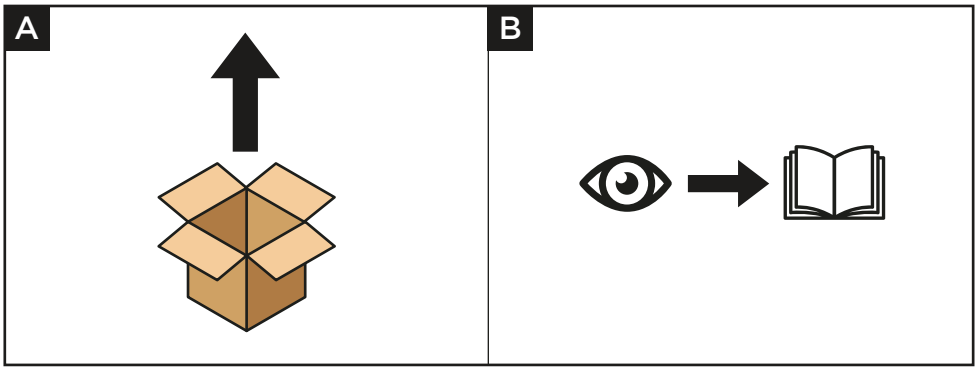


Legenda

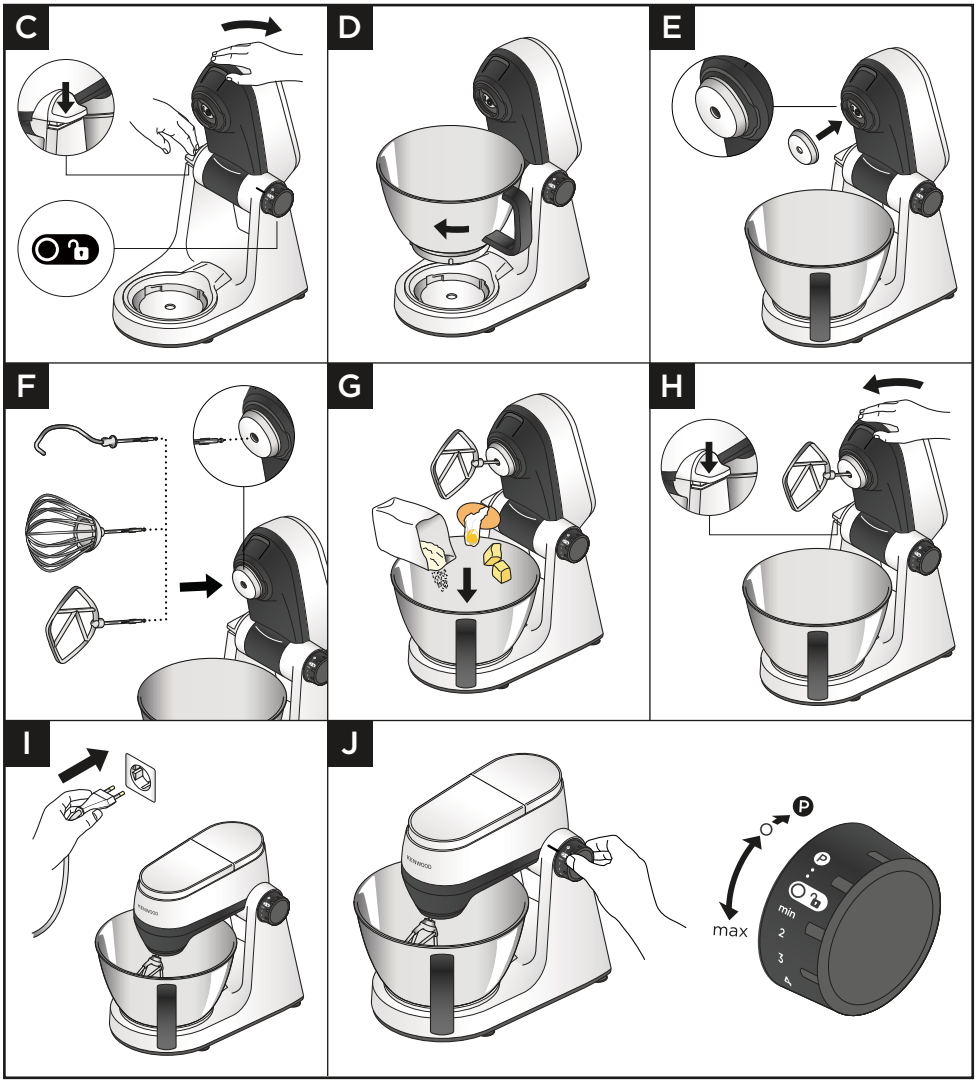
1. Hogesnelheidscontactdeksel
2. Hogesnelheidsaandrijving
3. Mengkop
4. Contact voor het hulpstuk
5. Kom
6. Motorblok
7. Aan/uit en snelheidsregeling
8. Vrijzethendel voor de kop
9. Hulpstukopbergvak
10. Snoeropbergvak
11. Klopper
12. Deeghaak
13. Garde
14. Verwijderbare hulpstukbescherming
15. Maatlepel
16. Spatscherm

Accessoires

Voor meer informatie of om extra accessoires of gebruiksaanwijzingen daarvoor te bestellen, gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website voor uw land.



Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Zorg dat de snelheidsregelaar in de stand "O" (uit) staat alvorens de positie van de mengkop aan te passen.
- De ventilatieopening tijdens gebruik nooit blokkeren. Wees voorzichtig, er komt hete lucht uit de ventilatieopening tijdens gebruik.
- Als u het spatdeksel gebruikt, moet dat worden aangebracht alvorens de hulpstukbescherming en het hulpstuk te plaatsen.
- **Zorg** dat er geen komhulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen wanneer u andere contacten gebruikt.
- Gebruik de garde **niet** voor dikke mengsels (bijv. deeg waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- **Nooit** de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- **Zorg** dat de voeten en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het product te gebruiken.
- Als de mengkop tijdens gebruik omhoog wordt gezet, blijft de machine werken. Zet het apparaat **altijd** uit alvorens de kop omhoog te brengen.
- Het apparaat werkt alleen als alle afdekkingen op juiste wijze op de contacten zijn aangebracht.
- Als u hoort dat het apparaat moeizaam werkt, zet het dan uit en verwijder een deel van het mengsel of gebruik een hogere snelheid.
- Uw machine is uitgerust met een 'zachte start'-functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt. Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken dat de machine er enkele seconden over zal doen om de gewenste snelheid te bereiken.
- Verwijder op de contacten aangebrachte hulpstukken **altijd** alvorens de mengkop omhoog te brengen.
- Zorg dat hulpstukbescherming op het contact voor het hulpstuk is aangebracht alvorens een hulpstuk te plaatsen; dit om te voorkomen dat er voedsel in het contact komt.

K-klopper

- Niet geschikt voor het verwerken van pastadeeg.

Deeghulpstuk

- Zorg dat de bescherming altijd op het contact voor het hulpstuk is aangebracht alvorens de deeghaak in het contact te steken; dit om te voorkomen dat er voedsel binnendringt.
- Het is normaal dat de mengkop een beetje beweegt als die een zwaar mengsel zoals brooddeeg verwerkt.
- Pastadeeg – Bloemvariëteiten kunnen variëren, voeg zo nodig telkens 1 eetlepel water toe om een glad pastadeeg te verkrijgen.

1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
2 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
3 Plaats de hulpstukbescherming op het contact voor het hulpstuk.

4 Duw het geselecteerde hulpstuk in het contact. U hoort een klik als het goed vastzit.
5 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
6 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
7 Steek de stekker in het stopcontact.
8 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
9 Zet na het verwerken de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact. Zet de mengkop omhoog, houd hem tegen en trek het hulpstuk uit het contact.

Hints en tips

- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- Gebruik het spatdeksel als u grote hoeveelheden verwerkt (inclusief deeg) om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spatten.

Hints en tips – Garde

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

Hints en tips – K-klopper

- Voor de beste resultaten gebruikt u boter en margarine voor gebak altijd op kamertemperatuur.

Hints en tips – Deeghulpstuk

- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
- Bloem - Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gekneed.

Elektronische snelheidsregelingsensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

Tabel voor aanbevolen gebruik

K	Min	Max		(Min.)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9 min.
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 sec.
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sec. ↓ 10 min.
	Min	**Max**		**(Min.)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec. ↓ 5-14 min.
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sec. ↓ 5-14 min.
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec. ↓ 5-14 min.

Tabel voor aanbevolen gebruik

K				(Min.)
	Min	Max		
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 l	1 l	Min ↓ Max	10 sec. ↓ 45-50 min.

Recepten

Deeg voor witbrood
500 g bloem
5 g zout
8 g snelwerkende gedroogde gist
280 ml water
7 g vet of boter

1 Zet de kom op de keukenmachine.
2 Giet het water in de kom, gevolgd door de rest van de ingrediënten.
3 Meng op snelheid 1 gedurende 45-60 seconden of totdat er zich een deeg heeft gevormd.
4 Verwerk gedurende 5-7 minuten op snelheid 3.
5 Plaats het deeg in één broodblik van 900 g of rol het tot broodjes en plaats die op een ingevette bakplaat.
6 Dek af met een theedoek en laat het deeg op een warme plek 45-60 minuten rijzen totdat de deegbal dubbel zo groot is.
7 Bak op 200 °C gedurende 40 minuten of 15-20 minuten voor broodjes.

Pizzadeeg
500 g bloem
30 g olijfolie
7g zout
7 g gist
300 ml water

1 Zet de kom op de keukenmachine.
2 Voeg alle ingrediënten toe.
3 Plaats de deeghaak en breng de kop omlaag.
4 Meng op minimale snelheid gedurende 45-60 seconden totdat er zich een deeg heeft gevormd.
5 Kneed gedurende 5-7 minuten op snelheid 3.
6 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in een bal.
7 Bedek het deeg met een vochtige theedoek en laat het 30-40 minuten rusten op een warme plek.
8 Verdeel het in tweeën en rol het uit tot twee pizzabodems van 15 cm.
9 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat. Beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

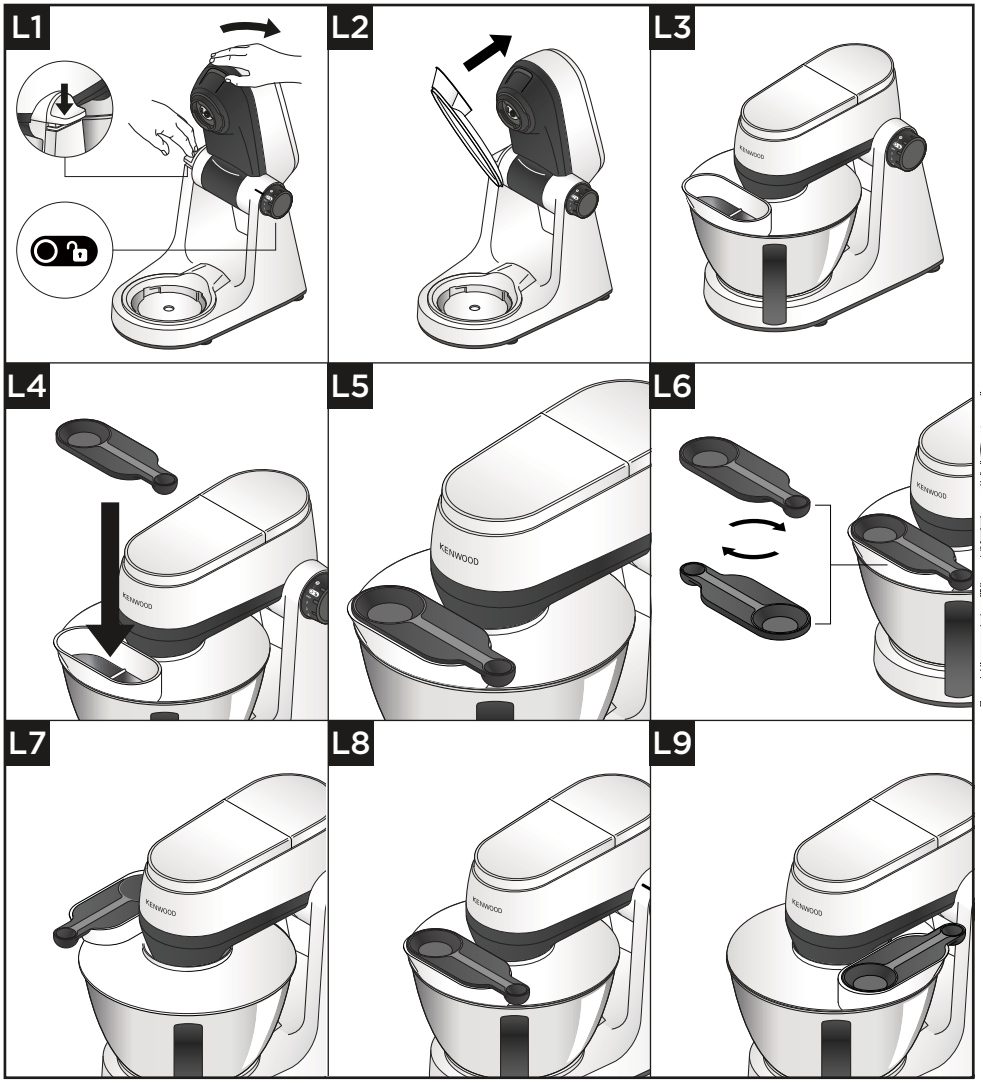
Pittige honing- en notenmarinade
250 g Honing (op kamertemperatuur)
40 g Pindakaas met stukjes
1 Kleine chilipeper

1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen.
2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
3 Schakel gedurende 10 seconden naar puls.
4 Gebruik zoals vereist.

Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.

Aanbrengen en gebruik van het spatscherm

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Tijdens het mengen kunnen ingrediënten via de trechter van het spatdeksel rechtstreeks in de kom worden gedaan.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

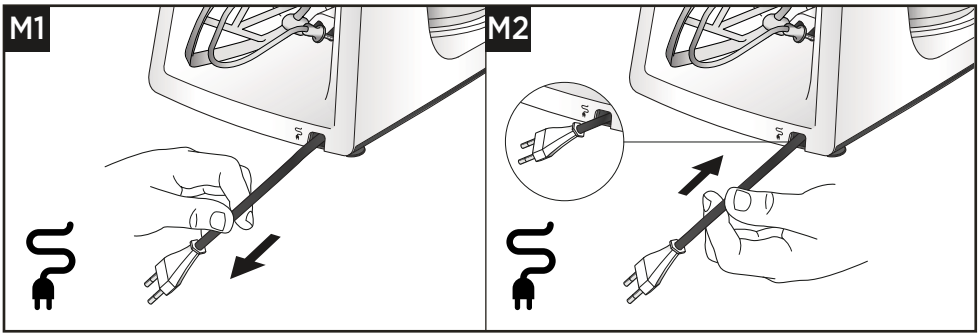
1 Beweeg de mengkop omhoog totdat die vergrendeld is.
2 Zet de kom op voet.
3 Duw het spatdeksel op de onderkant van de mengkop totdat het goed vastzit. De trechter moet zoals afgebeeld geplaatst zijn.
4 Plaats het benodigde hulpstuk.
5 Breng de mengkop omlaag.

Let op! Wanneer het spatdeksel is geplaatst, kan dit 90 graden naar links of rechts worden gedraaid, afhankelijk van de stand waarin de keukenmachine wordt gebruikt.

6 Om het spatdeksel te verwijderen, brengt u de mengkop omhoog totdat die vergrendeld is en trekt u het spatdeksel naar beneden.
7 De maatlepel kan ook worden gebruikt als een deksel op de vultrechter. Plaats de maatlepel op de vultrechter en duw hem op zijn plaats.

Let op! De maatlepel past in beide richtingen op de vultrechter.

Snoeropbergvak



-

Onderhoud en klantenservice

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

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

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

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

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Machine overbelast/ maximale capaciteit is overschreden, 30 minuten continu bedrijf is overschreden.	Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Als de machine niet start, zet de snelheidsregelaar dan weer op "O", haal de stekker uit het stopcontact en wacht 30 minuten alvorens de machine opnieuw te starten. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Snelle hulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Kan de mengkop niet omhoog krijgen.	Snelheidsregelaar staat op ON (aan).	Zet hem op “O”.
Kan de snelheidsregelaar niet draaien.	Mengkop is niet vergrendeld.	Controleer dat de mengkop helemaal OMHOOG of OMLAAG staat.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 37-38
- Avant de brancher l'appareil 39
- Nettoyage et entretien 39-40
- Liste des éléments 41-42
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 43-48
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 43-45
  - Tableau d'utilisation 46-47
  - Recettes 48
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 49-50
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 49-50
- Stockage du cordon 50
- Service après-vente 51
- Guide de dépannage 52

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Mettez le sélecteur de vitesse sur la position « O » (Arrêt) et débranchez l'appareil :
  - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/l'ustensile/l'accessoire ;
  - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant toute opération de nettoyage.
- **N**'utilisez **pas** votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Pétrin	15 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes

- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- **Ne** laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- **Ne** laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne **jamais** mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Veillez** à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- **Vérifiez** que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un accessoire pour bol.
- **N**'utilisez **pas** plus d'une sortie (Prise pour accessoire du bol et sortie vitesse rapide) à la fois.
- **N**'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Lors de l'utilisation d'un accessoire, toujours lire et respecter les consignes de sécurité qui l'accompagnent.
- Faites toujours attention lorsque vous retirez les accessoires du bol après une utilisation prolongée car ils peuvent devenir chauds.

- Ne dépassez jamais les quantités et les vitesses maximales indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par le socle et la tête du robot.
- **Veillez** à ne pas ni ajuster la tête du robot lorsqu'un accessoire est installé car le Robot pâtissier multifonction pourrait devenir instable.
- **N**'utilisez **pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
- Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
  1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
  2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
  3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O" • Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet.
- Avec un fonctionnement en continu du moteur - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Environ 30 minutes.
- Consommation en mode arrêt (OFF) : ≤0,3 W.

Avant de brancher l'appareil

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

Nettoyage et entretien

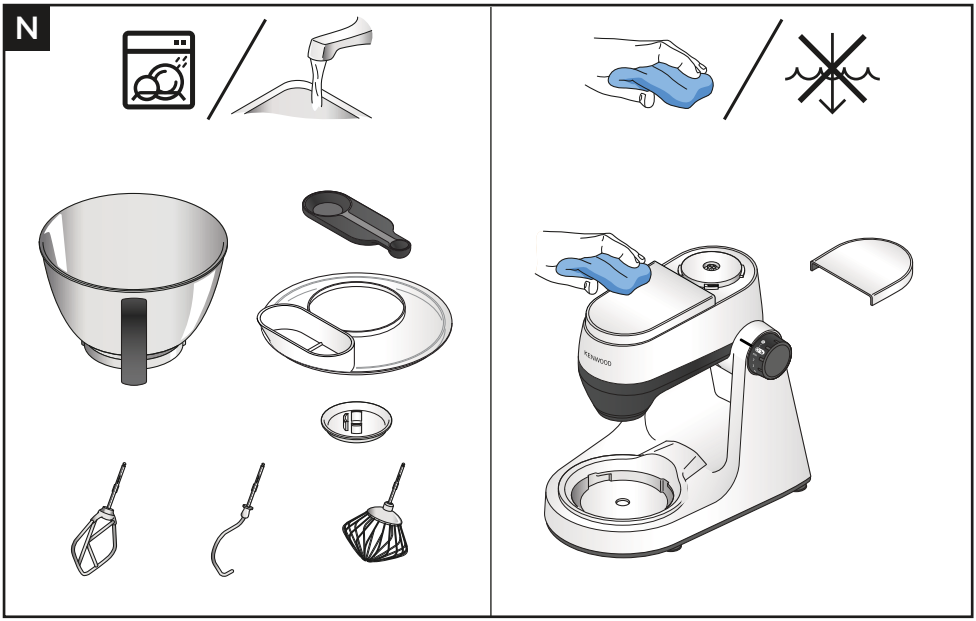
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.

Bloc moteur

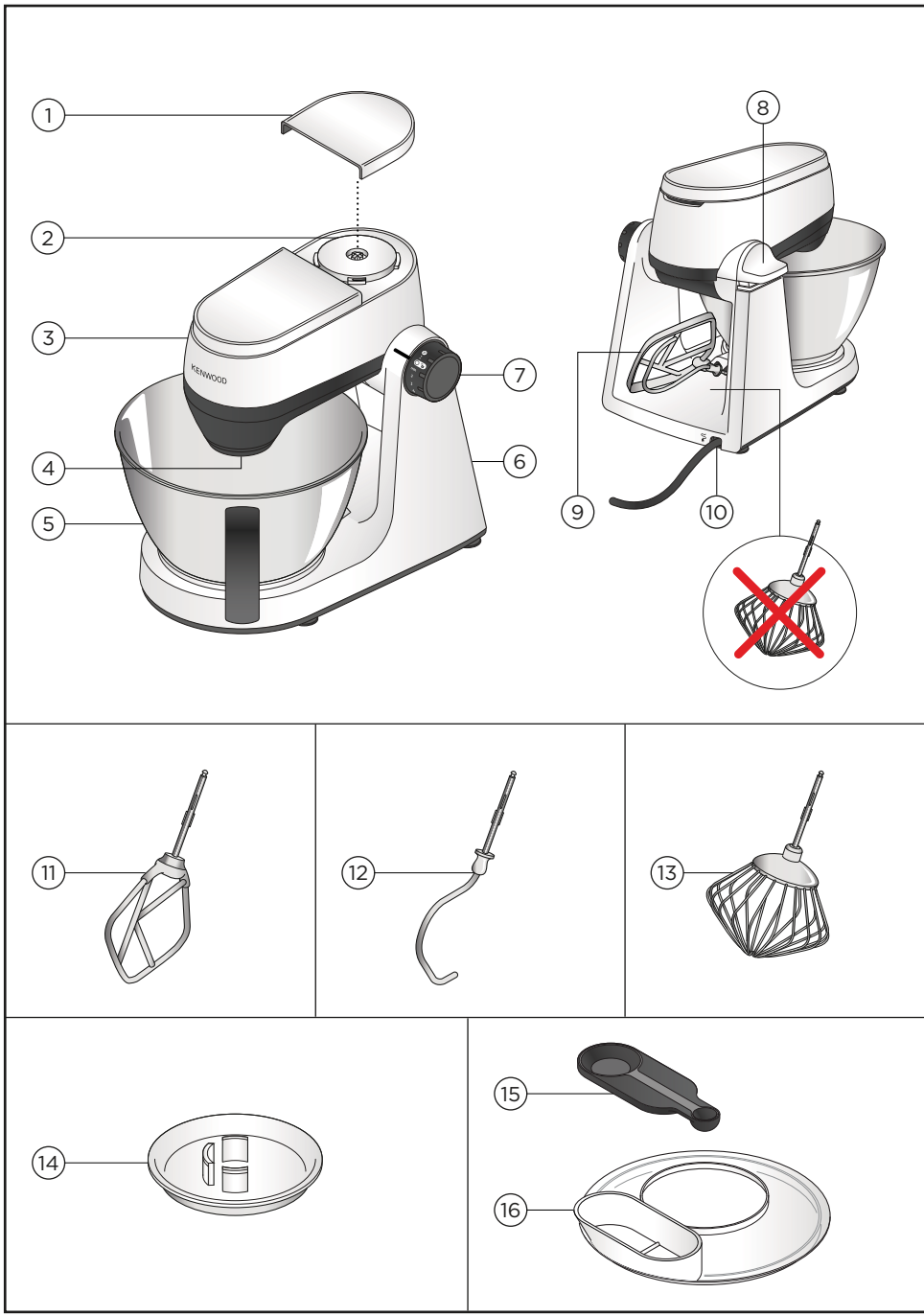
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

Bol et accessoires

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).


N
KENWOOD

Liste des éléments

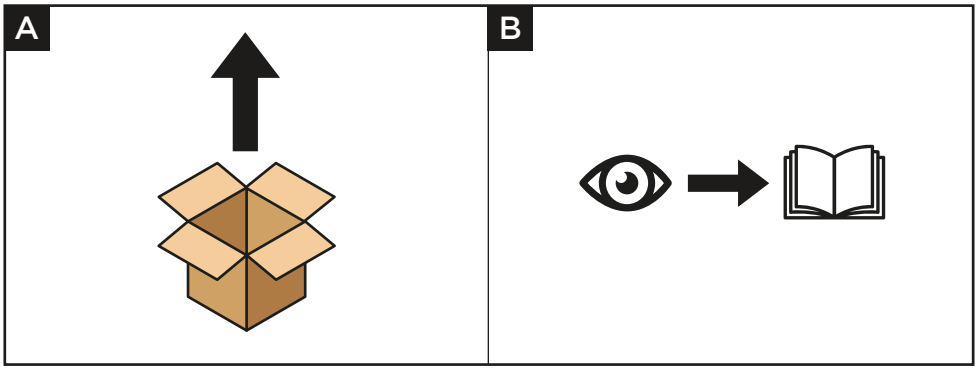


Légende

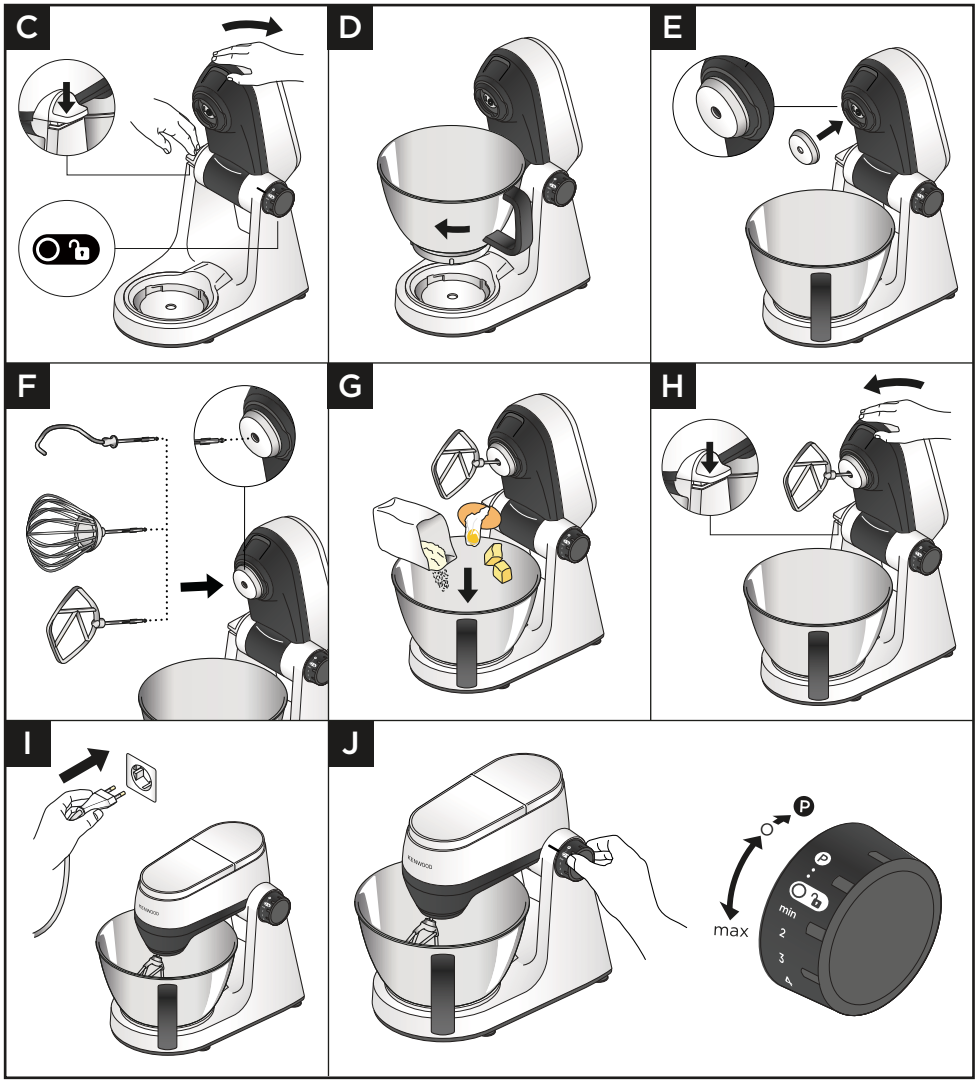
1. Cache-sortie vitesse élevée
2. Sortie vitesse élevée
3. Tête du batteur
4. Douille pour accessoires
5. Bol
6. Bloc moteur
7. Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
8. Manette de déblocage de la tête
9. Rangement des accessoires
10. Rangement du cordon
11. Batteur
12. Crochet à prétrir
13. Fouet
14. Protection amovible des accessoires
15. Cuillère à mesurer
16. Couvercle anti-éclaboussures

Accessoires en option

Pour en savoir plus sur la manière de commander des accessoires supplémentaires ou manuels d'utilisation pour accessoires non déjà fournis, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site web propre à votre pays.



Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Veillez à ce que le régulateur de vitesse soit en position "O" Off avant de changer la position de la tête du robot.
- Ne bloquez jamais l'évent pendant le fonctionnement, et faites attention à l'air chaud qui en sort pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures, vous devez le mettre en place avant d'insérer le protège-outil et l'outil.
- **Veillez** à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- **N**'utilisez **pas** le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémer de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez **jamais** les capacités maximales indiquées (risque de surcharge).
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- **Vérifiez** que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.
- Si la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, la machine continuera à fonctionner. **Éteignez toujours** avant de lever la tête.
- L'appareil ne fonctionnera pas si tous les couvercles des sorties ne sont pas correctement mis en place.
- Si vous entendez que la machine peine à tourner, arrêtez-la et retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction « démarrage lent » pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé lorsqu'un mélange épais (comme de la pâte à pain) se trouve dans le bol, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.
- Retirez **toujours** les accessoires fixés sur les sorties avant de relever la tête du batteur.
- Pour éviter la pénétration d'aliments, vérifiez que protège-outil est monté sur le socle avant d'installer l'accessoire.

Batteur-K

- Ne convient pas à la préparation de pâtes.

Pétrin

- Pour éviter la pénétration d'aliments : vérifiez toujours que le protège-outil est monté sur le socle avant d'installer le crochet à pétrir.
- Il est normal que la tête du batteur bouge avec des mélanges lourds tels que la pâte à pain.
- Préparation pour pâtes - Les variétés de farine peuvent varier, ajoutez de l'eau 1 cuillère à soupe à la fois si nécessaire pour obtenir une préparation pour pâtes lisse.

1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
2 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
3 Montez le protège-outil sur le socle à accessoire.
4 Poussez l'accessoire sélectionné dans la prise - vous entendrez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.

6 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
6 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
7 Branchez sur le secteur.
8 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
9 Une fois le mixage terminé, mettez le sélecteur de vitesse sur « O » (arrêt) et débranchez l'appareil du secteur. Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'accessoire de la sortie.

Conseils et astuces

- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Utilisez le couvercle anti-éclaboussures lorsque vous préparez de grandes quantités (y compris de la pâte) afin d'éviter toute pulvérisation des ingrédients.

Conseils et astuces - Fouet

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

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.

Conseils et astuces - Pétrin

- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.
- Farine - Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.

Elektronische snelheidsregelingsensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

Tableau d’utilisation

K	Min	Max		(Mins)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
	Min	**Max**		**(Mins)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Tableau d’utilisation

K	Min	Max		(Mins)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 l	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recettes

Pâte à pain blanc
500 g de farine
5 g de sel
8 g de levure de boulangerie à action rapide
280 ml d'eau
7 g de saindoux ou de beurre

1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
2 Versez l'eau dans le bol, puis le reste des ingrédients. Installez le pétrin et abaissez la tête du robot.
3 Mélangez à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
4 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5 à 7 minutes.
5 Placez la pâte dans deux moules à pain de 900 g ou formez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson graissée.
6 Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7 Faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes ou 15 à 20 minutes pour les petits pains.

Pâte à pizza
500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g sel
7 g levure
300 ml d'eau

1 Installez le bol du robot patissier multifonction.
2 Ajoutez tous les ingrédients.
3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
4 Mélangez à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
5 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5-7 minutes.
6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
8 Divisez en deux et étalez en deux bases de pizza de 15 cm.
9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240˚C.

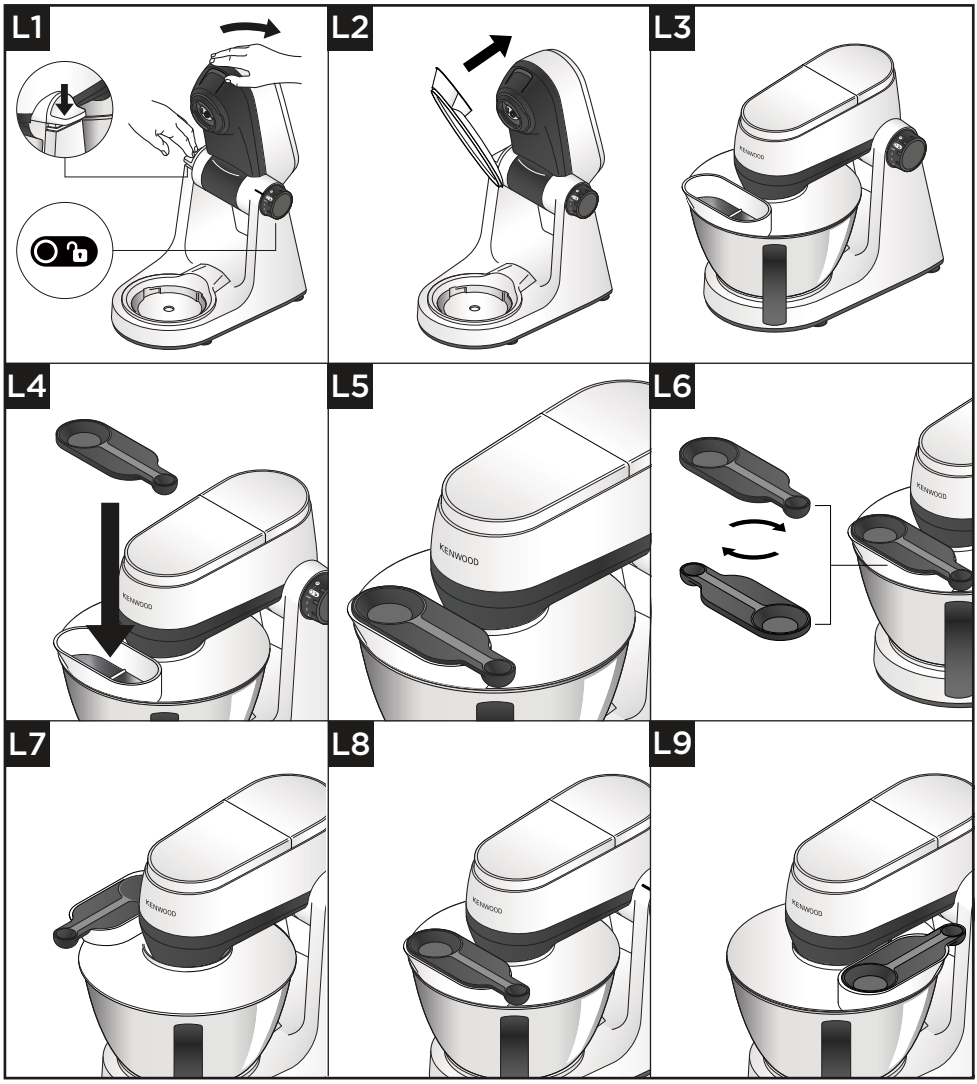
Marinade épicée au miel et aux fruits à coque
250 g de miel (temp. ambiante)
40 g de beurre de cacahuète avec morceaux
1 petit piment

1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin.
2 Installez l'accessoire sur le robot pâtissier multifonction .
3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 10 secondes.
4 Utilisez selon les besoins.

(Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément)

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Pendant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la goulotte du couvercle anti-éclaboussures.
- Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'accessoires.

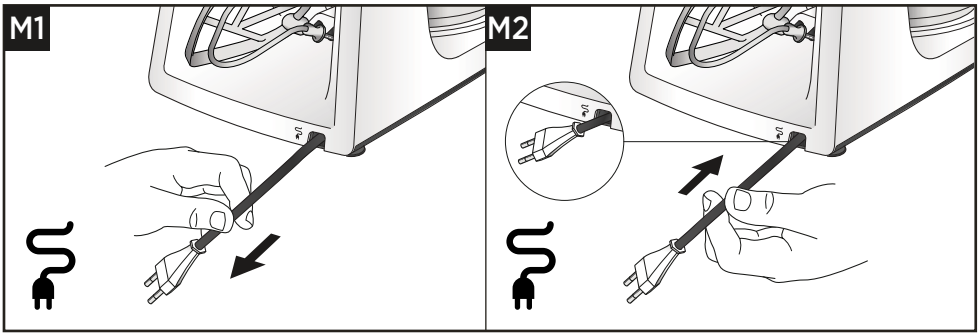
1 Soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2 Placez le bol sur la base.
3 Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. La tranche de la goulotte doit être positionnée comme indiqué.
4 Insérez l'accessoire nécessaire.
5 Abaissez la tête du mélangeur.

Remarque : une fois le couvercle anti-éclaboussures monté, il peut être tourné de 90 degrés vers la gauche ou la droite, selon la position dans laquelle le mélangeur est utilisé.

6 Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis tirez le couvercle anti-éclaboussures vers le bas.
7 La cuillère à mesurer peut également servir de couvercle à la goulotte d'alimentation. Pour fixer la cuillère à mesurer, abaissez-la sur la goulotte d'alimentation et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en place.

Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans la goulotte d'alimentation dans les deux sens.

Stockage du cordon



Service après-vente

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

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

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
	Machine surchargée/ capacités maximales dépassées, dépassement des 30 minutes de fonctionnement en continu.	Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Si la machine ne démarre pas, ramenez le régulateur de vitesse sur "O", débranchez-la et attendez 30 minutes avant de la redémarrer. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires à vitesse rapide ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
Impossible de soulever la tête du robot.	La molette de réglage de la vitesse est réglée sur ON.	Réglez sur "O"
Impossible de tourner la molette de réglage de la vitesse.	La tête du robot n'est pas verrouillée en position.	Vérifiez que la tête du robot est bien verrouillée en position haute ou basse.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 54-55
- Vor dem Anschluss 55
- Pflege und Reinigung 56-57
- Teileliste 58-59
- Verwendung der Küchenmaschine 60-65
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 60-62
  - Benutzungstabelle 63-64
  - Rezepte 65
- Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes 66-67
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 66-67
- Kabelfach 67
- Kundendienst und Service 68-69
- Fehlerbehebung 70

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen. (Die Etiketten am Boden der Maschine dürfen nicht abgenommen werden.) Alle Teile spülen, siehe „Pflege und Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) stellen und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen/Abnehmen von Anschlussdeckeln/Zubehörteilen/ Aufsätzen;
  - nach oder wenn nicht in Gebrauch;
  - vor dem Reinigen.
- Das Gerät **nicht** ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Knethaken	15 Min.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.

- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten. Niemals Hand/Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine **nicht** weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker **niemals** nass werden lassen.
- Bei Verwendung der Antriebsanschlüsse immer **sicherstellen**, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Rührelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Nicht** mehr als einen Anschluss (Rührelement-Steckplatz oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- Bei Benutzung eines Aufsatzes die für ihn geltenden Sicherheitsanweisungen lesen.
- Vorsicht, wenn Sie Rührelemente nach längerem Gebrauch abnehmen – sie können heiß sein.
- **Niemals** die maximalen Mengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.

- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts. Sicherstellen, dass der Maschinenkopf korrekt nach unten geklappt und verriegelt ist sowie Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen.
- Den Maschinenkopf **nicht** mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder verstellen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät **nicht** nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und **nicht** zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren..
- Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
  1. Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
  2. Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde.
  3. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Stromverbrauch

- Bei Geschwindigkeitsregler in „O“ Position - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend.
- Bei kontinuierlich laufendem Motor - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Etwa 30 Minuten.
- AUS-Modus Stromverbrauch: ≤0,3 W.

Vor dem Anschluss

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

Pflege und Reinigung

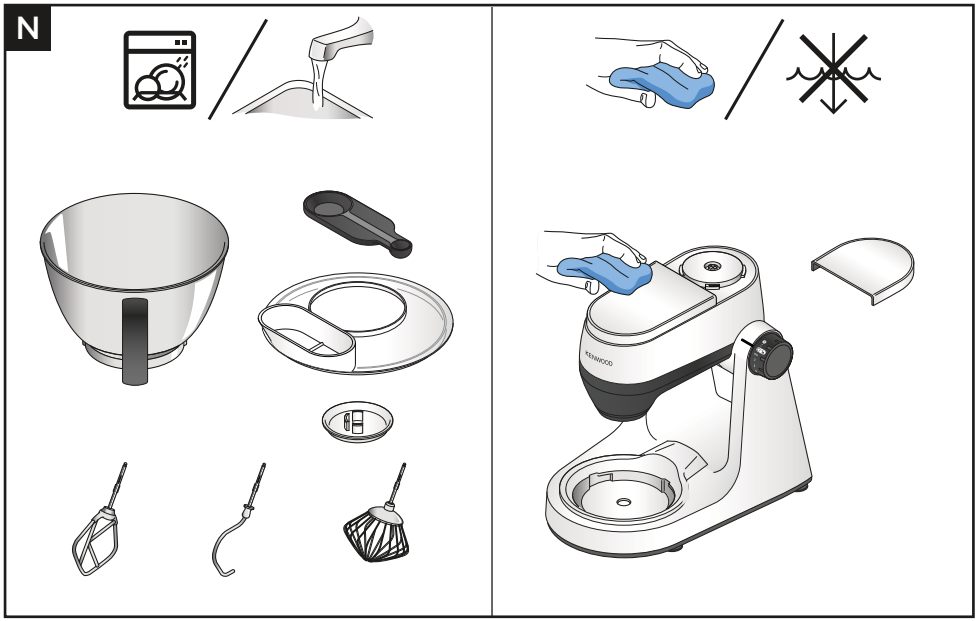
- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.

Antriebseinheit

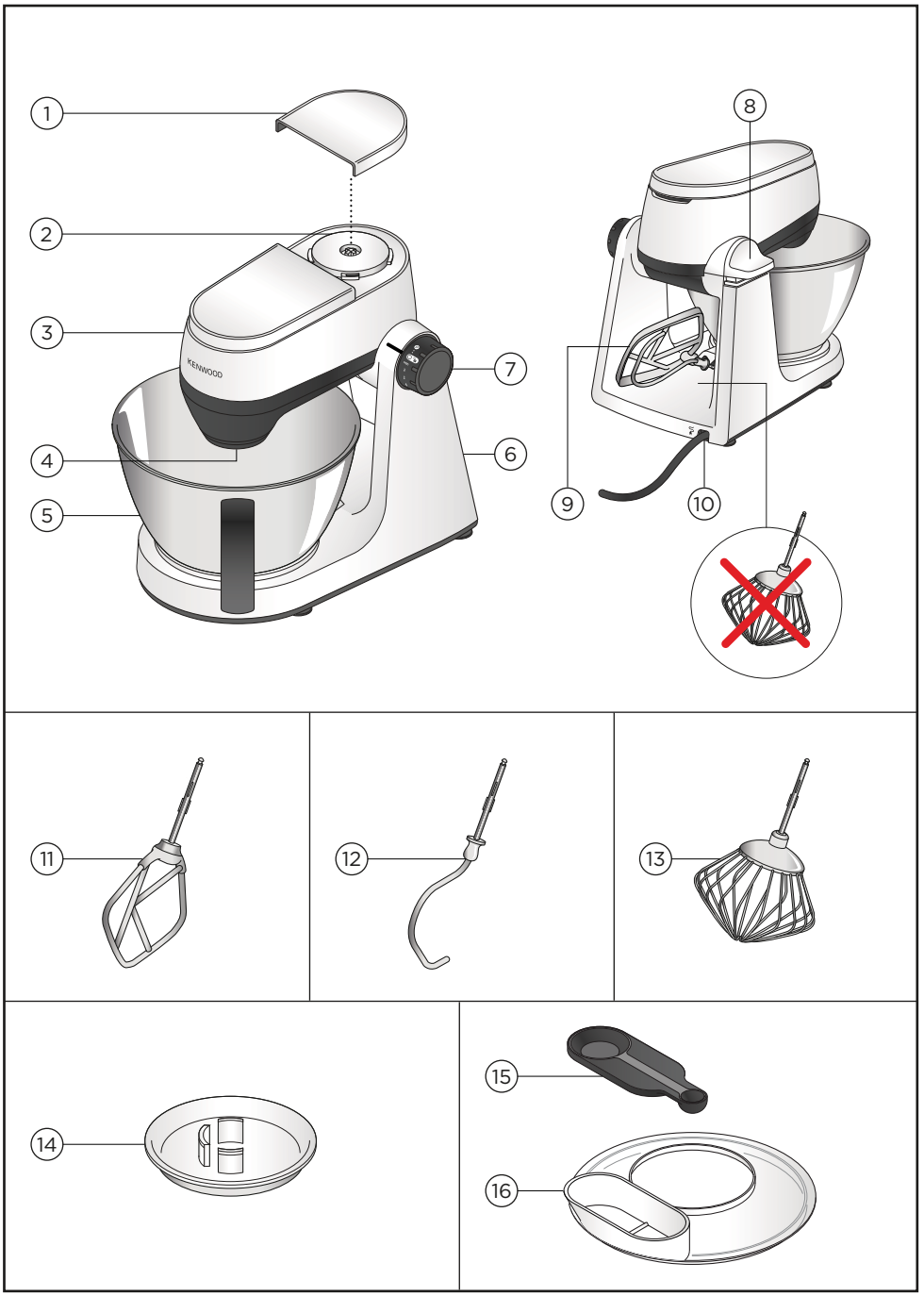
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Sicherstellen, dass die Standfüße unten am Gerät immer sauber sind.

Schüssel und Rührelemente

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).


N
KENWOOD

Teileliste



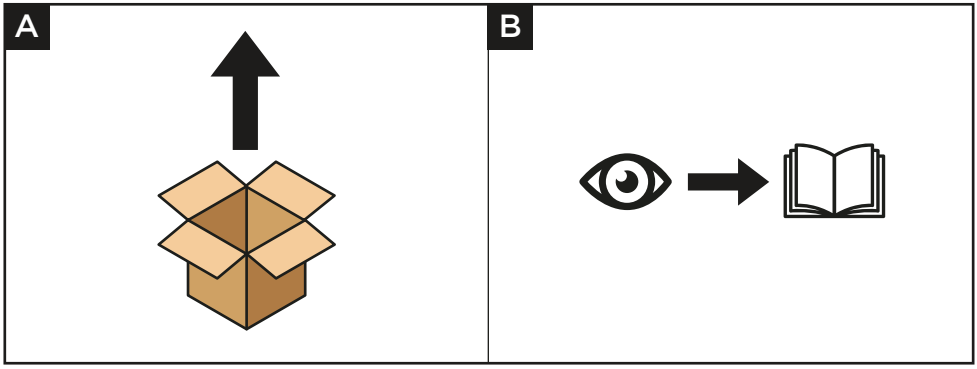
Küchenmaschine

Übersicht

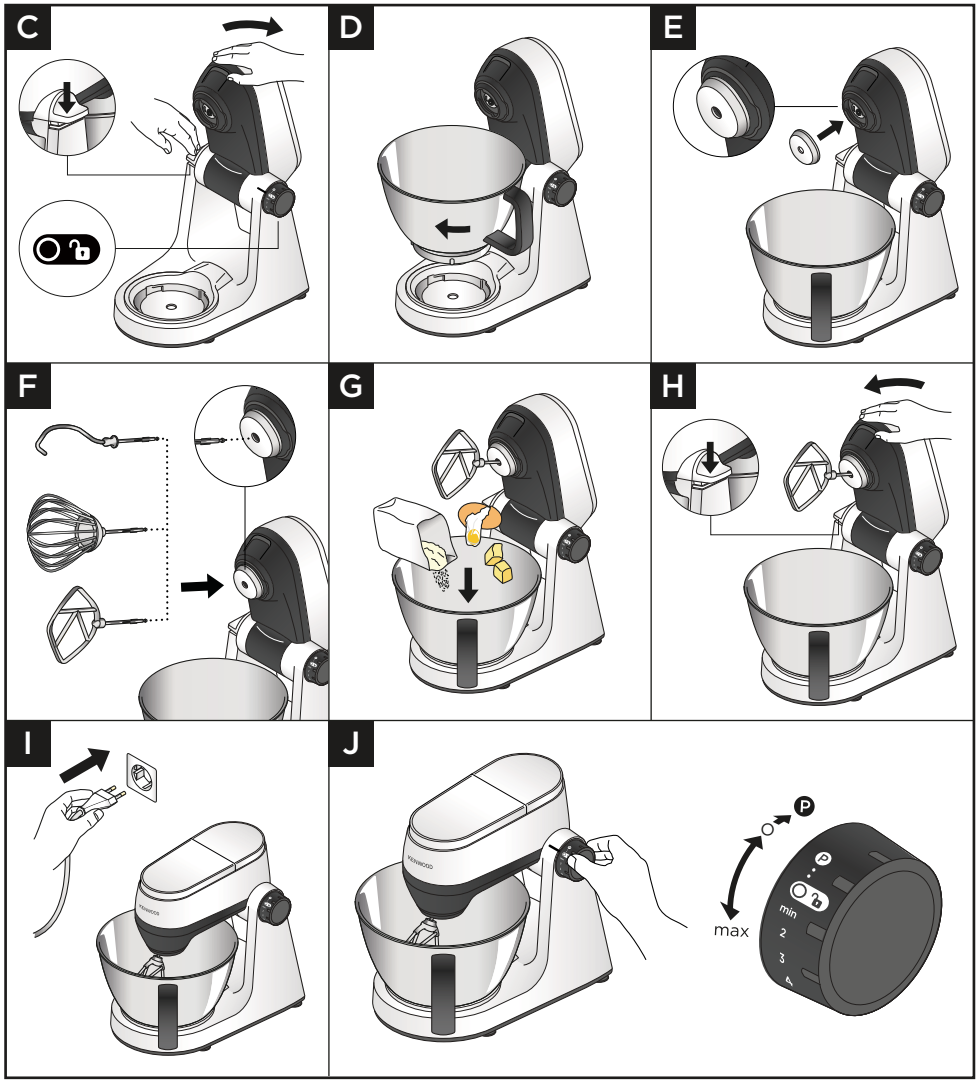
1. Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
2. Hochgeschwindigkeits-Anschluss
3. Maschinenkopf
4. Steckplatz für Rührelemente
5. Schüssel
6. Antriebseinheit
7. Betriebsschalter und Geschwindigkeitsregler
8. Maschinenkopf-Freigabehebel
9. Rührelement-Aufbewahrung
10. Kabelfach
11. Rührhaken
12. Knethaken
13. Schneebesen
14. Abnehmbarer Rührelement-Schutz
15. Messlöffel
16. Spritzschutz

Optionales Zubehör

Weitere Informationen zum Bestellen von optionalen Zubehörteilen/ Zubehör-Anleitungen, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.



Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Sicherstellen, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der der AUS-Position (O) befindet, bevor Sie die Position des Maschinenkopfes ändern.
- Während des Betriebs niemals den Lüftungsauslass blockieren. Vorsicht vor der heißen Luft, die beim Betrieb aus dem Lüftungsauslass austritt.
- Falls Sie einen Spritzschutz verwenden wollen, muss dieser angebracht werden, bevor Sie den Rührelement-Schutz und das Rührelement einsetzen.
- Bei Verwendung anderer Anschlüsse **sicherstellen**, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Den Schneebesen **nicht** für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- **Niemals** die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- Vor dem Gebrauch des Produkts **sicherstellen**, dass seine Füße und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.
- Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird die Maschine ihren Betrieb fortsetzen. Die Maschine **immer** ausschalten, bevor Sie den Maschinenkopf anheben.
- Die Maschine wird erst dann zu laufen beginnen, wenn alle Anschlussdeckel korrekt angebracht sind.
- Wenn Sie am Geräusch hören, dass sich die Maschine abmüht, sollten Sie sie ausschalten und einen Teil der Mischung herausnehmen oder die Geschwindigkeit erhöhen.
- Ihre Maschine besitzt eine „Soft Start"-Funktion, um Spritzer zu verhindern. Beim Verarbeiten von zähen Mischungen (wie z. B. Brotteig) kann es nach dem Einschalten allerdings einige Sekunden dauern, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.
- Vor dem Anheben des Maschinenkopfes **immer** etwaige Aufsätze von den Anschlüssen abnehmen.
- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass der Schutz am Rührelement-Steckplatz angebracht ist, bevor Sie ein Rührelement einstecken.

K-Haken

- Nicht geeignet zum Verarbeiten von Nudelteig.

Knethaken

- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass der Schutz am Rührelement-Steckplatz angebracht ist, bevor Sie den Knethaken einstecken.
- Es ist normal, dass sich der Maschinenkopf etwas bewegt, wenn Sie zähe Mischungen wie Brotteig verarbeiten.
- Nudelteig: Mehlsorten reagieren unterschiedlich. Wie nötig nach und nach jeweils 1 EL Wasser zugeben, bis ein glatter Nudelteig entsteht.

1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
2 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
3 Den Rührelement-Schutz am Rührelement-Steckplatz anbringen.
4 Das gewünschte Rührelement in den Steckplatz einschieben. Sie werden ein Klicken hören, wenn es sicher angebracht ist.
5 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
6 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
7 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
8 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge.
9 Stellen Sie nach der Verarbeitung den Geschwindigkeitsregler auf „O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, halten Sie ihn fest und ziehen Sie das Rührelement aus dem Steckplatz.

Hinweise und Tipps

- Um alle Zutaten komplett zu vermengen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- Verwenden Sie den Spritzschutz, wenn Sie große Mengen (inkl. Teig) verarbeiten, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden.

Hinweise und Tipps - Schneebesen

- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
- Mayonnaise: Für beste Ergebnisse die Zutaten nach Hinzufügen des Öls nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit schlagen.
- Rührteige: Zuerst Mehl in die Schüssel geben, dann die Flüssigkeit hinzufügen und alle Zutaten bei niedrigster Geschwindigkeit verrühren.

Hinweise und Tipps – K-Haken

- Für beste Backresultate Butter und Margarine immer bei Raumtemperatur verwenden.

Hinweise und Tipps - Knethaken

- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.
- Die Maschine ab und zu stoppen und den Teig vom Knethaken abstreifen.
- Mehl - Je nach Mehlsorte kann die erforderliche Flüssigkeitsmenge variieren. Die Klebrigkeit des Teigs wirkt sich deutlich auf den Belastungsgrad der Maschine aus. Das Gerät beim Teigkneten unter Beobachtung halten.

Elektronischer Sensor-Geschwindigkeitsregler

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

Benutzungstabelle

K	Min	Max		(Minuten)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 Sek.
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 Sek. ↓ 10 Min.
	Min	**Max**		**(Minuten)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 Sek. ↓ 5-14 Min.
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 Sek. ↓ 5-14 Min.
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 Sek. ↓ 5-14 Min.

Benutzungstabelle

K				(Minuten)
	Min	Max		
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 l	1 l	Min ↓ Max	10 Sek. ↓ 45-50 Min.

Rezepte

Weißbrotteig
500 g Mehl
5 g Salz
8 g schnell wirkende Trockenhefe
280 ml Wasser
7 g Schmalz oder Butter

1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
2 Wasser in die Schüssel schütten, dann die anderen Zutaten hinzugeben.
3 45–60 Sekunden auf Stufe 1 mixen oder bis sich ein Teig gebildet hat.
4 5-7 Minuten auf Stufe 3 kneten.
5 Den Teig in eine 900-g-Kastenform geben oder zu Brötchen formen und diese auf ein eingefettetes Backblech legen.
6 Mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
7 Bei 200˚C 40 Minuten lang backen oder 15-20 Minuten für Brötchen.

Pizzateig
500 g Mehl
30 g Olivenöl
7 g Salz
7 g Hefe
300 ml Wasser

1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
2 Alle Zutaten hineingeben.
3 Den Knethaken einsetzen und den Maschinenkopf absenken.
4 Bei niedrigster Geschwindigkeit 45–60 Sekunden mixen, bis sich ein Teig gebildet hat.
5 5-7 Minuten auf Stufe 3 kneten.
6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.
7 Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30-40 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
8 Halbieren und zu zwei 15 cm Pizzaböden ausrollen.
9 Auf ein mit Grießmehl bestreutes Backblech legen, die Pizzas belegen und 10-15 Minuten bei 240˚C backen.

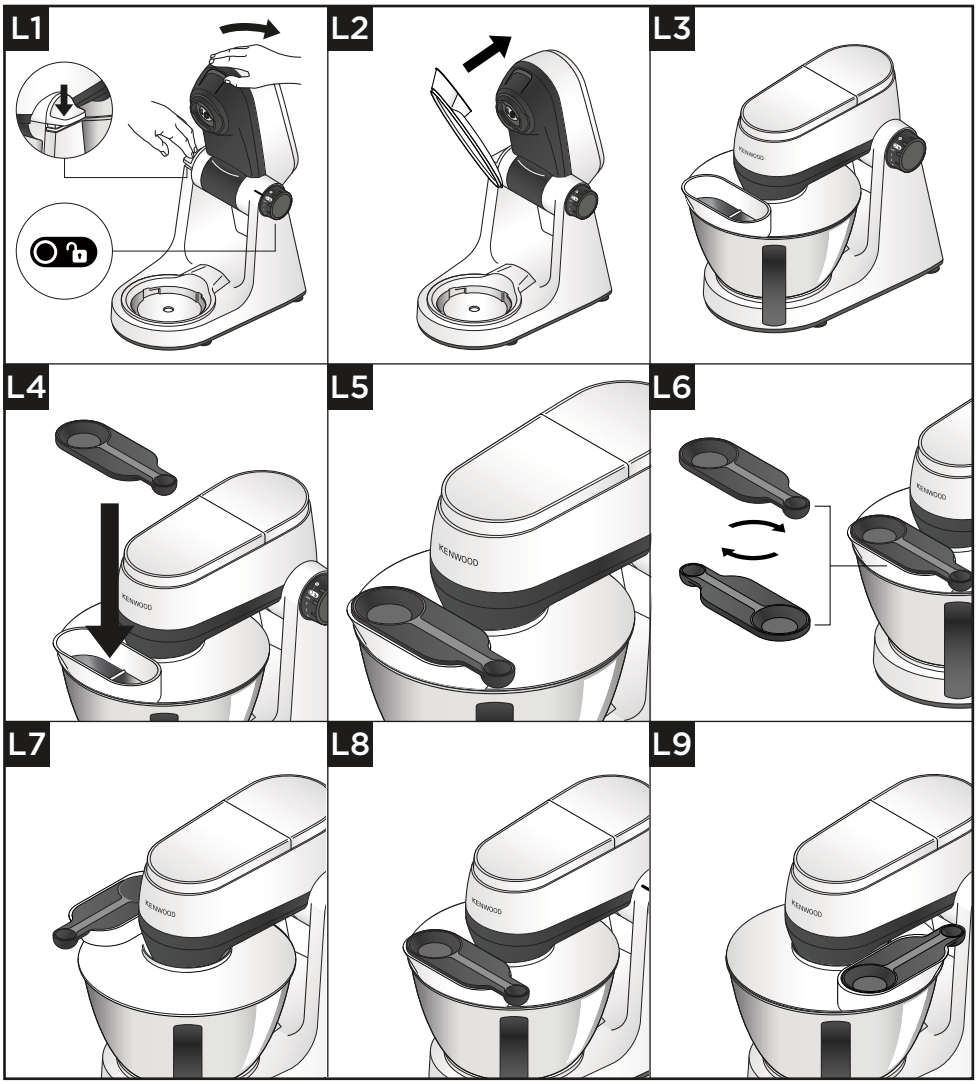
Würzige Honig- und Nuss-Marinade
250 g Honig (Zimmertemp.)
40 g Grobe Erdnussbutter
1 Kleine Chili

1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz geben.
2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen.
3 Die Puls-Funktion 10 Sekunden lang einschalten.
4 Nach Bedarf verwenden.

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



WICHTIG

- Während des Mixens können Zutaten über den Schacht des Spritzschutzes direkt in die Schüssel gegeben werden.
- Es ist nicht nötig, den Spitzschutz abzunehmen, um Rührelemente auszuwechseln.

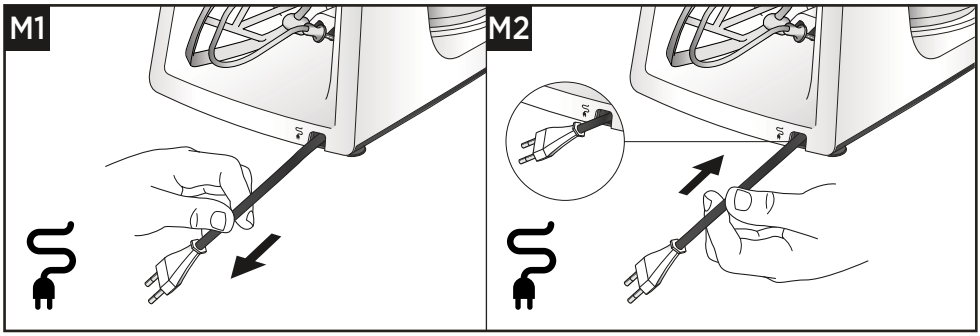
1 Den Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
2 Die Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes drücken, bis er fest sitzt. Den Schacht in die gezeigte Position bringen.
4 Das gewünschte Rührelement einstecken.
5 Den Maschinenkopf absenken.

Hinweis: Nachdem der Spritzschutz angebracht wurde, kann er um 90 Grad nach links oder rechts gedreht werden, je nachdem in welcher Position der Mixer verwendet werden soll.

6 Zum Entfernen des Spritzschutzes den Maschinenkopf anheben, bis er einrastet, dann den Spritzschutz runterziehen.
7 Der Messlöffel kann auch zum Abdecken des Füllschachts verwendet werden. Um ihn zu befestigen, den Messlöffel auf den Füllschacht stecken und festdrücken.

Hinweis: Der Messlöffel passt in beide Richtungen auf den Füllschacht.

Kabelfach



- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten
Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.
1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.
3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“,

„Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Maschine überlastet; maximale Kapazität überschritten / Dauerbetrieb von 30 Min. überschritten.	Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Wenn das Gerät nicht startet, den Drehregler auf „O“ zurücksetzen, den Stromstecker ziehen und 30 Minuten warten, bevor Sie einen erneuten Start versuchen. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Hochgeschwindigkeits-Aufsätze funktionieren nicht.	Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt.	Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.
Maschinenkopf lässt sich nicht anheben.	Drehregler steht auf AN (ON).	Regler auf „O“ stellen.
Drehregler lässt sich nicht drehen.	Maschinenkopf ist nicht eingerastet.	Prüfen, dass der Maschinenkopf entweder in der HOCH- oder RUNTER-Position voll eingerastet ist.

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 72-73
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 73
- Cura e pulizia 74-75
- Elenco delle parti 76-77
- Come utilizzare l'impastatrice planetaria 78-83
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 78-80
  - Tabella per l'utilizzo 81-82
  - Ricette 83
- Montare e usare il paraschizzi 84-85
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 84-85
- Vano avvolgicavo 85
- Manutenzione e assistenza tecnica 86
- Guida alla risoluzione dei problemi 87

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. (L'etichetta di classificazione sulla base della macchina non deve essere rimossa). Lavare le parti, vedere: Cura e pulizia".
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Ruotare il comando della velocità in posizione "O" (OFF) e scollegare:
  - prima di montare o rimuovere i coperchi degli attacchi/utensili/accessori;
  - dopo e quando non sono in uso;
  - prima della pulizia.
- **Non** azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Gancio impastatore	15 minuti	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti

- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non mettere mai le mani/le dita nel meccanismo a cerniera.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori.
- **Non** lasciare **mai** l'impastatrice incustodita quando è in funzione.
- **Non** utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
- **Non** lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.
- **Non** bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- **Accertarsi** che non vi siano utensili per la ciotola montati o conservati nella ciotola stessa quando si utilizzano gli attacchi.
- Quando si utilizza un utensile per ciotole, **accertarsi** che la ciotola sia sempre inserita durante il funzionamento dell'apparecchio.
- **Non** utilizzare più di un attacco (presa dell'utensile per ciotola o attacco ad alta velocità) alla volta.
- **Non** utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- Quando si utilizza un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza in dotazione.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli utensili della ciotola dopo un uso prolungato, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- **Non** superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella Tabella di utilizzo consigliato.
- Prestare attenzione quando si solleva questo apparecchio. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata in posizione abbassata e che la ciotola, gli utensili, i coperchi degli attacchi e il cavo siano ben saldi prima di sollevarli.

- Quando si sposta l'apparecchio, prenderlo sempre dalla base e dalla testa dell'impastatrice.
- **Non** spostare né regolare la testa dell'impastatrice con un accessorio montato, perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- **Non** utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare.
- È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione.
- Se si utilizza una prolunga:
  1. La portata elettrica della prolunga deve essere almeno uguale o superiore a quella dell'apparecchio. uguale o superiore a quella dell'apparecchio.
  2. Il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente.
  3. La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- 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.

Consumo energetico

- Con il regolatore di velocità in posizione "O" - Commutazione automatica in modalità OFF: Non applicabile.
- Con il motore in funzione continua - Passaggio automatico alla modalità OFF: Circa 30 minuti.
- Potenza in modalità OFF: ≤0,3 W.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Cura e pulizia

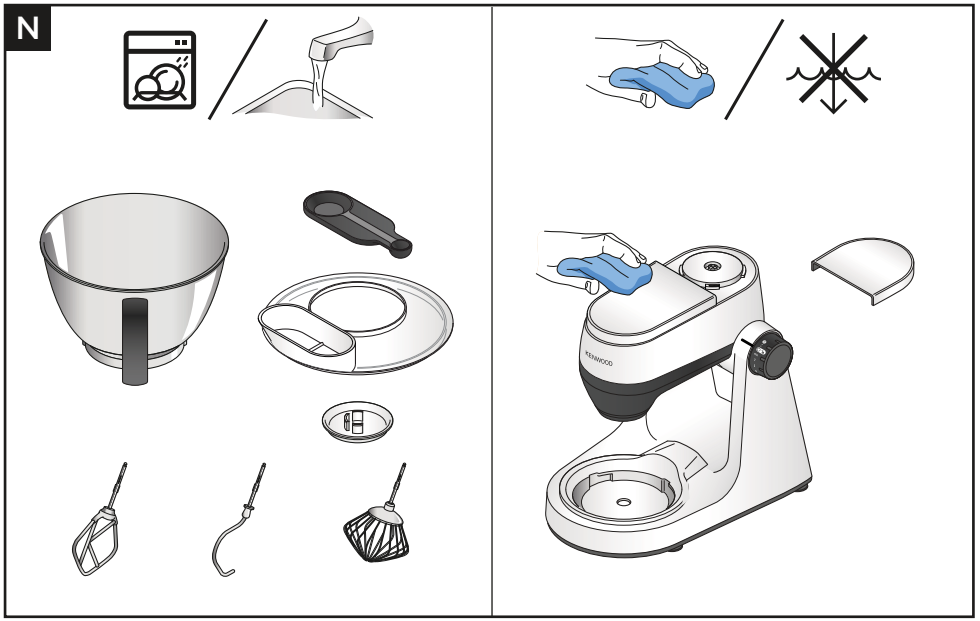
- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.

Corpo motore

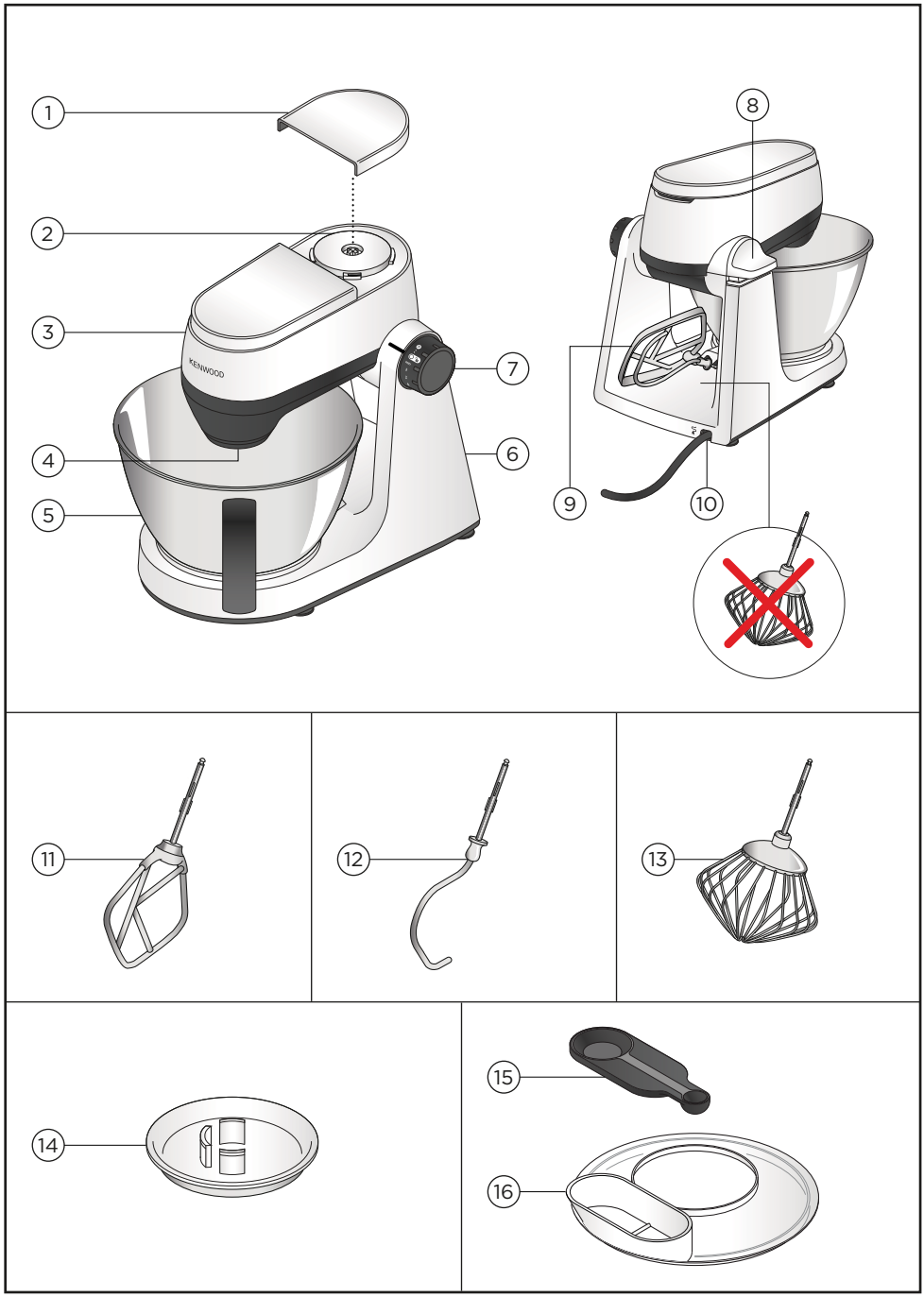
- Pulire con un panno umido e asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

Ciotola e accessori

- Lavarla a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.
- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).


N
KENWOOD

Elenco delle parti

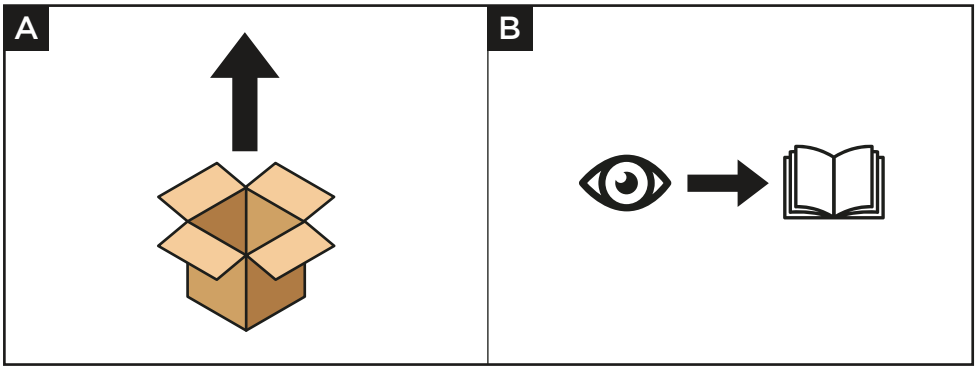


Legenda

1. Coperchio attacco ad alta velocità
2. Attacco ad alta velocità
3. Testa dell'impastatrice
4. Attacco accessorio
5. Ciotola
6. Corpo motore
7. Acceso/Spento e controllo della velocita
8. Leva di rilascio della testa
9. Vano portautensili
10. Vano avvolgicavi
11. Frusta
12. Gancio impastatore
13. Frusta a filo
14. Protezione rimovibile per gli utensili
15. Cucchiaio di misurazione
16. Paraschizzi

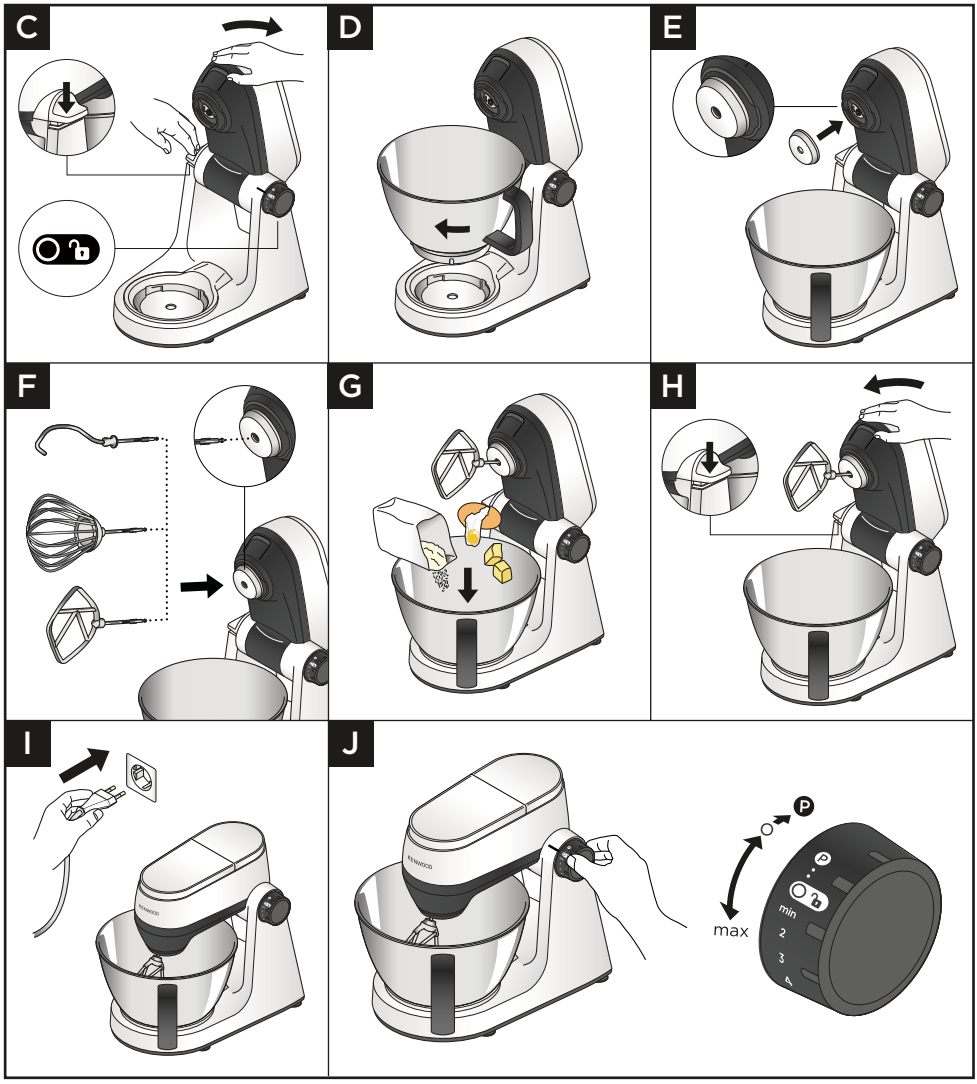
Accessori opzionali

Per ulteriori informazioni su come ordinare accessori / manuali di istruzioni per gli accessori opzionali non inclusi nella propria confezione, visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico per il proprio paese



Come utilizzare l’impastatrice planetaria

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l’uso



IMPORTANTE

- **Assicurarsi** che il regolatore di velocità sia in posizione “O” Off prima di cambiare la posizione della testa dell’impastatrice.
- **Non** ostruire mai l'uscita di ventilazione durante il funzionamento, Attenzione all'aria calda proveniente dall'uscita di ventilazione durante il funzionamento.
- Se si utilizza il paraspruzzi, questo deve essere montato prima di inserire la protezione e l'utensile.
- **Assicurarsi** che nella ciotola non siano montati o riposti utensili quando si utilizzano altri attacchi.
- **Non** utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad es. torte complete o crema di grassi e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.
- **Non** superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Prima di utilizzare il prodotto, **accertarsi** che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.
- Se la testa dell’impastatrice viene sollevata durante il funzionamento, la macchina continua a funzionare. Spegnere **sempre** la macchina prima di sollevare la testa.
- La macchina non funziona a mano che tutti i coperchi delle prese siano montati correttamente.
- Se si sente che la macchina fa fatica a lavorare, spegnere la macchina stessa e togliere un po’ di miscela oppure aumentare la velocità.
- L’impastatrice è stata dotata di una funzione “soft start” per ridurre al minimo le perdite. Tuttavia se la macchina è accesa con una miscela pesante nella ciotola, come l’impasto per pane, si potrebbe notare che l’impastatrice ha bisogno di alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.
- Rimuovere **sempre** gli accessori montati sulle prese prima di sollevare la testa dell’impastatrice.
- Per evitare l'infiltrazione di cibo, prima di inserire un utensile assicurarsi che la protezione dell'utensile sia montata sulla presa dell'utensile.

Frusta K

- Non adatto alla lavorazione dell’impasto per pasta.

Gancio impastatore

- Per evitare l'infiltrazione di cibo, assicurarsi sempre che la protezione sia montata sulla presa dell'utensile prima di inserire il gancio impastatore.
- Un certo movimento della testa dell’impastatrice è normale quando si mescolano miscele pesanti come l’impasto del pane.
- Impasto per pasta - Le varietà di farina possono variare, aggiungere acqua 1 cucchiaio alla volta se necessario per ottenere un impasto omogeneo.

1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell’impastatrice.
2 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
3 Inserire la protezione dell'utensile nella presa dell'utensile.
4 Spingere l'utensile selezionato nella presa - si sentirà un “clic” quando sarà montato saldamente.

5 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da amalgamare.
6 Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa.
7 Collegare all'alimentazione.
8 Ruotare il controllo della velocità sull'impostazione desiderata, utilizzare Impulso (P) per brevi aumenti di velocità.
9 Dopo la lavorazione, portare il controllo della velocità su "O" e scollegare dall'alimentazione. Sollevare la testa dell'impastatrice e mantenendolo fermo, estrarre l'accessorio dall'attacco.

Suggerimenti e consigli

- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la ciotola frequentemente.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Usare il paraspruzzi quando si lavorano grandi quantità (anche di pasta) per evitare di spruzzare gli ingredienti.

Suggerimenti e consigli - Frusta a filo

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, assicurarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo nella frusta o nella ciotola.
- Maionese: per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionare per altri 10 secondi alla massima velocità.
- Miscele per pastelle - aggiungere prima la farina nella ciotola, quindi il liquido e mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.

Suggerimenti e consigli - Frusta K

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina a temperatura ambiente quando si preparano le torte.

Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore

- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versa prima il liquido.
- Ad intervalli regolari, fermare la macchina e raschiare la miscela dal gancio impastatore.
- Farina - Diversi lotti di farina possono richiedere una quantità di liquido richiesta. La viscosità dell'impasto ha un effetto diretto sul carico della macchina. Controllare sempre la macchina mentre si sta mescolando l'impasto.

Controllo elettronico sensore di velocità

L'impastatrice è dotata di un controllo elettronico del sensore di velocità designato a mantenere la velocità in diverse condizioni di carico, come quando si impasta la pasta per il pane o quando si aggiungono le uova a un impasto per dolci.
Si può quindi sentire qualche variazione di velocità durante funzionamento mentre l'impastatrice si adatta al carico e alla velocità selezionati - questo è normale.

Tabella per l’utilizzo

K	Min	Max		(Min)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 sec
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sec ↓ 10 min
	Min	**Max**		**(Min)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 5-14 min
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 5-14 min
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 5-14 min

Tabella per l’utilizzo

K	Min	Max		(Min)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 sec ↓ 45-50 min

Ricette

Impasto per pane bianco
500 g di farina
5 g di sale
8 g di lievito secco ad azione rapida
280 ml d'acqua
7 g di strutto o burro

1 Montare la ciotola dell'impastatrice planetaria.
2 Versare l'acqua nella ciotola, quindi gli altri ingredienti.
3 Mescolare a velocità 1 per 45-60 secondi o fino a formare un impasto.
4 Impastare a velocità 3 per 5-7 minuti.
5 Mettere l'impasto in una teglia da 900 g o formare dei rotoli e disporli su una teglia unta.
6 Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per 45-60 minuti fino a quando si raddoppia.
7 Infornare a 200°C per 40 minuti o 15-20 minuti per i panini.

Impasto per pizza
500 g di farina
30 g di olio d'oliva
7 g di sale
7 g di lievito
300 ml di acqua

1 Montare la ciotola sull'impastatrice planetaria..
2 Inserire tutti gli ingredienti.
3 Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa.
4 Mescolare a velocità minima per 45-60 secondi fino a formare un impasto.
5 Impastare a velocità 3 per 5-7 minuti.
6 Formare una palla su una superficie di lavoro infarinata.
7 Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare per 30-40 minuti in un luogo caldo.
8 Dividere in due e stendere due basi per pizza da 15 cm.
9 Trasferire su una teglia ricoperta di semola. Guarnire la pizza e infornare per 10-15 minuti a 240°C.

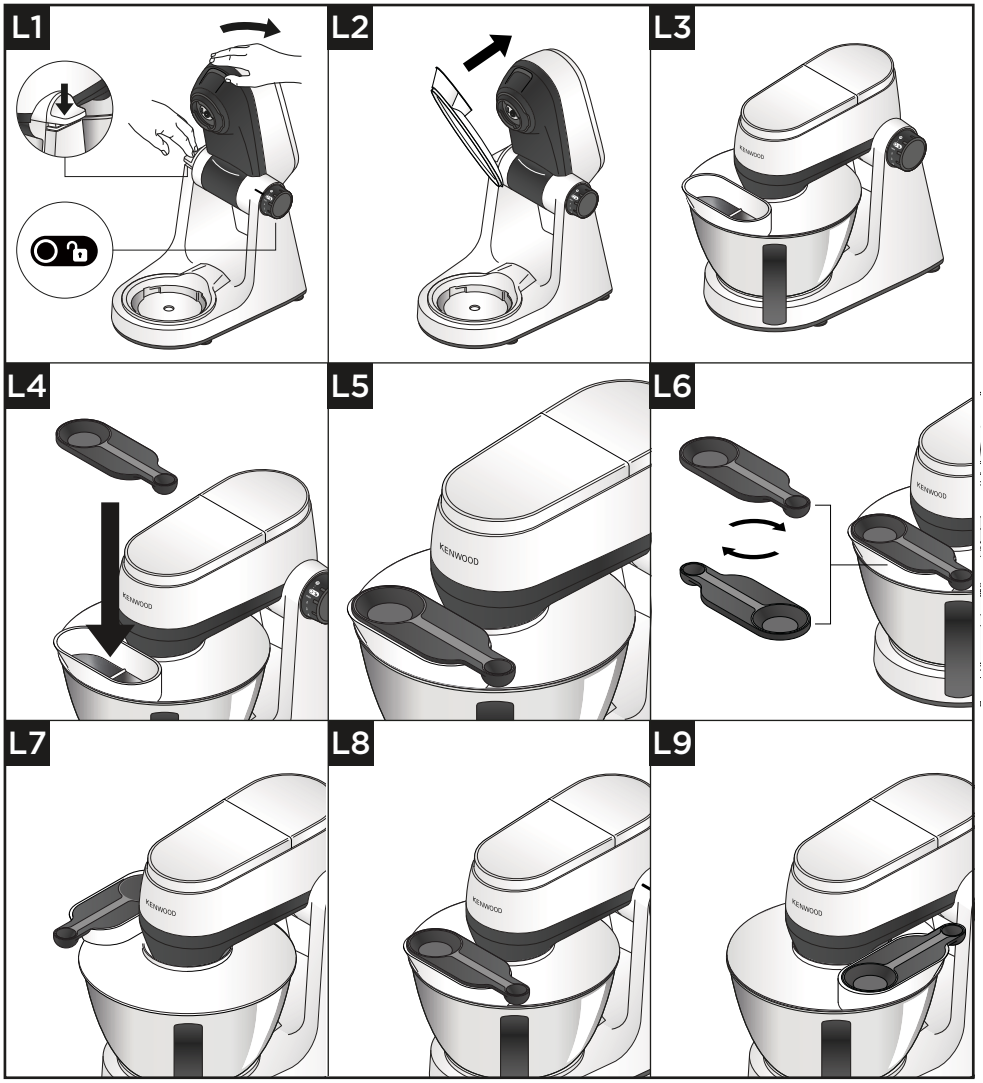
Miele piccante e marinata di dado
250 g Miele (temperatura ambiente)
40 g Burro di arachidi croccante
1 Peperoncino piccolo

1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
2 Montare l'accessorio sull'impastatrice planetaria.
3 Attivare impulso per 10 secondi.
4 Utilizzare come richiesto.

Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino è disponibile per l'acquisto separatamente.

Montare e usare il paraschizzi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



IMPORTANTE

- Durante la miscelazione, gli ingredienti possono essere aggiunti direttamente alla vasca attraverso lo scivolo del paraspruzzi.
- Non è necessario rimuovere il paraspruzzi per sostituire gli utensili.

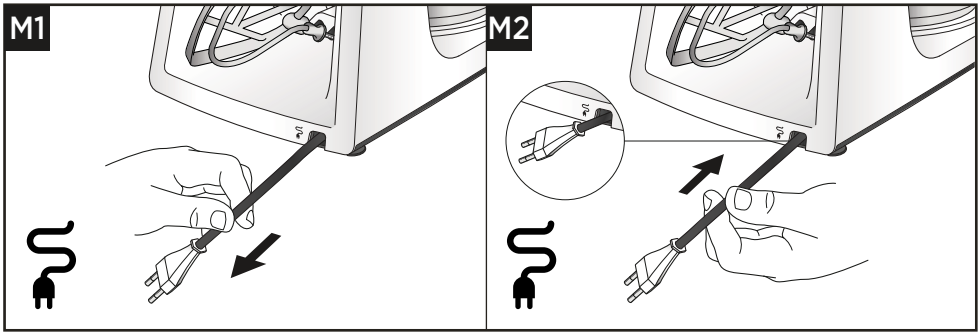
1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
2 Inserire la ciotola nella base.
3 Spingere il paraspruzzi sul lato inferiore della testa dell'impastatrice finché non si aggancia saldamente. La sezione dello scivolo deve essere posizionata come illustrato.
4 Inserire l'utensile richiesto.
5 Abbassare la testa dell'impastatrice.

Nota: una volta montato, il paraspruzzi può essere ruotato di 90 gradi a sinistra o a destra, a seconda della posizione di utilizzo dell'impastatrice.

6 Per rimuovere il paraspruzzi, sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca, quindi tirare verso il basso il paraspruzzi.
7 Il cucchiaio dosatore può essere utilizzato anche come copertura dello scivolo di alimentazione. Per fissarlo, abbassare il misurino sullo scivolo di alimentazione e spingerlo in posizione.

Nota: il misurino si inserisce nello scivolo di alimentazione in entrambe le direzioni.

Vano avvolgicavo



Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.	Manca la corrente.	Controllare che l'apparecchio sia collegato.
	Macchina sovraccarica/ superamento delle capacità massime, superamento dei 30 minuti di funzionamento continuo.	Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente. Se la macchina non si avvia, riportare il regolatore di velocità su "O", scollegare la spina e attendere 30 minuti prima di riavviarla. Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.	Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.
Gli accessori ad alta velocità non funzionano.	L'accessorio non è montato e fissato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente.
Movimento sulla superficie di lavoro.	I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.	Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.
Impossibile sollevare la testa dell'impastatrice.	Il selettore di controllo della velocità è impostato su ON.	Impostare il selettore su "0"
Impossibile ruotare il selettore di velocità.	La testa dell'impastatrice non è bloccata in posizione.	Controllare che la testa dell'impastatrice sia completamente bloccata in posizione SU o GIÙ.

Português

- Informação de Segurança Importante 89-90
- Antes de ligar à corrente 91
- Cuidados e limpeza 91-92
- Lista de Componentes 93-94
- Para Usar o Seu Robot de Cozinha 95-100
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 95-97
  - Quadro de Utilização 98-99
  - Receitas 100
- Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos 101-102
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 101-102
- Armazenamento do Fio Eléctrico 102
- Assistência e Cuidados ao Cliente 103
- Guia de avarias 104

Informação de Segurança Importante

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas). Lave os componentes, ver: Cuidados e Limpeza.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode o controlo de velocidade para a posição "O" (Desligado) e retire o cabo da tomada eléctrica:
  - antes de colocar ou retirar tampas das entradas / utensílios / acessórios;
  - depois e quanto não estiver em utilização;
  - antes de limpar.
- **Não** faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Batedor de Gancho	15 min.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos

- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca meta os seus dedos/mãos na dobradiça.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias e roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** deixe a Máquina de Cozinha a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção "Assistência e Cuidados ao Cliente".
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- **Assegure-se** de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza as entradas para os acessórios.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada Para os Utensílios da Taça ou Entrada de Alta Velocidade) de cada vez.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- Quando utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que acompanham o aparelho.
- Tenha cuidado quando retirar os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- **Nunca** exceda as capacidades e as velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.

- Tenha cuidado quando levantar este aparelho. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão seguros antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira.
- **Não** mexa ou ajuste a cabeça da batedeira com um acessório colocado pois o seu Robot de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele.
- Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização.
- Se usar uma extensão:
  1. A classificação eléctrica marcada no cabo de extensão deve ser, no mínimo, igual ou superior à classificação eléctrica do aparelho.
  2. O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
  3. A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Consumo de Energia

- Com o controlo de velocidade na posição “O” - A mudança automática para o Modo OFF: Não aplicável.
- Com o motor a funcionar continuamente - A mudança automática para o Modo OFF: Aproximadamente 30 minutos.
- Potência do Modo OFF: ≤0,3W.

Antes de ligar à corrente

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

Cuidados e limpeza

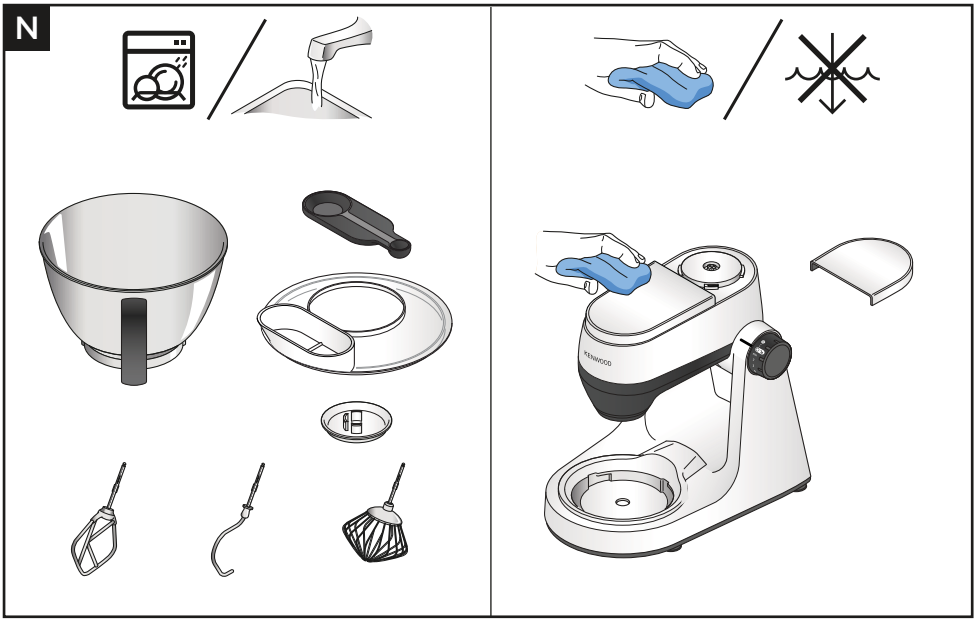
- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.

Unidade Motriz

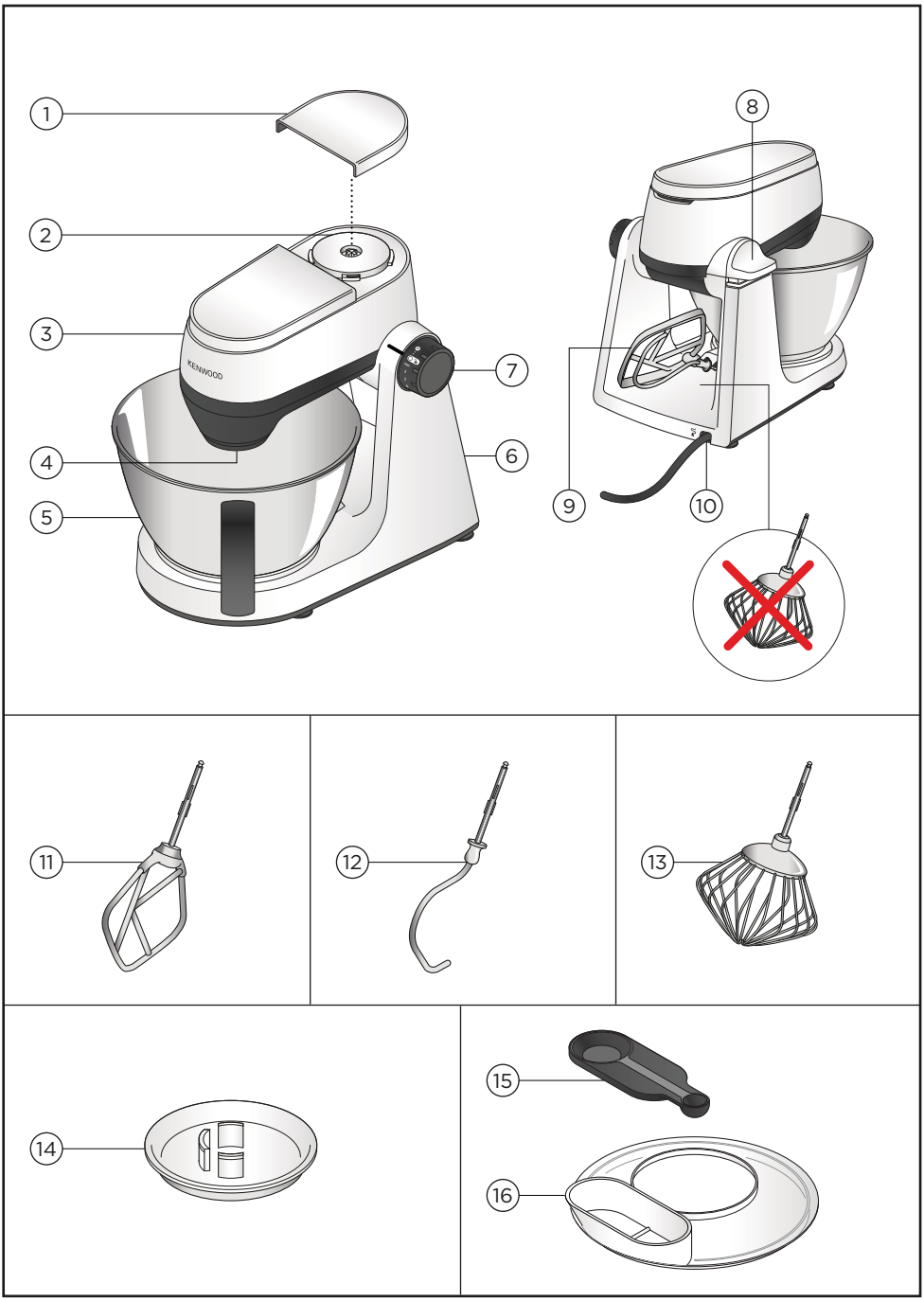
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida (incluindo os pés por baixo da máquina).
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

Taça e Utensílios

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).


N
KENWOOD

Lista de Componentes

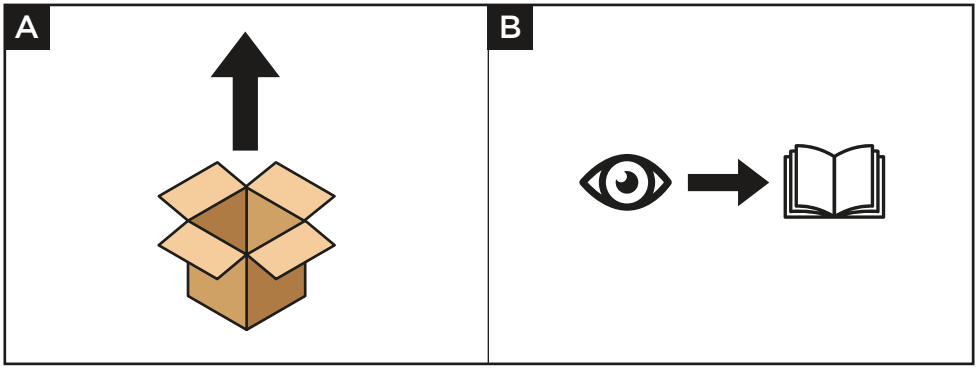


Legenda

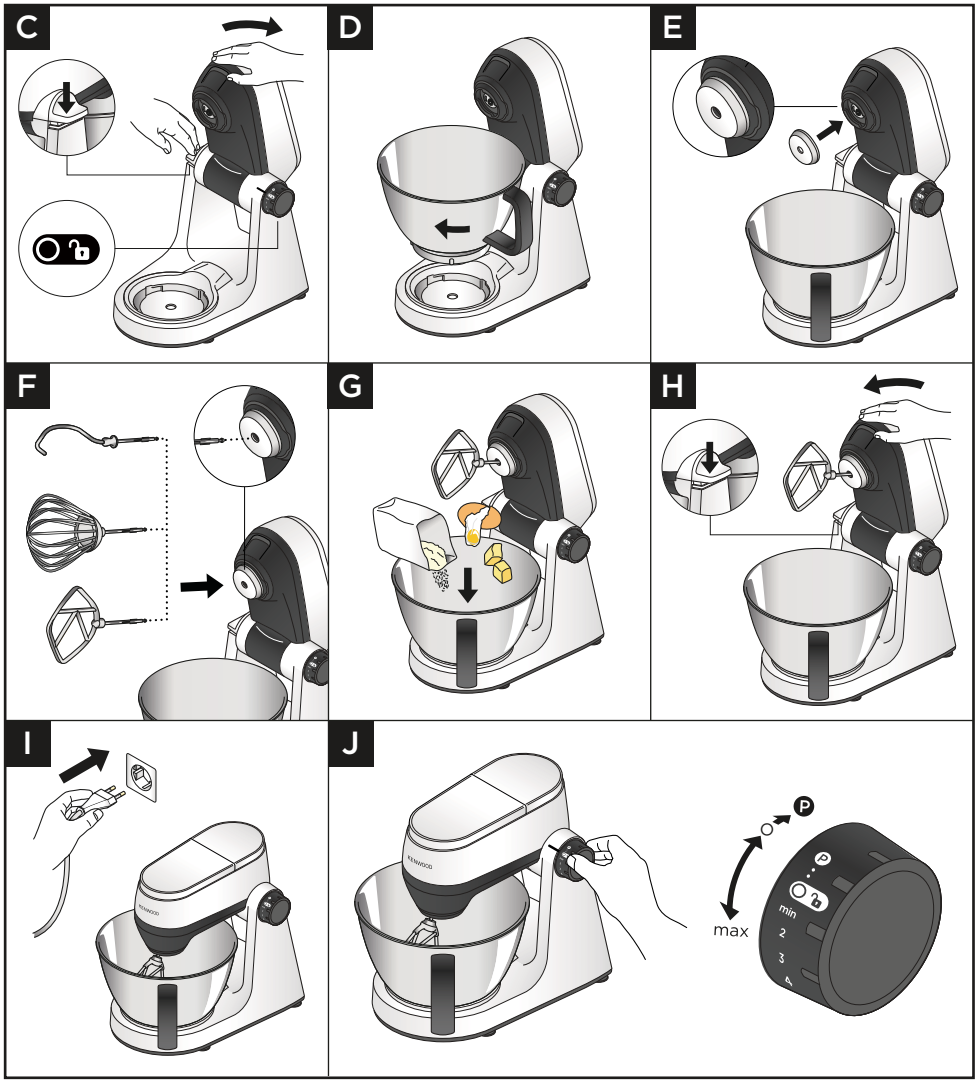
1. Tampa da entrada de alta velocidade
2. Entrada de Alta Velocidade
3. Cabeça da Batedeira
4. Encaixe dos Utensílios
5. Taça
6. Unidade motriz
7. Controlo de velocidade e Ligar/ Desligar (On/Off)
8. Alavanca de desengate da cabeça
9. Armazenamento dos Utensílios
10. Armazenamento do Cabo Eléctrico
11. Batedor
12. Batedor de Gancho
13. Batedor de Pinha
14. Protector Amovível dos Utensílios
15. Colher de Medição
16. Resguardo contra salpicos

Acessórios Opcionais

Para obter mais informações sobre como encomendar acessórios opcionais e/ou manuais de instruções de acessórios, não incluídos na sua embalagem, visite por favor o website www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.



Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- **Confirme** sempre que o botão de velocidade está na posição "O" desligado antes de mudar a posição da cabeça da batedeira.
- **Nunca** bloque a saída da ventilação enquanto em funcionamento. Cuidado com o ar quente que sai da saída de ventilação durante o funcionamento.
- Se utilizar o resguardo contra salpicos, este deve ser colocado antes de inserir o protector do utensílio e o utensílio.
- **Assegure-se** de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- **Não** utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos ou bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- **Nunca** exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.
- Se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a trabalhar, esta continua a funcionar. Desligue-a **sempre** antes de levantar a cabeça.
- A máquina não funcionará se todas as tampas da entrada não estiverem correctamente colocadas.
- Se sentir que a máquina está a funcionar com dificuldade, desligue-a e retire um pouco da mistura ou então aumente a velocidade.
- A sua batedeira foi idealizada com um "início suave" de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa para pão, a batedeira levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Remova **sempre** os acessórios colocados nas entradas antes de levantar a cabeça da batedeira.
- Para evitar que alimentos entrem na entrada do utensílio, certifique-se de que o protector do utensílio está colocado na entrada do utensílio antes de o inserir.

Batedor K

- Não é adequado para processar massa para fazer massas.

Batedor de gancho

- Para evitar que alimentos entrem na entrada do utensílio - certifique-se sempre de que o protector do utensílio está colocado na entrada do utensílio antes de inserir o batedor de gancho.
- Com misturas pesadas, por exemplo massa para pão, é normal que a cabeça da batedeira se movimente um pouco.
- Massa para Massas - A variedade da farinha pode ser diferente, adicione mais água - 1 c.de sopa de cada vez - se for necessário para conseguir uma massa fofa.

1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
2 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
3 Encaixe o protector do utensílio na entrada do utensílio.
4 Empurre o utensílio escolhido para dentro da entrada - vai ouvir um clique quando estiver bem preso.

5 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
6 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
7 Ligue o cabo à corrente eléctrica.
8 Rode o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use o impulso (P) para curtos impulsos de velocidade.
9 Depois de processar rode o controlo de velocidade para a posição "O" e retire o cabo da tomada eléctrica. Levante a cabeça da batedeira e segurando-a firmemente, puxe o utensílio do encaixe.

Dicas e Sugestões

- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Utilize o resguardo contra salpicos quando processa grandes quantidades (incluindo massa) para evitar que os ingredientes salpiquem.

Dicas e Sugestões - Batedor de Pinha

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

Dicas e Sugestões - Batedor K

- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.

Dicas e Sugestões - Batedor de gancho

- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Periodicamente pare a máquina, rape o batedor de gancho para dentro da taça.
- Farinha - Lotes diferentes de farinha podem precisar de quantidades diferentes de líquido. A consistência da massa tem efeito directo na carga da máquina. Por isso aconselhamos que mantenha a máquina sob vigilância sempre que preparar massa para pão.

Sensor Electrónico de Controlo de Velocidade

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

Quadro de Utilização

K	Min	Max.		(Minutos)
	600 g	1,3 kg	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	8–9
	600 g	2 kg	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	60 seg.
	400 g	750 g	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	60 seg. ↓ 10 minutos
	Min	**Max**		**(Minutos)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min (Mín.) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos
	300 g	1 kg	Min (Mín.) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Mín.) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Mín.) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos

Quadro de Utilização

K	Min	Max		(Minutos)
	x 3	x 8	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	1-2
	0,25 l	1 l	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	10 seg. ↓ 45-50 minutos

Receitas

Massa para Pão Branco
500 g de Farinha
5 g de Sal
8 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida
280 ml de Água
7 g de Banha ou Manteiga

1 Insira a taça no Robot de Cozinha.
2 Coloque a água na taça e depois os restantes ingredientes.
3 Misture à velocidade 1 durante 45–60 segundos ou até formar uma massa.
4 Bata na velocidade 3 durante 5–7 minutos.
5 Coloque a massa numa forma para pão de 900 g ou modele a massa em pãezinhos e coloque-os num tabuleiro untado de ir ao forno.
6 Cubra a massa com um pano húmido e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos até duplicar de tamanho.
7 Coza a 200°C durante 40 minutos para o pão na forma ou 15–20 minutos para os pãezinhos.

Massa de Pizza
500 g de Farinha
30 g de Azeite
7 g de Sal
7 g de Fermento
300 ml de Água

1 Insira a taça no Robot de Cozinha.
2 Adicione todos os ingredientes.
3 Coloque o batedor de gancho na batedeira e baixe a cabeça desta.
4 Misture na velocidade mínima durante 45 – 60 segundos ou até formar uma massa.
5 Amasse na velocidade 3 durante 5-7 minutos.
6 Forme a massa numa bola e coloque-a numa superfície de trabalho polvilhada com farinha.
7 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30 - 40 minutos num local morno.
8 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter bases de pizza de 15 cm cada.
9 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola. Guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10 - 15 minutos.

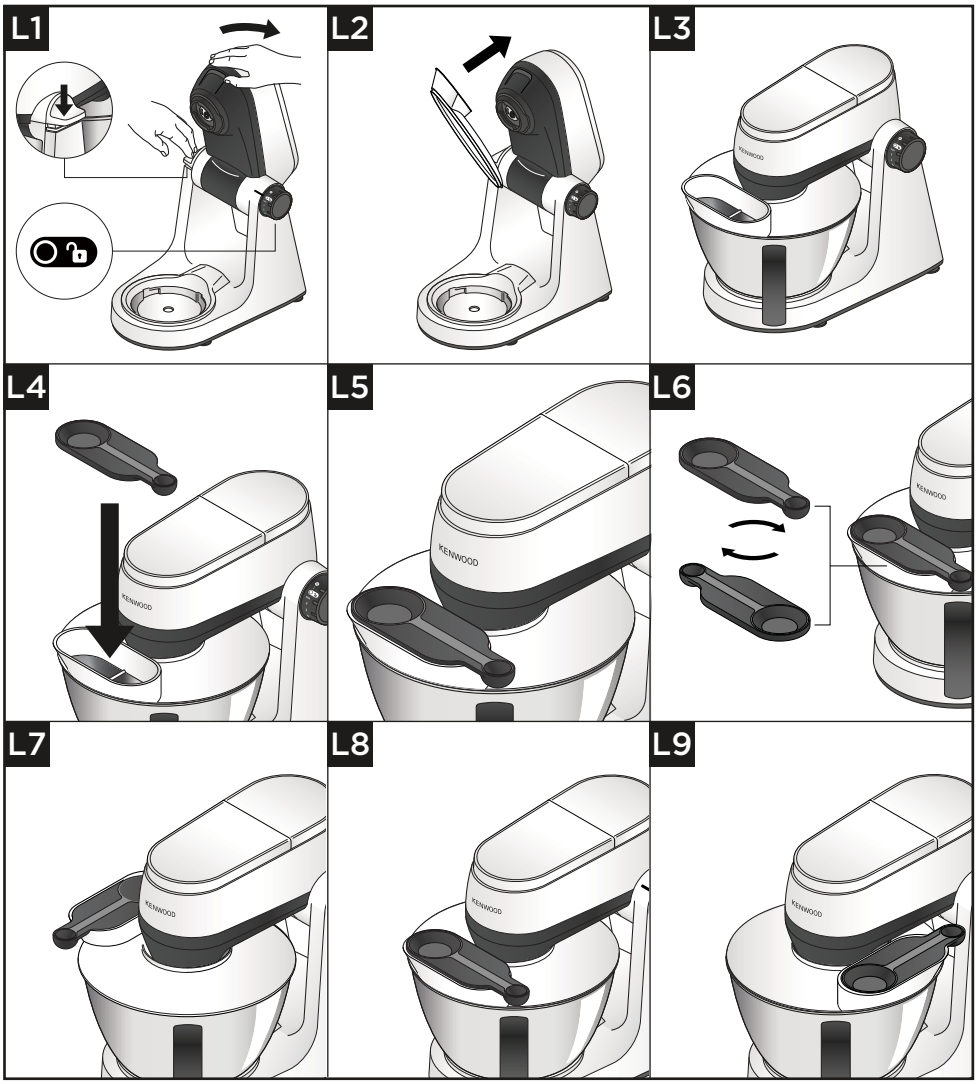
Mel Picante e Marinada de Manteiga de Amendoim
250 g Mel (à temperatura ambiente)
40 g Pedaço de manteiga de amendoim
1 Pequeno piri-piri (malagueta

1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
2 Insira o acessório no Robot de Cozinha.
3 Ligue em impulso durante 10 segundos.
4 Utilize a gosto.

(Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente).

Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

Utilização dos Diagramas e Instruções



IMPORTANTE

- Enquanto mistura, podem ser adicionados ingredientes directamente à taça através do orifício do resguardo contra salpicos.
- Não precisa de retirar o resguardo contra salpicos para mudar o utensílio.

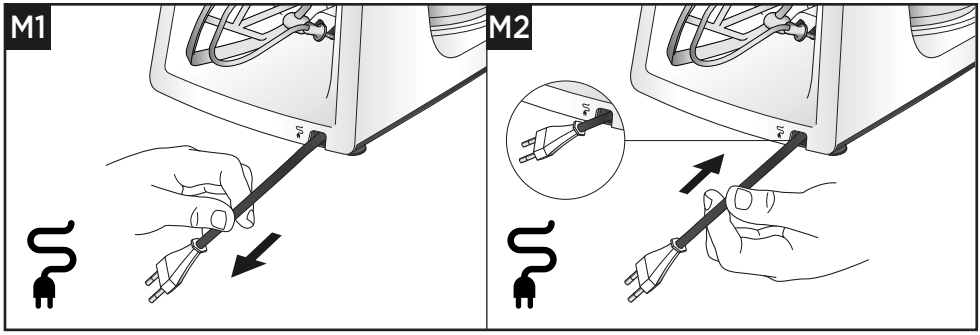
1 Levante a cabeça da batedeira até prender.
2 Coloque a taça na base.
3 Empurre a protecção contra salpicos para ficar posicionada por baixo da cabeça da batedeira até ouvir um clique. A secção do orifício de alimentação deve estar posicionada como o mostrado na imagem.
4 Insira o utensílio desejado.
5 Baixe a cabeça da batedeira.

Nota: Após a protecção contra salpicos estar posicionada pode ser girada 90 graus para a direita ou esquerda, dependendo da posição em que utiliza a batedeira.

6 Para retirar a protecção contra salpicos, levante a cabeça da batedeira até prender, depois puxe para baixo a protecção contra salpicos.
7 A colher de medição pode ser também utilizada como tampa do orifício de alimentação. Para a prender, coloque a colher de medição no orifício da alimentação e empurre para baixo.

Nota: a colher de medição entra no orifício de alimentação em qualquer posição.

Armazenamento do Fio Eléctrico



Assistência e cuidados ao cliente

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

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho parou durante o funcionamento.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	Máquina demasiado cheia / excedida a capacidade máxima, 30 minutos de funcionamento contínuo ultrapassado.	Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recomeçar a trabalhar imediatamente. Se a máquina não começar a trabalhar, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O”, desligue-a da corrente eléctrica e espere 30 minutos antes de tentar novamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
Acessórios de Alta Velocidade não funcionam.	O acessório não está correctamente colocado e preso.	Verifique se o acessório está correctamente preso
A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.	Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.	Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.
Impossível levantar a cabeça da batedeira.	O controlo de velocidade está em ON.	Coloque o controlo de velocidade em “O”.
Impossível rodar o controlo de velocidade.	A cabeça da batedeira não está correctamente presa.	Verifique se a cabeça da batedeira está completamente presa quer esteja na posição LEVANTADA ou BAIXADA.

Español

- Información importante sobre seguridad 106-107
- Antes de enchufar el aparato 107
- Cuidado y limpieza 108-109
- Lista de las partes 110-111
- Usar el robot de cocina 112-117
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 112-114
  - Tabla de usos 115-116
  - Recetas 117
- Acoplar y utilizar el antisalpicaduras 118-119
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 118-119
- Recogecables 119
- Servicio técnico y atención al cliente 120
- Guía de solución de problemas 121

Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas (las etiquetas en la base del aparato no deben quitarse). Para lavar las piezas, consulte “Cuidado y limpieza”.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato.
  - antes de colocar o quitar tapas de las salidas/utensilios/accesorios;
  - después de su uso y cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **No** haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Gancho de amasar	15 minutos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos

- No acerque los dedos a las piezas móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga la mano o los dedos en el mecanismo de bisagra.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, cabello, joyas y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea ‘Servicio técnico y atención al cliente’.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **No** permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- **Asegúrese** de que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar las salidas de transmisión.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **No** utilice más de una toma (toma de las herramientas del bol y salida de velocidad alta) a la vez.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad que lo acompañan.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.

- Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal este correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base y el cabezal de la mezcladora.
- **No** mueva ni ajuste el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparto en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar.
- Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución.
- Si se utiliza un cable de extensión:
  1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual o superior a la del aparato.
  2. El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
  3. El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Consumo de energía

- Con el control de velocidad en la posición “O” - Cambio automático al modo apagado: no procede.
- Con el motor funcionando continuamente - Cambio automático al modo apagado: Aproximadamente 30 minutos.
- Potencia del modo apagado: ≤0,3 W

Antes de enchufar el aparato

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

Cuidado y limpieza

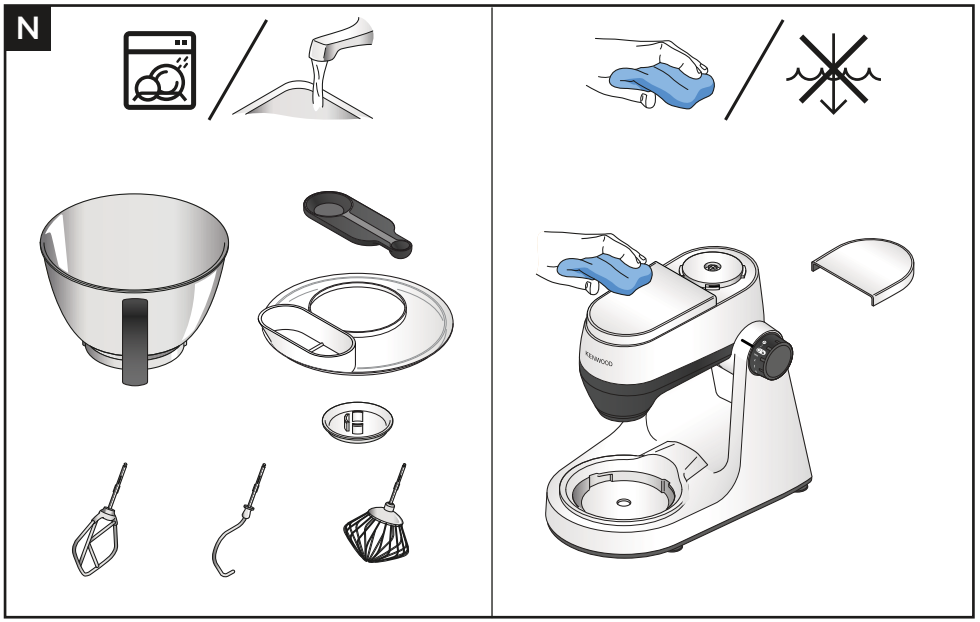
- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.

Unidad de potencia

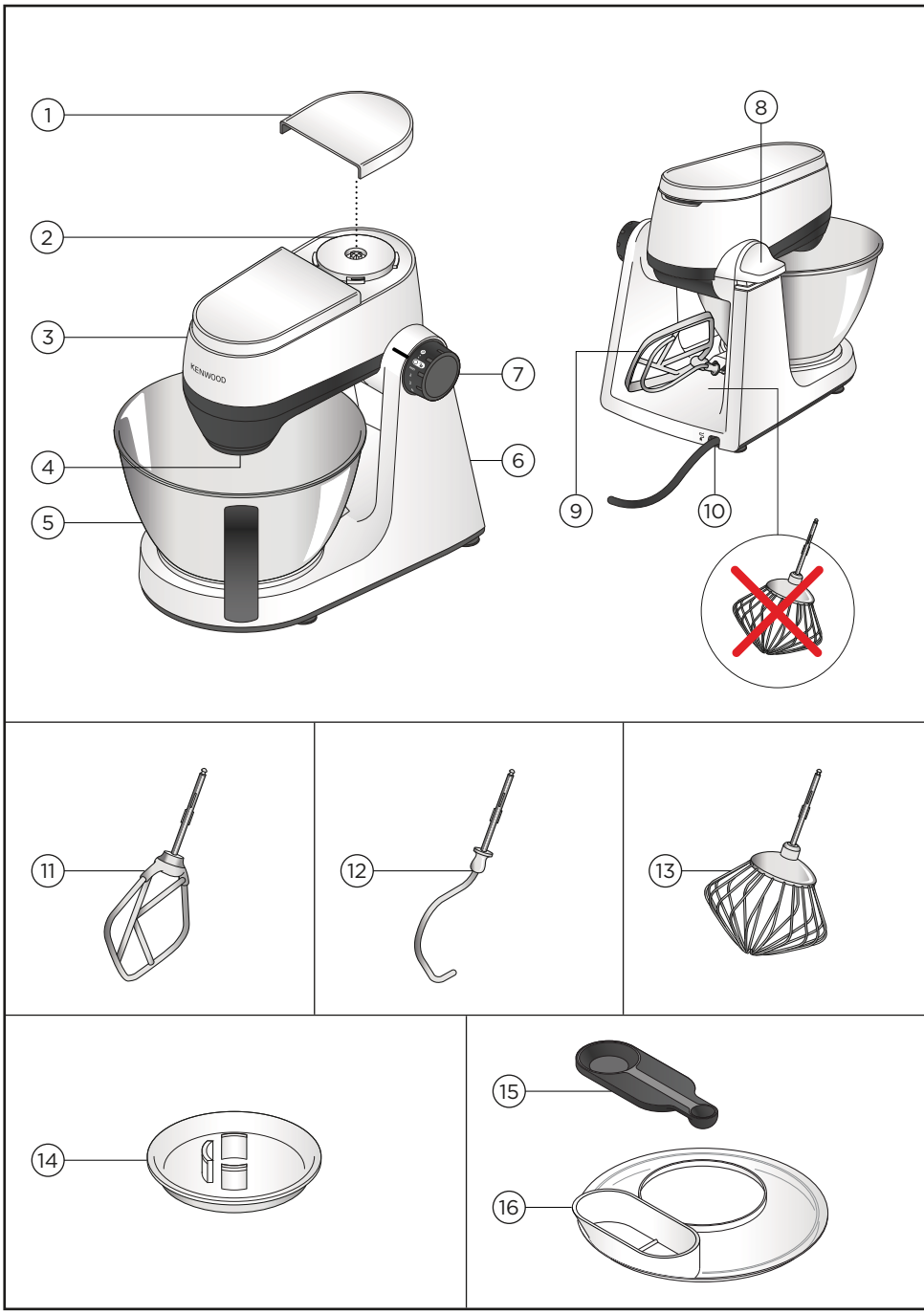
- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas (incluidos los pies de la parte inferior del aparato).
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que los pies en la base de la mezcladora estén limpios.

Bol y utensilios

- Lávelos a mano y, a continuación, séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.
- No utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalos alejados del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).


N
KENWOOD

Lista de las partes

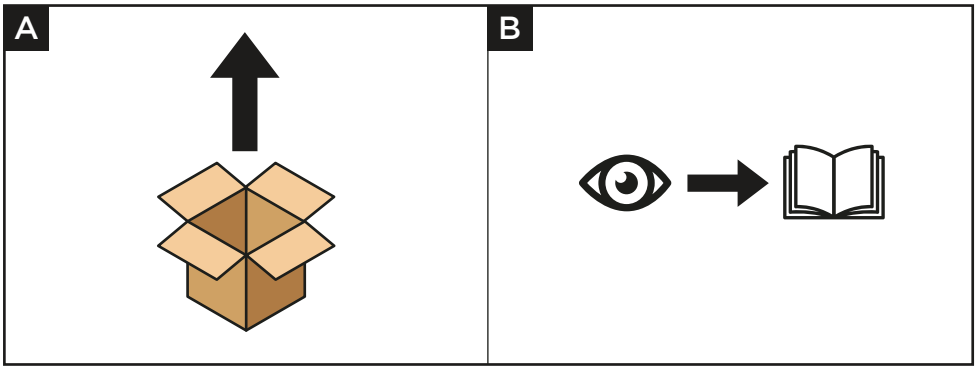


Descripción del aparato

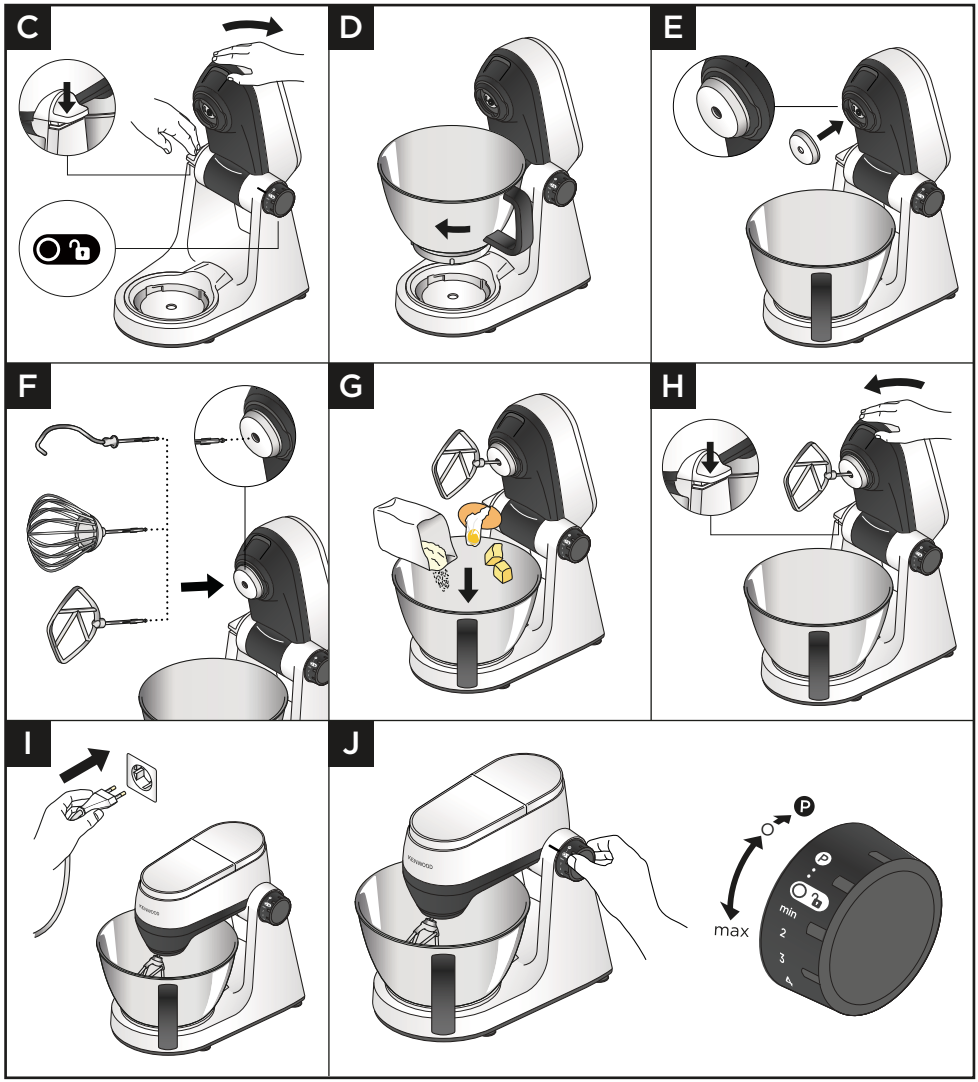
1. Tapa de la salida de velocidad alta
2. Salida de velocidad alta
3. Cabezal de la mezcladora
4. Toma de los utensilios
5. Bol
6. Unidad de potencia
7. Control de encendido/apagado y de velocidad
8. Palanca para soltar el cabezal
9. Almacenamiento para los utensilios
10. Recogecables
11. Batidor K
12. Gancho de amasar
13. Batidor de varillas
14. Protector de utensilios extraíble
15. Cuchara medidora
16. Antisalpicaduras

Accesorios opcionales

Para obtener más información sobre cómo pedir accesorios opcionales/ manuales de instrucciones de accesorios no incluidos en el paquete, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.



Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- **Asegúrese** de que el control de velocidad esté en la posición de apagado "O" antes de cambiar la posición del cabezal de la mezcladora.
- **Nunca** bloquee la salida de ventilación durante el funcionamiento. Tenga cuidado con el aire caliente que sale de la salida de ventilación durante el funcionamiento.
- Si se utiliza el antisalpicaduras, éste debe colocarse antes de insertar el protector de utensilios y el utensilio.
- **Asegúrese** que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.
- **No** utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (p. ej., preparados para tartas en un solo paso o batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- **Nunca** sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- **Asegúrese** de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.
- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato seguirá funcionando. Desenchufe **siempre** el aparato antes de levantar el cabezal.
- El aparato no funcionará a menos que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas.
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo y quite una parte de la mezcla o aumente la velocidad.
- Su mezcladora está equipada con una función de “arranque suave” para minimizar los derrames Sin embargo, si el aparato se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que a la mezcladora le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.
- Quite **siempre** los accesorios acoplados a las salidas antes de levantar el cabezal de la mezcladora.
- Para evitar la entrada de comida, compruebe que el protector de utensilios esté acoplado a la toma de los utensilios antes de insertar un utensilio.

Batidor K

- No es adecuado para procesar masa para pasta.

Gancho de amasar

- Para evitar la entrada de comida, compruebe siempre que el protector esté acoplado a la toma de los utensilios antes de insertar el gancho de amasar.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como masa de pan.
- Masa para pasta: las variedades de harina pueden variar. Si es necesario, añada agua, 1 cucharada cada vez, para obtener una masa para pasta suave.

1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
2 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
3 Acople el protector de utensilios a la toma de los utensilios.
4 Presione el utensilio seleccionado dentro de la toma; oirá un "clic" cuando esté bien acoplado.

5 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
6 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
7 Enchufe a la toma de corriente.
8 Gire el control de velocidad al ajuste deseado. Use el botón de acción intermitente (P) para generar impulsos breves de velocidad.
9 Después de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a “O” y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Levante el cabezal de la mezcladora y, mientras lo sujeta firmemente, saque el utensilio de la salida tirando de él.

Consejos y sugerencias

- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Utilice el antisalpicaduras cuando procese grandes cantidades (incluida masa) para evitar que los ingredientes salpiquen.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas

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

Hints and Tips - Batidor K

- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina a temperatura ambiente al hacer tartas.

Hints and Tips - Gancho de amasar

- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Detenga el aparato a intervalos y raspe la mezcla del gancho de amasar.
- Harina - Los diferentes lotes de harina varían en cuanto a la cantidad de líquido necesario. La pegajosidad de la masa ejerce un efecto directo sobre la carga en el aparato. Vigile el aparato mientras la masa se esté mezclando.

Control del sensor de velocidad electrónico

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

Tabla de usos

K		Min	Máx		(Minutos)
		600 g	1,3 kg	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	8–9
		600 g	2 kg	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	60 segundos
		400 g	750 g	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	60 seg. ↓ 10 minutos
		Min	**Máx**		**(Minutos)**
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min (Mín) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos
		300 g	1 kg	Min (Mín) ↓ 2	5
	H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Mín) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos
	H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Mín) ↓ 3	60 seg. ↓ 5-14 minutos

Tabla de usos

K				(Minutos)
	Min	Máx		
	x 3	x 8	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Mín)n ↓ Max (Máx)	1-2
	0,25 l	1 l	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	10 seg. ↓ 45-50 minutos

Recetas

Masa de pan blanco
500 g de harina
5 g de sal
8 g de levadura seca de acción rápida
280 ml de agua
7 g de manteca o mantequilla

1 Acople el bol al robot de cocina.
2 Vierta el agua en el bol y, a continuación, el resto de los ingredientes.
3 Mezcle a velocidad 1 durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
4 Amase a velocidad 3 durante 5-7 minutos.
5 Ponga la masa en un molde de 900 g o dele forma de panecillos y colóquelos en una bandeja de horno engrasada.
6 Cubra con un paño de cocina y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos hasta que doble su tamaño.
7 Hornee a 200 °C durante 40 minutos o 15-20 minutos para los panecillos.

Masa para pizza
500 g de harina
30 g de aceite de oliva
7 g de sal
7 g de levadura
300 ml de agua

1 Acople el bol al robot de cocina.
2 Añada todos los ingredientes.
3 Acople el gancho de amasar y baje el cabezal.
4 Mezcle a velocidad mínima durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
5 Amase a velocidad 3 durante 5-7 minutos.
6 Dele forma de bola a la masa sobre una superficie enharinada.
7 Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 30 - 40 minutos en un sitio cálido.
8 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar dos bases de pizza de 15 cm.
9 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola. Decore/cubra la pizza y hornéela durante 10 - 15 minutos a 240 °C.

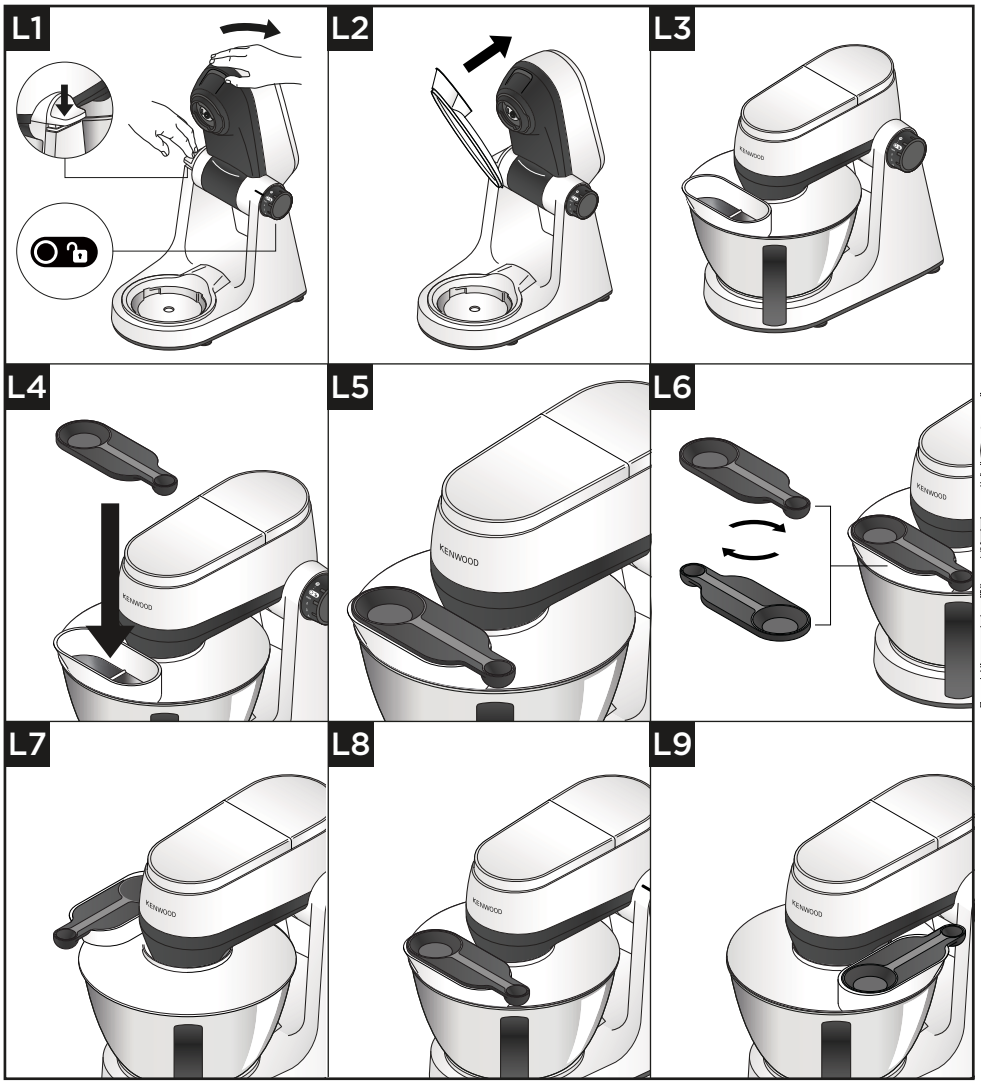
Adobo de frutos secos y miel especiada
250 g de miel (temperatura ambiente)
40 g de mantequilla de cacahuete crujiente
1 chile pequeño

1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
2 Acople el accesorio al robot de cocina.
3 Pulse el botón de acción intermitente durante 10 segundos.
4 Úselo según sea necesario.

(Nota: el accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado).

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Diagramas de uso e instrucciones de uso



IMPORTANTE

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del conducto del antisalpicaduras.
- No es necesario quitar el antisalpicaduras para cambiar los utensilios.

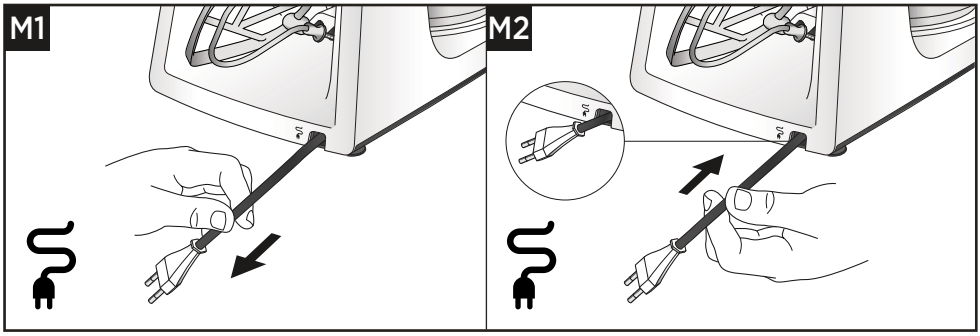
1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Coloque el bol sobre la base.
3 Empuje el antisalpicaduras sobre la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté perfectamente encajado. La parte del tubo de alimentación se debe colocar como se muestra.
4 Inserte el utensilio deseado.
5 Baje el cabezal de la mezcladora.

Nota: una vez colocado, el antisalpicaduras puede girarse 90 grados a la izquierda o a la derecha, dependiendo de la posición en que se utilice la mezcladora.

6 Para quitar el antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado y, a continuación, estire el antisalpicaduras hacia abajo.
7 La cuchara medidora puede utilizarse también como tapa para el tubo de alimentación. Para fijarla, baje la cuchara medidora sobre el tubo de alimentación y empújela hasta que encaje en su sitio.

Nota: la cuchara medidora encajará en el tubo de alimentación en ambas direcciones.

Recogecables



Servicio técnico y atención al cliente

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

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

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

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

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas, se han sobrepasado los 30 minutos de funcionamiento continuo.	Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente. Si el aparato no se pone en marcha, gire el control de velocidad hacia "O", desenchúfelo y espere 30 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. Revise las capacidades máximas en la “Tabla de usos recomendados”.
	Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.	Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.
Los accesorios de alta velocidad no funcionan.	El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente.	Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado.
Movimiento en la encimera.	Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.	Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.
El cabezal de la mezcladora no se puede levantar.	El dial de control de velocidad está en la posición ON.	Ponga el dial en la posición "O".
No se puede girar el dial de control de velocidad.	El cabezal de la mezcladora no está bien fijado en su posición.	Compruebe que el cabezal de la mezcladora esté completamente fijado en la posición ARRIBA o ABAJO.

Català

- Informació important sobre seguretat 123-124
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 124
- Cura i neteja 125-126
- Llista de peces 127-128
- Ús del robot de cuina 129-134
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 129-131
  - Taula d'usos 132-133
  - Receptes 134
- Acoblament i ús del protector antiesquitxades 135-136
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 135-136
- Allotjament per al cable 136
- Servei tècnic i atenció al client 137
- Guia de resolució de problemes 138

Informació important sobre seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes Les etiquetes a la base de l'aparell no s'han de treure. Per netejar les peces, consulteu: Cura i neteja.
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Gireu el control de velocitat a la posició d'apagat "O" (OFF) i desendolleu l'aparell:
  - abans d'acoblar o treure les tapes de les sortides/estris/accessoris;
  - després del seu ús i quan no l'utilitzeu;
  - abans de netejar-lo.
- **No** feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Ganxo de pastar	15 min	Desendolleu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts

- Mantingueu els dits allunyats de les peces mòbils i dels accessoris acoblats. No fiqueu mai la mà ni els dits al mecanisme de frontissa.
- Mantingueu **sempre** les parts del cos, els cabells, les joies i la roba ampla lluny de les parts mòbils i dels accessoris acoblats.
- **No** deixeu mai el robot de cuina sense vigilància quan estigui en funcionament.
- **No** utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** deixeu mai que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** deixeu mai que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- Comproveu que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu les sortides de transmissió.
- **Assegureu-vos** que el bol estigui sempre col·locat quan feu servir l'aparell quan utilitzeu un utensili del bol.
- **No** utilitzeu més d'una sortida (sortida dels estris del bol i sortida de velocitat alta) alhora.
- **No** utilitzeu mai un accessori no autoritzat.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu amb compte quan lleveu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se.
- **No** sobrepasseu **mai** les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.

- Aneu amb compte quan aixequeu aquest aparell. Assegureu-vos que el capçal estigui correctament fixat en posició baixada i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la base i el capçal de la batedora.
- **No** mogueu ni ajusteu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell ni tampoc si està sobresortint del taulell, i no apliqueu massa força quan acobleu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- El cable d'alimentació curt s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar.
- Es poden utilitzar allargadors si es fa amb precaució.
- Si s'utilitza un allargador:
  1 La capacitat elèctrica del cable d'extensió ha de ser com a mínim igual o superior a la de l'aparell.
  2 El cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o taula, on els nens puguin manipular-lo o pugui provocar ensopegades accidentalment.
  3 El cable d'extensió ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

Consum d'energia

- Amb el control de velocitat a la posició "O" - Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable.
- Amb el motor funcionant contínuament - Canvi automàtic al mode apagat: aproximadament 30 minuts.
- Potència del mode apagat: ≤0,3 W.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Cura i neteja

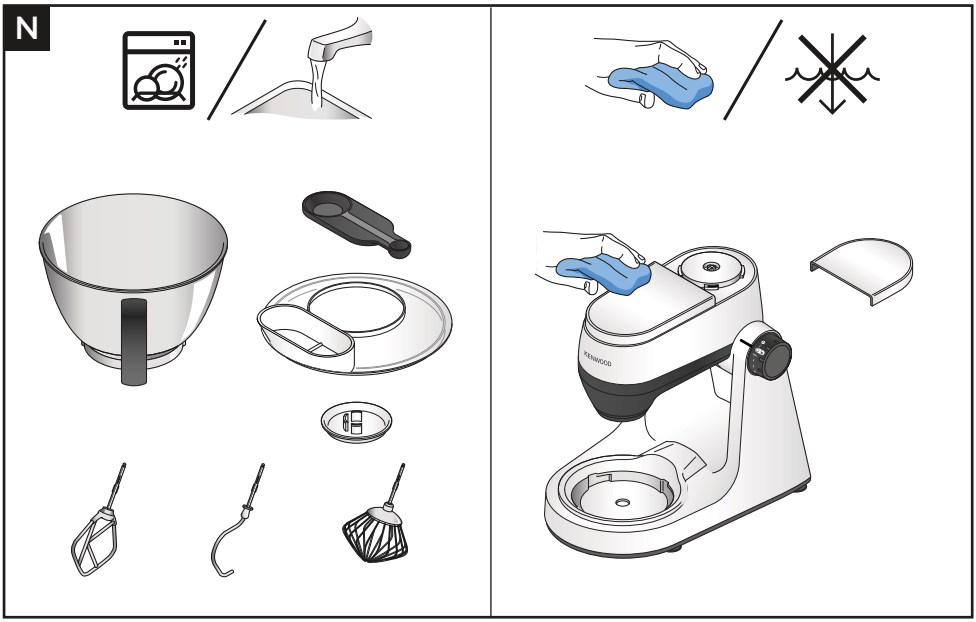
- Apagueu i desendolleu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.

Unitat de potència

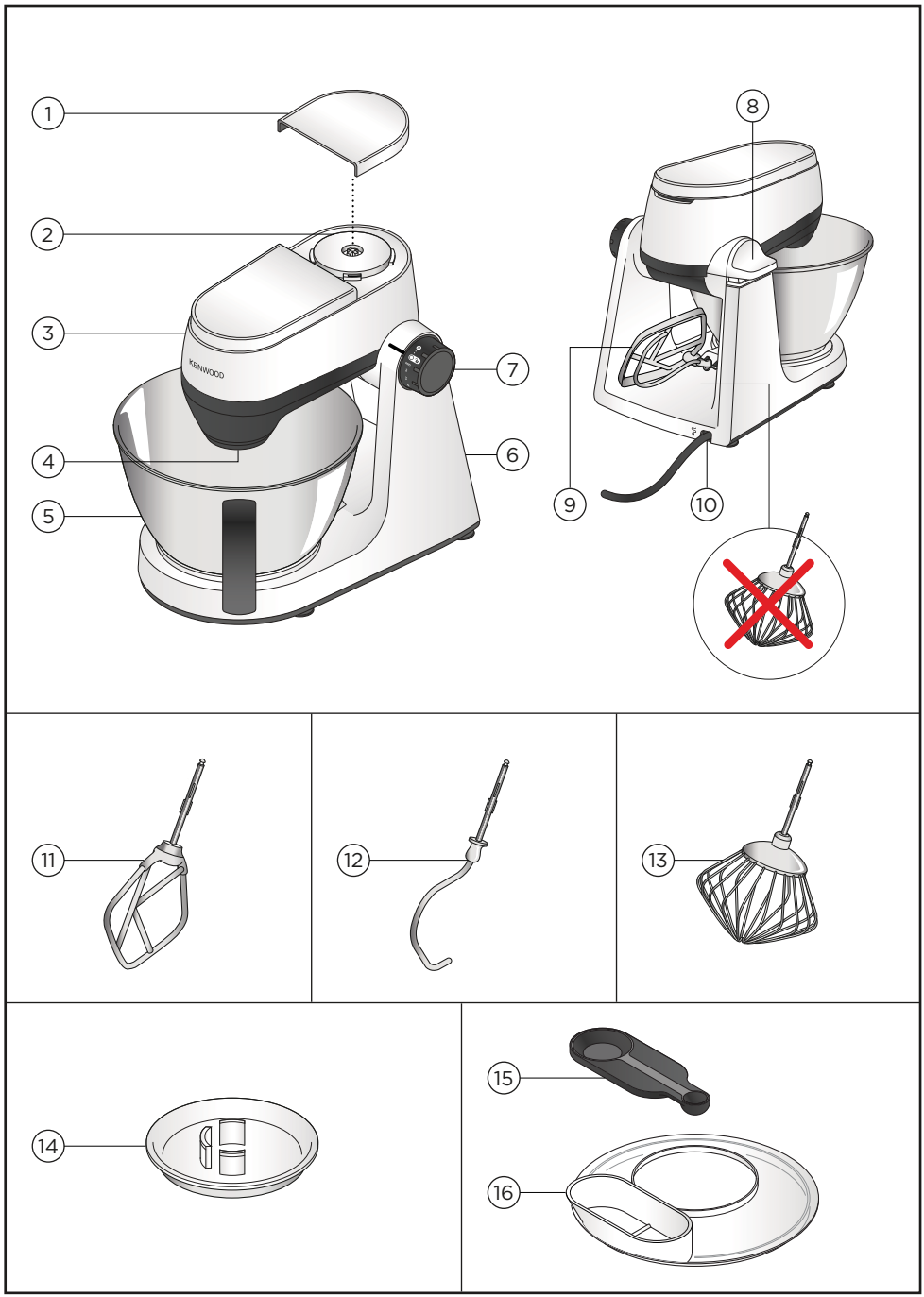
- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé (inclosos els peus a la part inferior de l'aparell).
- No la submergiu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Assegureu-vos que els peus a la base de la batedora estiguin nets.

Bol i estris

- Renteu-los a mà i després eixugueu-los bé o renteu-los al rentaplats.
- No utilitzeu mai un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Mantingueu-lo allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).


N
KENWOOD

Llista de peces

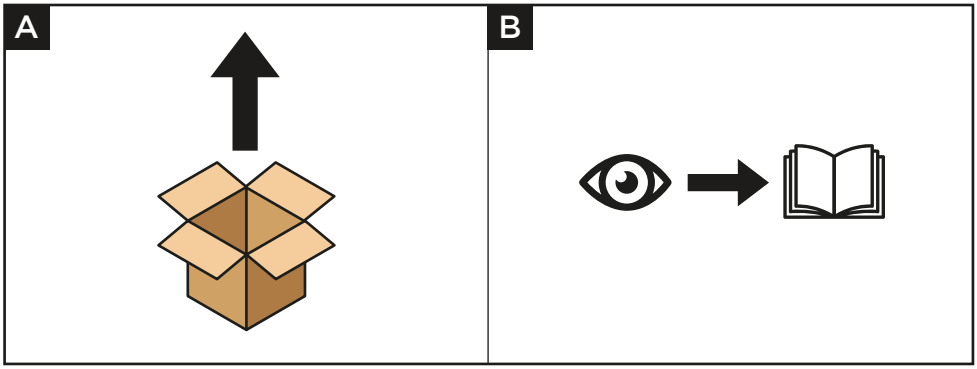


Descripció de l'aparell

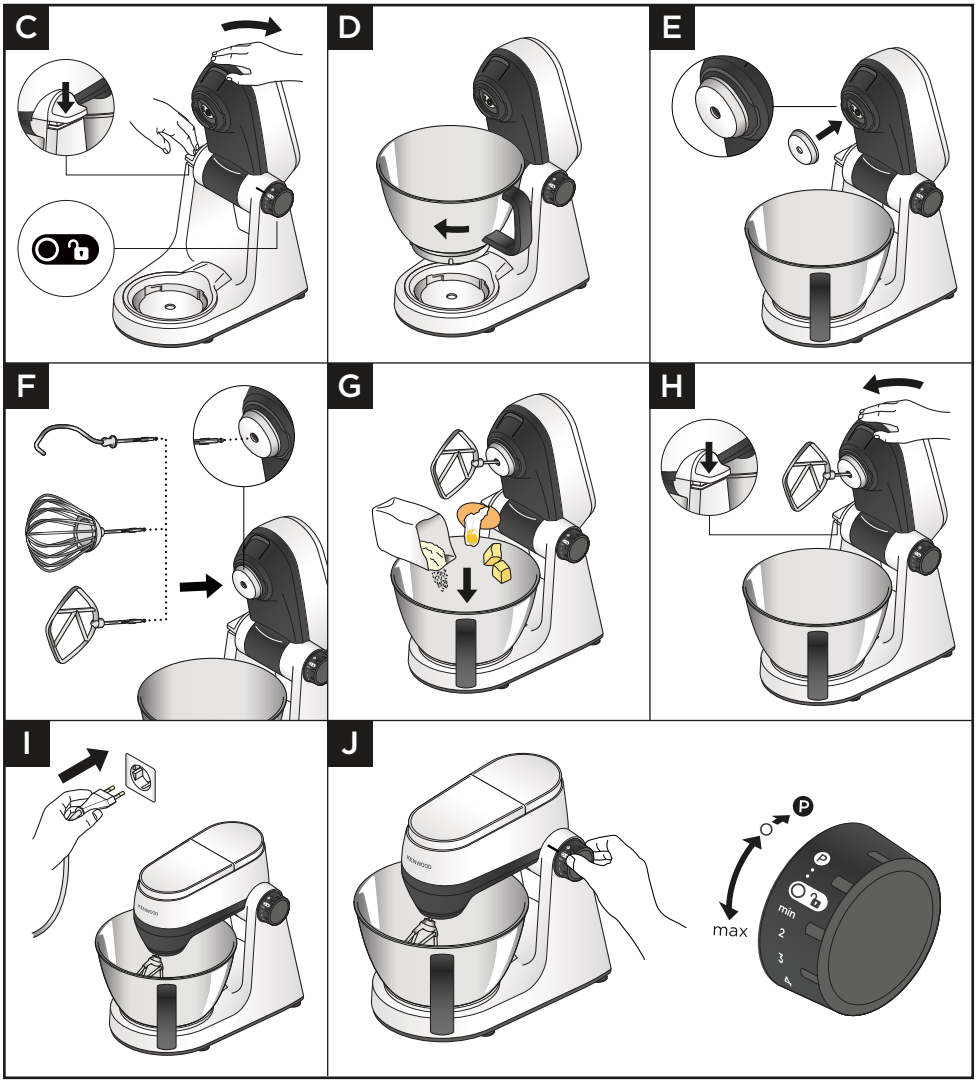
1. Tapa de la sortida de velocitat alta
2. Sortida de velocitat alta
3. Capçal de la batedora
4. Presa dels estris
5. Bol
6. Unitat de potència
7. Control d'encesa/apagada i de velocitat
8. Palanca per alliberar el capçal
9. Emmagatzematge per als estris
10. Allotjament per al cable
11. Batedor
12. Ganxo de pastar
13. Batedor de varetes
14. Protector d'estris extraïble
15. Cullera mesuradora
16. Protector antiesquitxades

Accessoris opcionals

Per obtenir més informació sobre com demanar accessoris opcionals/manuals d'instruccions d'accessoris no inclosos al paquet, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.



Diagrames d’ús i instruccions d’ús



IMPORTANT

- **Assegureu-vos** que el control de velocitat estigui a la posició d'apagada "O" abans de canviar la posició del capçal de la batedora.
- **No** bloquegeu mai la sortida de ventilació durant el funcionament. Aneu amb compte amb l'aire calent que surt de la sortida de ventilació durant el funcionament.
- Si utilitzeu el protector antiesquitxades, s'ha d'acoblar abans d'inserir el protector d'estris i l'estri.
- **Comproveu** que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu altres sortides.
- **No** utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.
- **No** sobrepasseu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- **Assegureu-vos** que els peus i el taulell estiguin nets i secs abans d'utilitzar el producte.
- Si el capçal de la batedora s'aixeca durant el funcionament, l'aparell seguirà funcionant. Apagueu **sempre** l'aparell abans d'aixecar el capçal.
- L'aparell no funcionarà a menys que totes les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo i traieu una part de la barreja o augmenteu la velocitat.
- El vostre aparell està equipat amb una funció "d'arrencada suau" per minimitzar els vessaments. No obstant això, si l'aparell s'encén amb una barreja pesada al bol com ara massa de pa, és possible que noteu que a la batedora li costa uns segons assolir la velocitat seleccionada.
- Traieu **sempre** els accessoris acoblats a les sortides abans d'aixecar el capçal de la batedora.
- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu sempre que el protector d'estris estigui acoblat a la sortida dels estris abans d'inserir un estri.

Batedor K

- No és adequat per processar massa per a pasta.

Ganxo de pastar

- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu sempre que el protector estigui acoblat a la sortida dels estris abans d'inserir el ganxo de pastar.
- És normal que el capçal de la batedora es mogui una mica quan es barregen càrregues pesades com ara massa de pa.
- Massa per a pasta: les varietats de farina poden variar, afegiu-hi 1 cullerada d'aigua cada vegada si cal per aconseguir una massa per a pasta suau.

1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequeu el capçal de la batedora amb cura.
2 Acobleu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
3 Acobleu el protector d'estris a la sortida dels estris.
4 Empenyeu l'estri seleccionat dins de la sortida dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblat.

5 Afegiu els ingredients pertinents que vulgueu barrejar al bol.
6 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
7 Endolleu l'aparell a la font d'alimentació.
8 Gireu el control de velocitat a l'ajust desitjat. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos curts de velocitat.
9 Després de processar els aliments, gireu el control de velocitat a "O" i desendolleu l'aparell de la font d'alimentació. Aixequeu el capçal de la batedora i, mentre el subjecteu fermament, traieu l'estri de la sortida estirant-lo.

Consells i suggeriments

- Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- Feu servir el protector antiesquitxades quan processeu grans quantitats (incloent-hi massa) per evitar que els ingredients esquitxin.

Consells i suggeriments - Batedor de varetes

- S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.
- Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol.
- Maionesa: per obtenir millors resultats, raspeu el bol amb una espàtula després d'afegir l'oli i feu funcionar el batedor de varetes durant 10 segons més a velocitat màxima.
- Barreges per arrebossat: primer, afegiu la farina al bol, després afegiu el líquid i barregeu a velocitat mínima per incorporar els ingredients.

Consells i suggeriments - Batedor K

- Per obtenir millors resultats, utilitzeu sempre mantega i margarina a temperatura ambient quan feu pastissos.

Consells i suggeriments - Ganxo de pastar

- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Atureu l'aparell a intervals i raspeu la barreja del ganxo de pastar.
- Farina: els diferents lots de farina varien quant a la quantitat de líquid necessari. La viscositat de la massa exerceix un efecte directe sobre la càrrega en l'aparell. Vigileu l'aparell mentre la massa s'estigui barrejant.

Control del sensor de velocitat electrònic

La vostra batedora està equipada amb un control del sensor de velocitat electrònic dissenyat per mantenir la velocitat en diferents condicions de càrrega com, per exemple, quan pasteu massa de pa o quan s'afegeixen ous a una barreja per a pastís. Per tant, és possible que escolteu alguna variació en la velocitat durant el funcionament a mesura que la batedora s'ajusti a la càrrega i la velocitat seleccionades, la qual cosa és normal.

Taula d’usos

K	Mín	Màx		(minuts)
	600 g	1,3 kg	Mín ↓ Màx	8–9
	600 g	2 kg	Mín ↓ Màx	60 segons
	400 g	750 g	Mín ↓ Màx	60 segons ↓ 10 minuts
	Mín	**Màx**		**(minuts)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Mín ↓ 3	60 segons ↓ 5-14 minuts
	300 g	1 kg	Mín ↓ 2	5
H_2O <60 %	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Mín ↓ 3	60 segons ↓ 5-14 minuts
H_2O >60 %	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Mín ↓ 3	60 segons ↓ 5-14 minuts

Taula d’usos

K				(minuts)
	Mín	Màx		
	x 3	x 8	Mín ↓ Màx	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Mín ↓ Màx	2-4
Mayo	x 3	x 6	Mín ↓ Màx	1-2
	0,25 l	1 l	Mín ↓ Màx	10 segons ↓ 45-50 minuts

Receptes

Massa de pa blanc
500 g de farina
5 g de sal
8 g de llevat sec d'acció ràpida
280 ml d'aigua
7 g de llard o mantega

1 Acobleu el bol al robot de cuina.
2 Aboqueu l'aigua al bol i, a continuació, la resta d'ingredients.
3 Barregeu a velocitat mínima durant 45 - 60 segons o fins que es formi una massa.
4 Pasteu a velocitat 3 durant 5 - 7 minuts.
5 Poseu la massa en un motlle de 900 g o doneu-li forma de panets i poseu-los en una safata de forn greixada.
6 Cobriu-la amb un drap de cuina i deixeu que llevi en un lloc càlid durant 45-60 minuts fins que hagi doblat el seu volum.
7 Coeu-la al forn a 200 °C durant 40 minuts o 15 - 20 minuts per als panets.

Massa per a pizza
500 g de farina
30 g d'oli d'oliva
7 g de sal
7 g de llevat
300 ml d'aigua

1 Acobleu el bol al robot de cuina.
2 Afegiu tots els ingredients.
3 Acobleu el ganxo de pastar i abaixeu el capçal.
4 Barregeu a velocitat mínima durant 45 - 60 segons fins que es formi una massa.
5 Pasteu a velocitat 3 durant 5 - 7 minuts.
6 Doneu-li forma de bola a la massa sobre un taulell enfarinat.
7 Cobriu la massa amb un drap de cuina humit i deixeu-la reposar durant 30 - 40 minuts en un lloc càlid.
8 Dividiu-la en 2 i esteneu-la amb un corró per formar dues bases de pizza de 15 cm.
9 Passeu-la a una safata de forn coberta de sèmola. Decoreu/cobriu la pizza i coeu-la al forn durant 10 - 15 minuts a 240 °C.

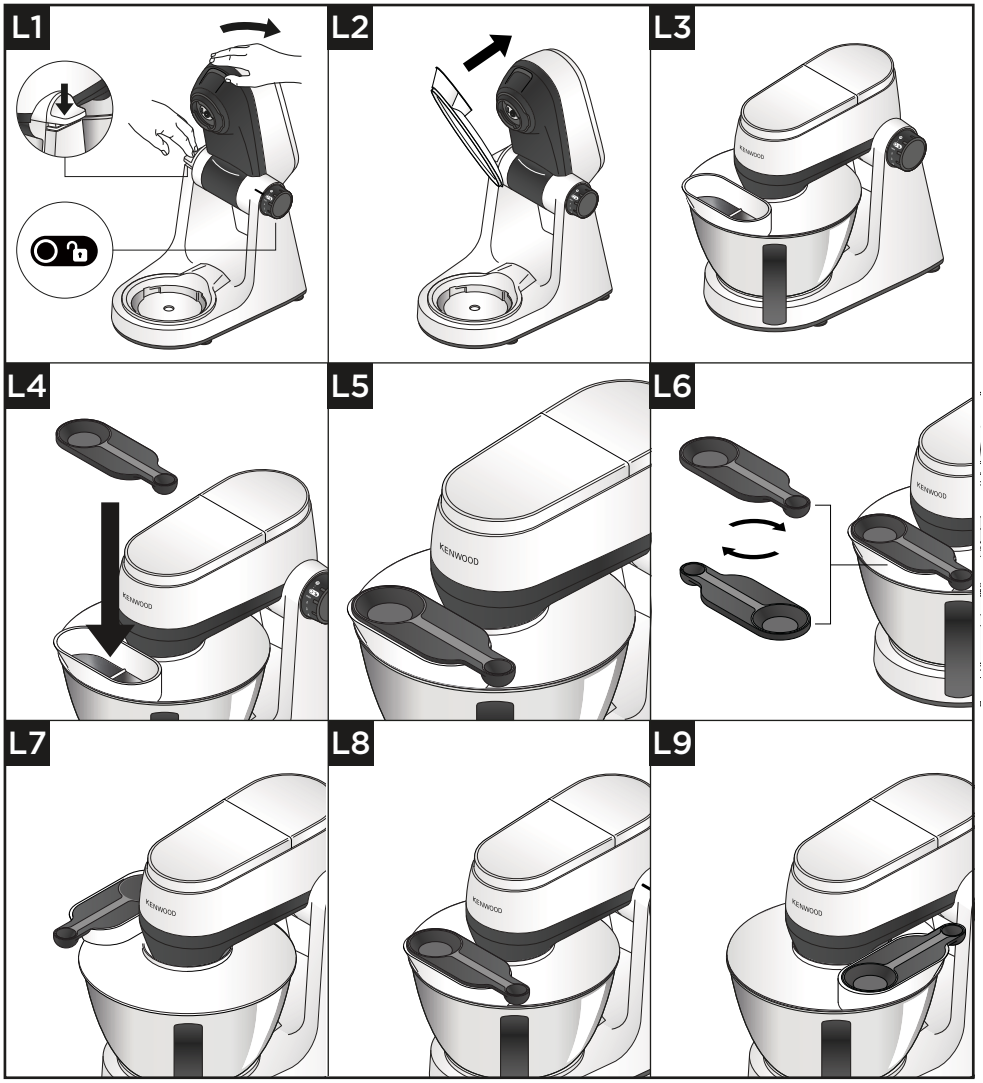
Adob de fruites seques i mel especiada
250 g de mel (a temperatura ambient)
40 g de mantega de cacauet cruixent
1 xili petit

1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet.
2 Acobleu l'accessori al robot de cuina.
3 Canvieu el control a Pulse durant 10 segons.
4 Feu servir segons sigui necessari.

Nota: l'accessori minipicadora/molinet està disponible per comprar per separat.

Acoblament i ús del protector antiesquitxades

Diagrames d’ús i instruccions d’ús



Important

- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d’alimentació del protector antiesquitxades.
- No cal treure el protector antiesquitxades per canviar els estris.

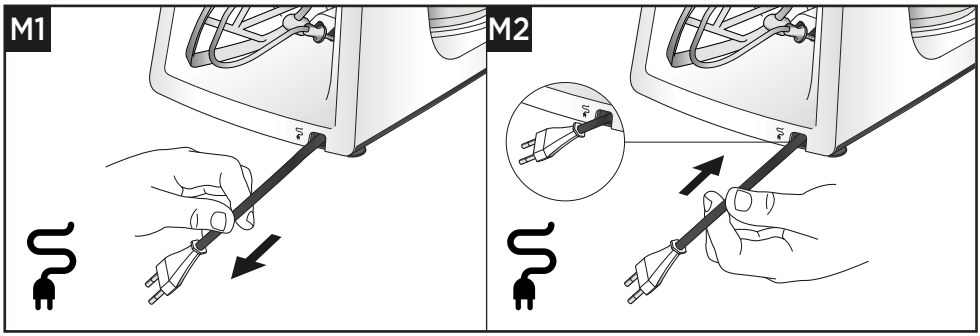
1 Aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi bloquejat.
2 Acobleu el bol a la base.
3 Empenyeu el protector antiesquitxades sobre la part inferior del capçal de la batedora fins que estigui perfectament encaixat. La part del tub d'alimentació s'ha de col·locar tal com es mostra.
4 Inseriu l'estri desitjat.
5 Abaixeu el capçal de la batedora.

Nota: un cop col·locat, el protector antiesquitxades es pot girar 90 graus cap a l'esquerra o cap a la dreta, depenent de la posició en què s'utilitzi la batedora.

6 Per treure el protector antiesquitxades, aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat i, a continuació, estireu el protector antiesquitxades cap avall.
7 La cullera mesuradora també es pot utilitzar com a tapa per al tub d'alimentació. Per fixar-la, baixeu la cullera mesuradora sobre el tub d'alimentació i empenyeu-la fins que encaixi al seu lloc.

Nota: la cullera mesuradora encaixarà al tub d'alimentació en les dues direccions.

Allotjament per al cable



Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.

INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell s'ha aturat durant el funcionament.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
	L'aparell està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes, s'han sobrepassat els 30 minuts de funcionament continu.	Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada, espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. L'aparell ha de reprendre el funcionament immediatament. Si l'aparell no es posa en marxa, gireu el control de velocitat cap a "O", desendolleu-lo i espereu 30 minuts abans de tornar a posar-lo en marxa. Comproveu les capacitats màximes indicades a la "Taula d'usos recomanats".
	Les tapes de les sortides no estan col·locades o s'han desbloquejat.	Comproveu que les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.
Els accessoris de velocitat alta no funcionen.	L'accessori no està acoblat o no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'accessori estigui bloquejat correctament.
Moviment al taulell.	Els peus a la part inferior de la unitat estan mullats o bruts.	Comproveu regularment que els peus estiguin nets i secs.
No es pot aixecar el capçal de la batedora.	El control de velocitat està en la posició ON.	Poseu el dial en la posició "O".
No es pot girar el dial de control de velocitat.	El capçal de la batedora no està ben fixat al seu lloc.	Comproveu que el capçal de la batedora estigui completament fixat en la posició AMUNT o AVALL.

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation 140-141
- Før stikket sættes i stikkontakten 141
- Pleje og rengøring 142-143
- Liste over dele 144-145
- Sådan bruger du din køkkenmaskine 146-151
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 146-148
  - Diagram over anbefalet brug 149-150
  - Opskrifter 151
- Påsætning og brug af din beskyttelsesskærm 152-153
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 152-153
- Ledningsrum 153
- Service og kundepleje 154
- Fejlsøgningsguide 155

Vigtig sikkerhedsinformation

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. (Mærkaten med oplysninger om effekt i bunden af maskinen må ikke fjernes). Vask delene, se: 'Pleje og rengøring'.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen (FRA), og tag stikket ud:
  - inden påsætning eller aftagning af kraftudtagsdæksler/redskaber/tilbehør;
  - efter og når den ikke er i brug;
  - før rengøring.
- **Lad ikke** dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Dejredskab	15 min.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter

- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør. Kom aldrig hånden/fingrene i hængselsmekanismen.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løs beklædning væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Lad aldrig** køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i brug.
- **Brug aldrig** en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret se 'Service og kundepleje'.
- **Lad aldrig** ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- **Lad aldrig** motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- **Sørg for**, at ingen skålredskaber er påsat eller ligger i skålen, når drevudtagene benyttes.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålredskab.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålredskabsholder og højhastighedsudtag) ad gangen.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der følger med, læses.
- Vær forsigtig, når skålredskaber tages af efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Overskrid **aldrig** de maksimale mængder og hastigheder, som er angivet i oversigten over anbefalet brug.
- Vær forsigtig ved løft af apparatet. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i nederste position, og at skålen, redskaberne, kraftudtagsdækslerne og ledningen sidder fast inden løft.
- Når apparatet skal flyttes, skal der løftes i soklen og mixerhovedet.
- **Lad være med at** flytte eller justere mixerhovedet med påsat tilbehør, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.

- **Brug ikke** apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- Hvis der bruges forlængerledning:
  1. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst den samme som eller større end apparatets.
  2. Ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld.
  3. Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Strømforbrug

- Med hastighedskontrol i "O"-position – automatisk skift til OFF-tilstand: Ikke relevant.
- Med motoren i kontinuerlig drift – automatisk skift til OFF-tilstand: Cirka 30 minutter.
- Effekt i OFF-tilstand: ≤0,3 W.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Pleje og rengøring

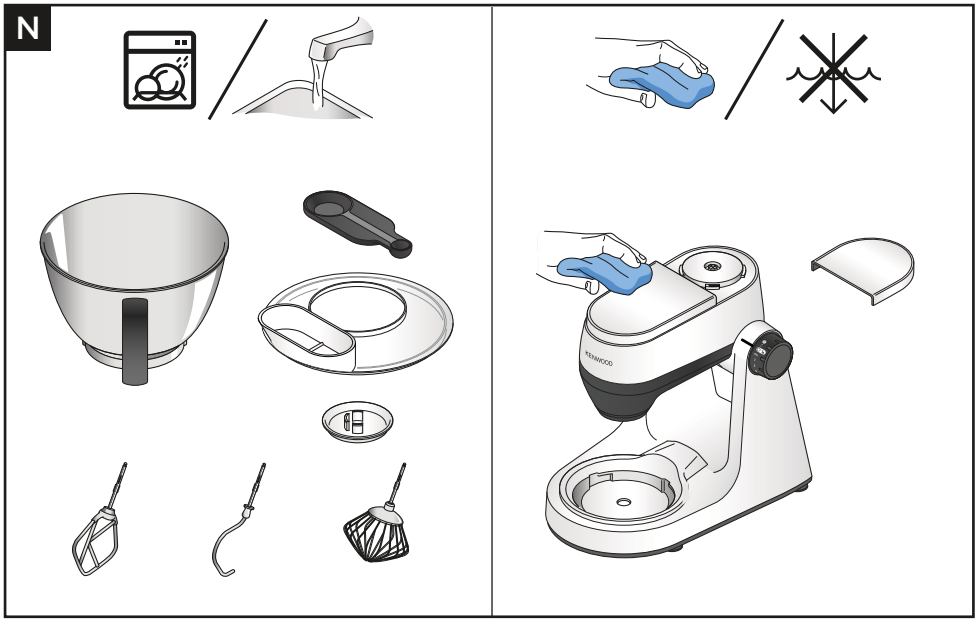
- Der skal altid slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.

Motorenhed

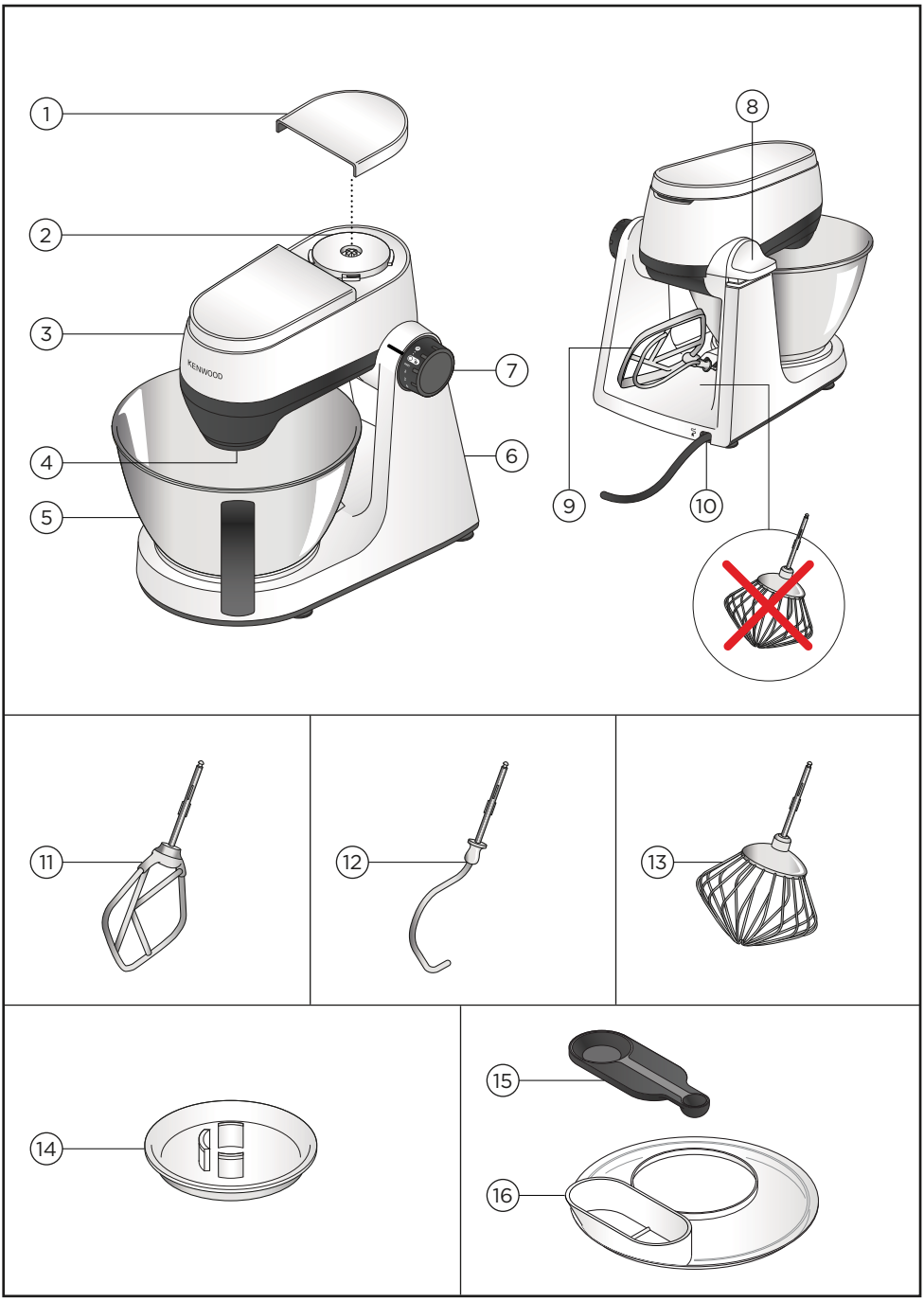
- Aftørres med en fugtig klud og tørres (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug aldrig slibende midler, og kom den ikke i vand.
- Sørg for at holde fødderne under mixeren rene.

Skål og redskaber

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig en stålbørste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- Hold den borte fra varme (komfurer, ovne og mikrobølgeovne).


N
KENWOOD

Liste over dele

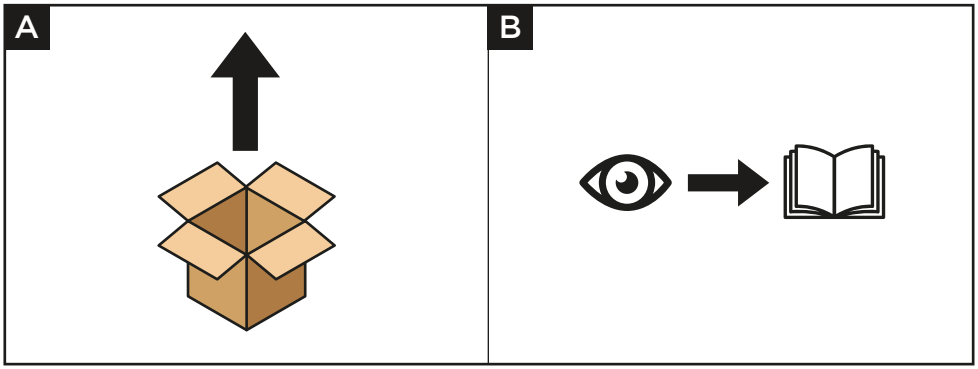


Forklaring

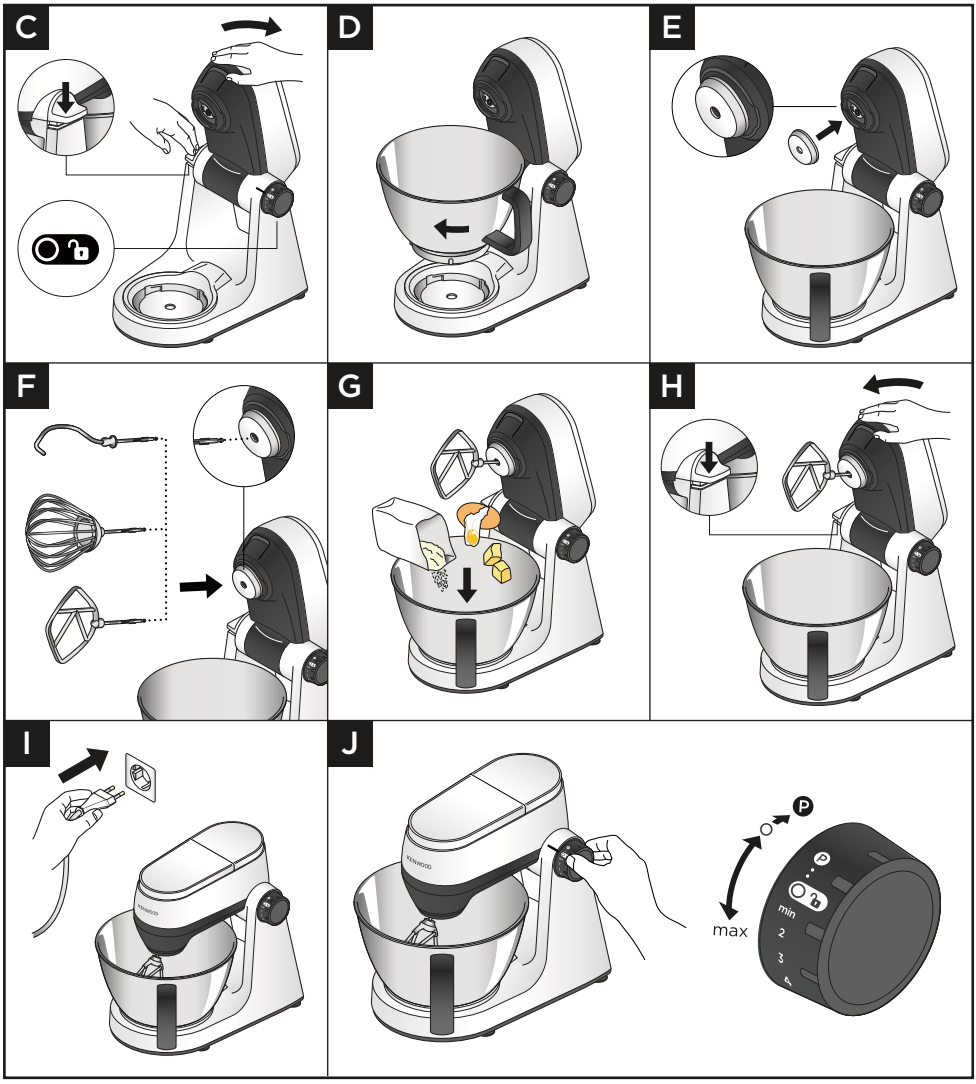
1. Kraftudtagsdæksel (høj-speed)
2. Kraftudtag (høj-speed)
3. Mixerhoved
4. Tilbehørsåbning
5. Skål
6. Motorenhed
7. Tænd/sluk og hastighedsregulator
8. Udløsningsgreb til mixerhoved
9. Redskabsopbevaring
10. Ledningsrum
11. K-spade
12. Dejkrog
13. Piskeris
14. Aftagelig skærmplade
15. Måleske
16. Beskyttelsesskærm

Ekstratilbehør

For at få mere at vide om, hvordan du bestiller ekstraudstyr/brugsanvisninger til tilbehør, der ikke medfølger i pakken, kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.



Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Sørg for, at hastighedsregulatoren er på "O"-positionen (Fra), før mixerhovedets position ændres.
- Blokér aldrig ventilationsåbningen under drift, og pas på den varme luft, der kommer ud fra ventilationsåbningen under drift.
- Hvis beskyttelsesskærmen anvendes, skal den monteres før skærmpladen og redskabet.
- **Sørg for**, at der ikke er monteret skålredskaber, eller at der ikke ligger skålredskaber i skålen, når du anvender andre udtag.
- **Brug ikke** piskeriset til tunge blandinger (f.eks. alle ingredienser til en kage eller til at piske fedtstof og sukker sammen) – du kan beskadige det.
- **Overskrid aldrig** den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Sørg for**, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.
- Hvis mixerhovedet hæves under drift, kører maskinen videre. **Sluk altid** for maskinen, før hovedet løftes.
- Maskinen fungerer ikke, medmindre alle udtagsdæksler er korrekt monteret.
- Hvis maskinen lyder anstrengt, skal du enten slukke for den, fjerne noget af blandingen eller øge hastigheden.
- Din mixer er udstyret med en “blød start”-funktion for at minimere spild. Hvis maskinen imidlertid er tændt med en tung blanding i skålen såsom brøddej, vil du måske bemærke, at det tager et par sekunder for mixeren at nå den valgte hastighed.
- Aftag **altid** tilbehør, der er påsat udtagene, før mixerhovedet løftes.
- For at forhindre indtrængen af fødevarer skal det sikres, at skærmpladen er monteret på redskabsholderen, før et redskab monteres.

K-spade

- Ikke egnet til pastadej.

Dejredskabl

- For at forhindre indtrængen af fødevarer skal det sikres, at skærmpladen altid er monteret på redskabsholderen, før dejredskabet monteres.
- Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig en del under tung belastning som blanding af brøddej.
- Pastadej – melsorter kan variere, tilsæt om nødvendigt 1 ekstra spsk. vand ad gangen for at opnå en jævn pastadej.

1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
2 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
3 Sæt skærmpladen på redskabsholderen.
4 Skub det valgte redskab på holderen - der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
5 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
6 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
7 Sæt stikket i kontakten.
8 Drej hastighedsregulatoren til den ønskede indstilling. Brug puls (P) til korte stød med høj hastighed.
9 Drej hastighedsregulatoren til “O” efter tilberedning, og tag stikket ud af stikkontakten. Løft mixerhovedet, og træk redskabet ud af kraftudtaget, mens det holdes i ro.

Vink og tips

- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med dejskraberen.
- Øg hastigheden gradvist for at undgå stænk fra ingredienserne.
- Brug beskyttelsesskærmen under behandling af store mængder (herunder dej) for at undgå stænk fra ingredienser.

Vink og tips - Piskeris

- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.
- Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er fedt eller æggeblomme på piskeriset eller skålen.
- Mayonnaise – for at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.
- Pandekagedej – kom først melet i skålen, derpå væsken, og bland ved minimumshastighed for at samle ingredienserne.

Vink og tips - K-spade

- Det bedste resultat opnås, hvis der altid anvendes smør og margarine, der har stuetemperatur, til kager.

Vink og tips - Dejredskabl

- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.
- Stop maskinen med mellemrum, og skrab blandingen af dejkrogen.
- Mel - Mængden af væskes, der kræves, varierer for forskellige partier af mel. Dejens klæbrighed har en direkte effekt på belastningen af maskinen. Hold øje med maskinen, mens dejen blandes.

Elektronisk hastighedssensorkontrol

Din mixer er udstyret med en elektronisk hastighedssensorkontrol, der har til formål at holde hastigheden under forskellige belastningsforhold, såsom ældning af brøddej, eller når æggene tilsættes en kageblanding.
Derfor vil du måske høre nogen variation i hastigheden under brug, idet mixeren tilpasser sig belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

Diagram over anbefalet brug

K	Min	Maks.		(Mins.)
	600 g	1,3 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	8–9
	600 g	2 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sek.
	400 g	750 g	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sek. ↓ 10 Min.
	Min	**Maks.**		**(Min.)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.
	300 g	1 kg	Min (Min.) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.

Diagram over anbefalet brug

K				(Min.)
	Min	Maks.		
	x 3	x 8	Min (Min.) ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min (Min.) ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Min.) ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min (Min.) ↓ Max	10 sek. ↓ 45-50 Min.

Opskrifter

Hvid brøddej
500 g mel
5 g salt
8 g hurtigtvirkende tørgær
280 ml vand
7 g fedt eller smør

1 Sæt skålen på køkkenmaskinen..
2 Hæld vandet i skålen og derefter de øvrige ingredienser.
3 Rør på hastighed 1 i 45–60 sekunder, eller indtil dejen har samlet sig.
4 Ælt på hastighed 3 i 5-7 minutter.
5 Dejen lægges i en brødform a 2 lb (900 g) eller formes til boller, som lægges på en smurt bageplade.
6 Dejen tildækkes med et viskestykke og hæver et lunt sted i 45-60 minutter indtil dobbelt størrelse.
7 Bages ved 200 °C i 40 minutter eller 15-20 minutter for boller.

Pizzadej
500 g mel
30 g olivenolie
7 g salt
7 g gær
300 ml vand

1 Sæt skålen på køkkenmaskinen.
2 Kom alle ingredienserne op i skålen.
3 Sæt drejkrogen på, og sænk hovedet.
4 Rør på minimumshastighed i 45-60 sekunder, indtil dejen har samlet sig.
5 Ælt på hastighed 3 i 5-7 minutter.
6 Dejen formes til en kugle på et melstrøet bord.
7 Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i 30-40 minutter et lunt sted.
8 Del dejen i 2, og rul den ud til to 15 cm pizzabunde.
9 Lægges over på en bageplade strøet med semulje. Toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 ˚C.

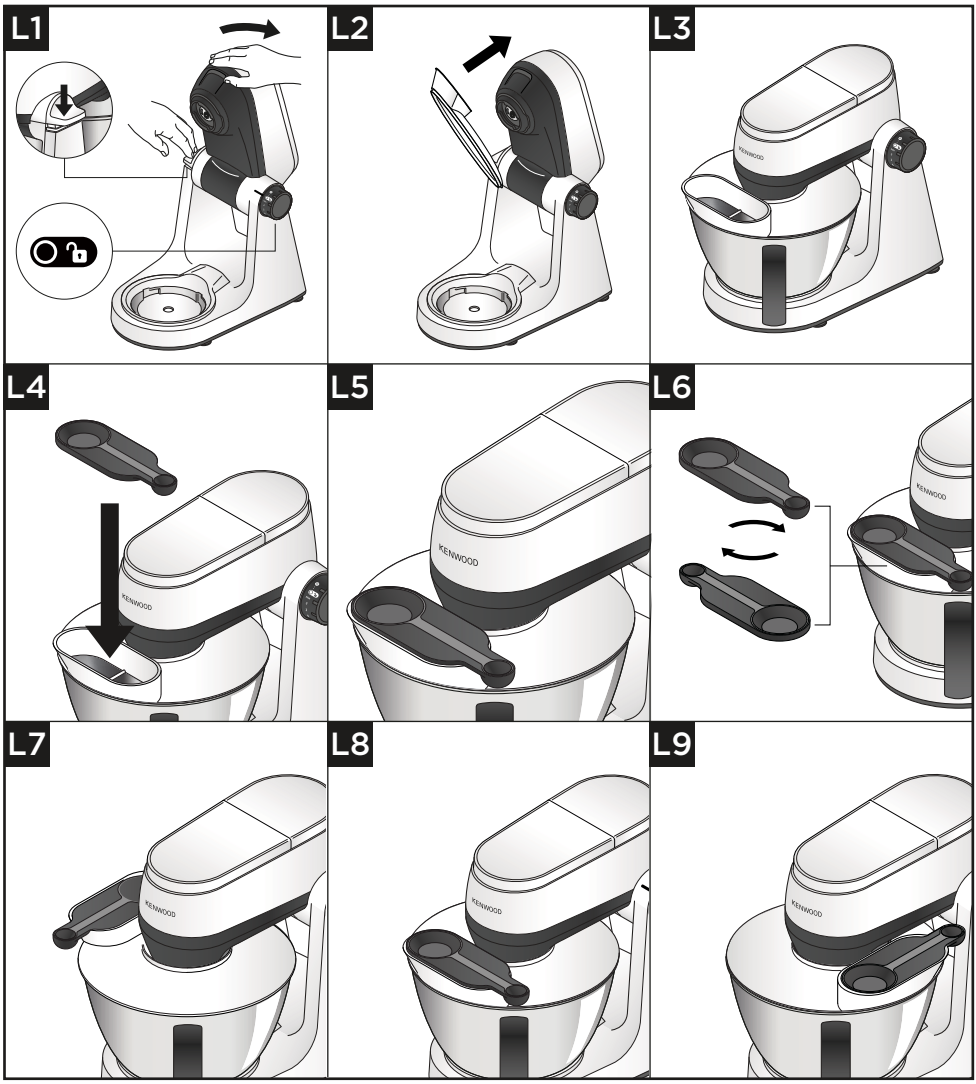
Krydret honning- og nøddemarinade
250 g Honning (stuetemp.)
40 g Knasende jordnøddesmør
1 Lille chili

1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen.
2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen.
3 Skift til puls i 10 sekunder.
4 Anvend efter behov.

Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat.

Påsætning og brug af din beskyttelsesskærm

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



VIGTIGT

- Under blanding kan ingredienserne tilsættes direkte til skålen via beskyttelsesskærmens sliske.
- Du behøver ikke at fjerne beskyttelsesskærmen for at skifte redskab.

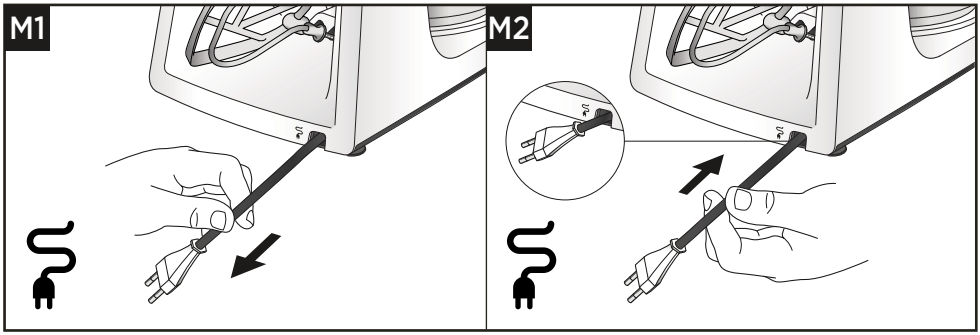
1 Løft mixerhovedet, indtil det låser.
2 Sæt skålen på basen.
3 Tryk beskyttelsesskærmen på undersiden af mixerhovedet, indtil den sidder helt fast. Sliskesektionen skal placeres som vist.
4 Indsæt det ønskede redskab.
5 Sænk mikserhovedet.

Bemærk: Når beskyttelsesskærmen er monteret, kan den drejes 90 grader mod venstre eller højre, alt efter hvilken position køkkenmaskinen bruges i.

6 Beskyttelsesskærmen fjernes ved at løfte mixerhovedet, indtil det låser, og derefter trække ned i beskyttelsesskærmen.
7 Måleskeen kan desuden anvendes som dæksel på slisken. Måleskeen påsættes ved at sætte den på slisken og trykke den fast.

Bemærk: Måleskeen kan sidde frit på slisken.

Ledningsrum



Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet “fejlsøgningsguide” i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet stopper under drift.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Maskine overbelastet/ maksimal kapacitet overskredet, 30 min. kontinuerlig drift overskredet.	Drej hastighedskontakten til fra-positionen, vent nogle sekunder, og vælg igen hastighed. Apparatet bør fortsætte med at virke med det samme. Hvis maskinen ikke starter, sættes hastighedsvælgeren på "O", stikket tages ud, og der skal gå 30 sekunder, før maskinen startes igen. Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Kraftudtagsdæksler ikke påsat eller ulåst.	Kontrollér, at kraftudtagsdækslerne er påsat korrekt.
Højhastighedsudstyr kører ikke.	Tilbehør ikke påsat og låst korrekt på plads.	Kontrollér, at tilbehør er låst korrekt.
Bevægelse på bordet.	Fødder på enhedens underside er våde eller snavsede.	Kontrollér regelmæssigt, at fødderne er rene og tørre.
Kan ikke løfte mixerhovedet.	Hastighedsknappen står på ON (Til).	Sæt drejeknappen på "O"
Kan ikke dreje hastighedsknappen.	Mixerhovedet er ikke låst.	Kontrollér, at mixerhovedet er låst helt enten i løftet eller sænket position.

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 157-158
- Innan du sätter i kontakten 158
- Skötsel och rengöring 159-160
- Lista över delar 161-162
- Använda köksmaskinen 163-168
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 163-165
  - Diagram över användning 166-167
  - Recept 168
- Montera och använd stänkskyddet 169-170
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 169-170
- Sladdförvaring 170
- Service och kundtjänst 171
- Problemsökning 172

Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning (etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte tas bort). Diska delarna, se: ”Skötsel och rengöring”.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Vrid hastighetsreglaget till läge ”O” (AV) och dra ur kontakten:
  - innan du monterar eller tar bort uttagslock/verktyg/tillbehör.
  - efter användning eller då apparaten inte används.
  - före rengöring.
- Kör **inte** apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Degverktyg	15 min.	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.

- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör. - Stick aldrig in handen/fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Låt **aldrig** köksmaskinen vara obevakad då den är i gång.
- Använd **aldrig** en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se ”Service och kundtjänst”.
- Lämna **aldrig** sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt **aldrig** drivenhet, sladd eller stickkontakt bli våta.
- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen när du använder drivenhetens uttag.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder ett skålverktyg.
- Använd **inte** mer än ett uttag (uttag för skålverktyg eller höghastighetsuttag) åt gången.
- Använd **aldrig** icke godkända tillbehör.
- Läs alltid de medföljande säkerhetsanvisningarna innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du avlägsnar skålverktyg efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Överskrid **aldrig** maximal mängd och hastighet som anges i diagrammet för rekommenderad användning.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Se till att huvudet är låst i sitt nedre läge och att skålen, verktygen, uttagslock och sladd är säkrade innan du lyfter den.
- Lyft alltid apparaten genom att hålla i basen och mixerhuvudet.
- Flytta eller justera **inte** mixerhuvudet när ett tillbehör är monterat eftersom det kan leda till att köksmaskinen blir instabil.

- Använd **inte** apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i personskada.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar.
- Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet.
- Om en skarvsladd används:
  1. Förlängningssladdens elektriska märkdata ska vara minst samma eller större än apparatens elektriska märkdata.
  2. Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den.
  3. Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Elförbrukning

- Med varvtalsreglaget i läget ”O” – automatisk AVSTÄNGNING: ej tillämpligt.
- Med motorn i kontinuerligt läge – automatisk AVSTÄNGNING: ca 30 minuter.
- Energiförbrukning i AV-läge: ≤ 0,3 W.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Skötsel och rengöring

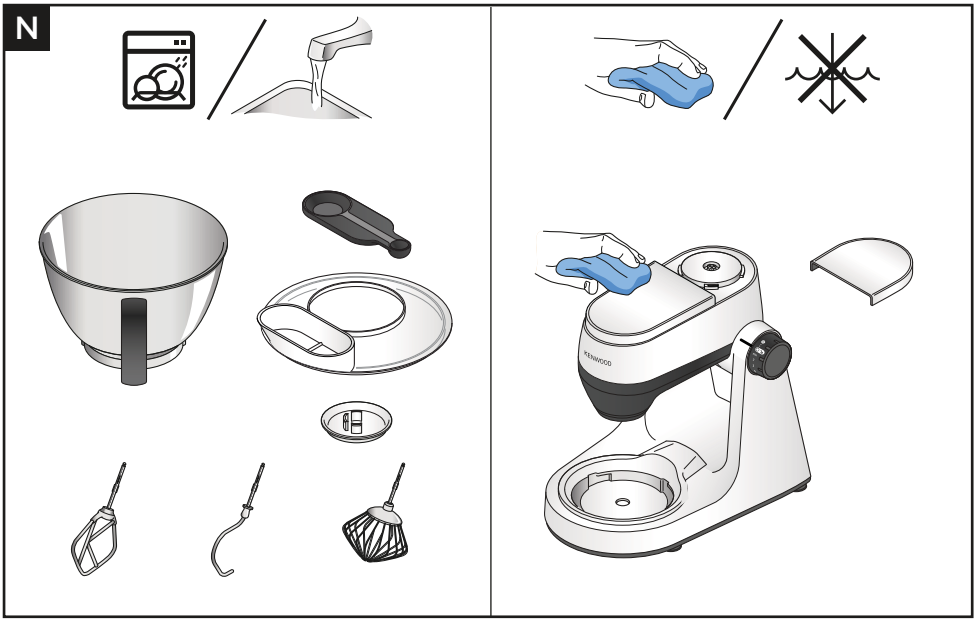
- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.

Drivenhet

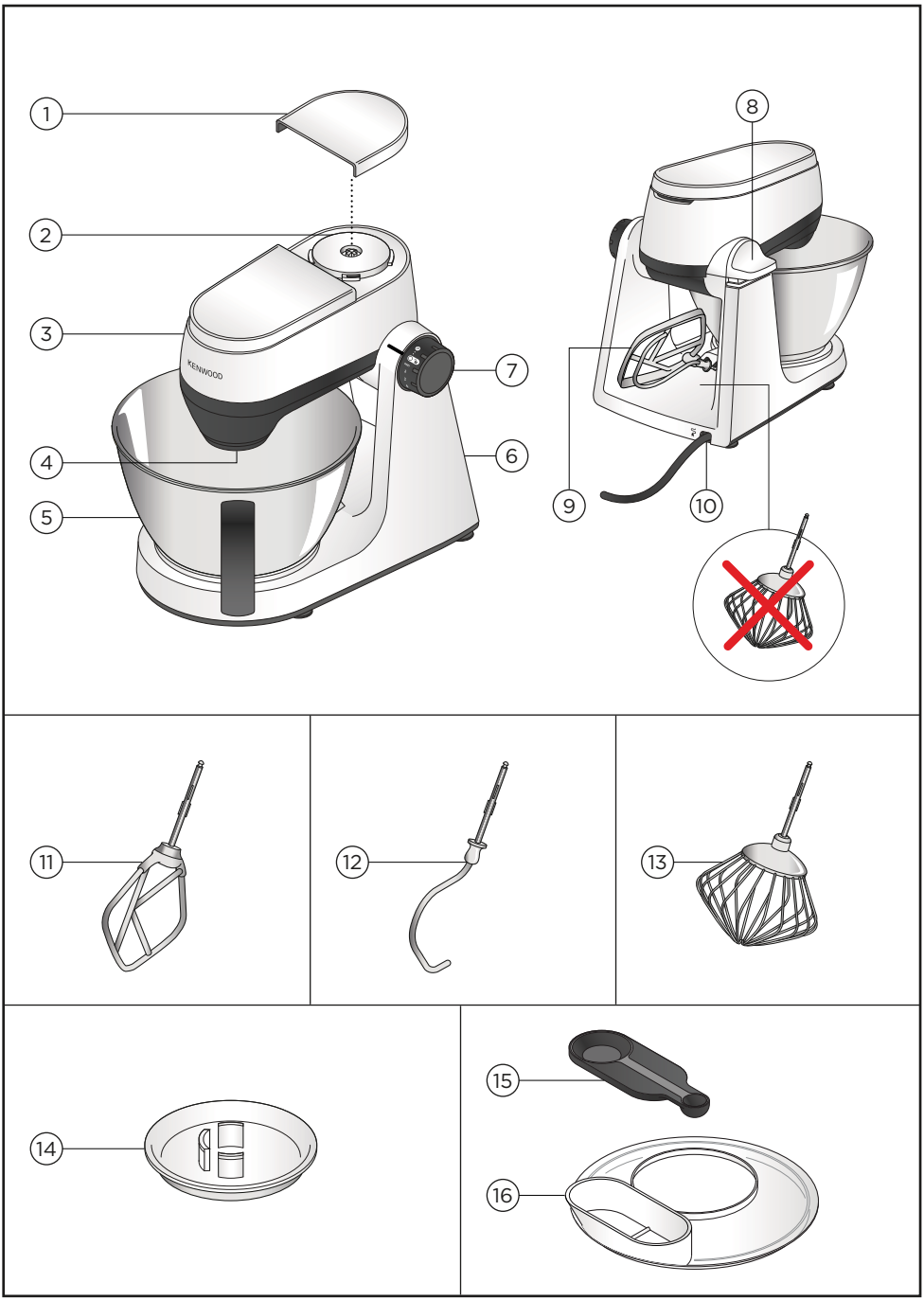
- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt (inklusive fötterna på undersidan av maskinen).
- Använd aldrig slipande medel eller blötlägg den i vatten.
- Se till att fötterna på mixerns bas hålls rena.

Skål och verktyg

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.
- Använd aldrig stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, microvågsugn).


N
KENWOOD

Lista över delar

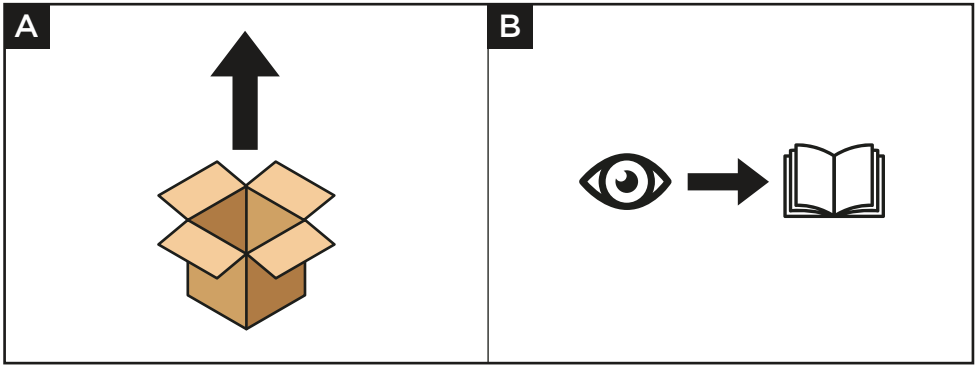


Förklaring till bilder

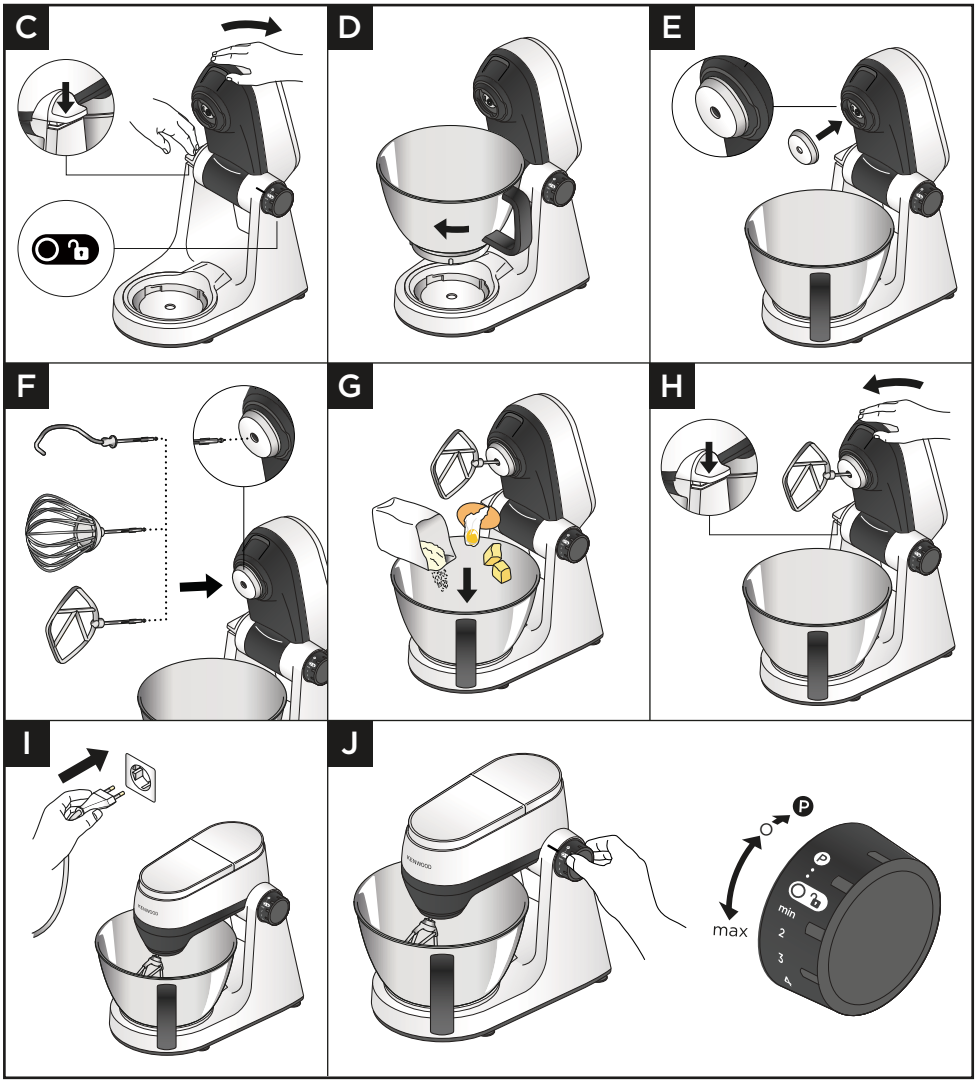
1. Lock för höghastighetsuttag
2. Höghastighetsuttag
3. Mixerhuvud
4. Uttag för verktyg
5. Skål
6. Drivenhet
7. På/Av och hastighetsreglage
8. Frigöringsspak för huvud
9. Verktygsförvaring
10. Sladdförvaring
11. Omrörare
12. Degkrok
13. Visp
14. Avtagbart verktygsskydd
15. Mått
16. Stänkskydd

Valfria tillbehör

För mer information om beställning av valfria tillbehör/bruksanvisningar för tillbehör som inte är inkluderade i ditt paket besöker du www.kenwoodworld.com eller den särskilda webbplatsen för ditt land.



Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- **Säkerställ** att varvtalsreglaget är i läget ”O” (av) innan du ändrar mixerhuvudets läge.
- Blockera **aldrig** ventilationsutloppet under drift. Se upp för varm luft från ventilationsutloppet under drift.
- Om du tänker använda stänkskyddet måste detta monteras innan du sätter fast verktygsskyddet och verktyget.
- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen då du använder andra uttag.
- Använd **inte** vispen för tjocka blandningar (t.ex. kakmixer eller då du blandar smör och socker) - du kan skada den.
- Överskrid **aldrig** angiven maximal kapacitet och hastighet - apparaten kan bli överlastad.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- **Se till** att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.
- Om mixerhuvudet lyfts upp när apparaten körs kommer den att fortsätta köra. Slå **alltid** av apparaten innan du lyfter huvudet.
- Apparaten fungerar endast om alla uttagsskydd är korrekt monterade.
- Om apparaten låter ansträngd ska du antingen stänga av den och avlägsna en del av innehållet eller öka hastigheten.
- Mixern är utrustad med en mjukstartsfunktion för att minimera spill. Om maskinen sätts på med en tung blandning i skålen, t.ex. en bröddeg, kan det emellertid ta ett tag för mixern att nå den valda hastigheten.
- Ta **alltid** bort tillbehör som är monterade i uttagen innan mixerhuvudet lyfts upp. För att förhindra att livsmedel tränger in i maskinen måste du se till att verktygsskyddet är monterat på verktygsfästet innan du sätter i ett verktyg.

K-spade

- Ej lämplig för bearbetning av pastadeg.

Degkrok

- För att förhindra att livsmedel tränger in i maskinen måste du alltid se till att skyddet är monterat på verktygssockeln innan du sätter fast degverktyget.
- Vissa rörelse i mixerhuvudet är normal då tjocka blandningar såsom bröddegar mixas.
- Pastadeg – mjölsorter kan variera, tillsätt ytterligare 1 msk vatten i taget om det behövs för att uppnå en slät pastadeg.

1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
2 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
3 Montera verktygsskyddet på verktygsfästet.
4 Sätt i det valda verktyget i uttaget – du hör ett klickljud när det sitter korrekt.
5 Tillsätt relevanta ingredienser i skålen som ska mixas.
6 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
7 Sätt i kontakten i eluttaget.
8 Vrid hastighetsreglaget till önskad inställning. Använd pulsera (P) för en hastighet som varierar i korta pulser.
9 Efter bearbetning vrider du hastighetsreglaget till ”O” och drar ur kontakten ur eluttaget. Lyft upp mixerhuvudet och håll fast det stadigt medan du drar ut verktyget från uttaget.

Tips och idéer

- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- Använd stänkskyddet vid bearbetning av stora mängder (inklusive deg) för att undvika stänk från ingredienserna.

Tips och idéer - Visp

- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
- Se till att det inte finns något fett eller äggula på vispen eller i skålen innan du vispar äggvitor.
- Majonnäs - skrapa ner i skålen efter att du tillsatt oljan och kör i ytterligare 10 sekunder på maxhastighet för bästa resultat.
- Kaksmet - tillsätt mjölet i skålen först, sedan vätskan och rör om på lägsta hastighet för att blanda ingredienserna.

Tips och idéer - K-spade

- Använd alltid rumsvarmt smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.

Tips och idéer - Degkrok

- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Stoppa maskinen i intervaller för att skrapa av blandningen från degkroken.
- Mjöl - Mängden vätska som krävs kan variera för mjöl av olika tillverkningsdatum. Degens klibbighet har en direkt påverkan på belastningen på maskinen. Håll apparaten under uppsikt under tiden degen blandas.

Elektronisk hastighetskontroll

Mixern är utrustad med en elektronisk hastighetskontroll som gör att den behåller hastigheten vid olika belastningar, t.ex. då bröddeg knådas eller då ägg tillsätts till en kaksmet.
Du kan därför höra en viss variation i hastighet under användning eftersom mixern anpassar sig efter belastning och vald hastighet - detta är normalt.

Diagram över användning

K	Min	Max		(Minuter)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 sek
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sek ↓ 10 Minuter
	Min	**Max**		**(Minuter)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 Minuter
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 Minuter
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 Minuter

Diagram över användning

K	Min	Max		(Minuter)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 l	1 l	Min ↓ Max	10 sek ↓ 45-50 Minuter

Recept

Deg till vitt bröd
500 g mjöl
5 g salt
8 g snabbverkande torrjäst
280 ml vatten
7 g isterflott eller smör

1 Montera skålen på köksmaskinen.
2 Häll vattnet i skålen och därefter övriga ingredienser.
3 Mixa på hastighet 1 i 45–60 sekunder eller tills en deg har formats.
4 Knåda på hastighet 3 i 5–7 minuter.
5 Placera degen i en brödform (ca 900 g) eller forma till bullar och placera på en smord plåt.
6 Täck över med en kökshandduk och låt degen jäsa på en varm plats i 45–60 minuter till dubbel storlek.
7 Grädda i ugnen vid 200˚C i 40 minuter eller 15–20 minuter för franskbröd.

Pizzadeg
500 g mjöl
30 g olivolja
7 g salt
7 g jäst
300 ml vatten

1 Montera skålen på köksmaskinen.
2 Tillsätt alla ingredienser.
3 Sätt i degkroken och sänk ner huvudet.
4 Mixa på lägsta hastighet i 45–60 sekunder tills en deg bildas.
5 Knåda på hastighet 3 i 5-7 minuter.
6 Forma degen till en boll på en mjölad arbetsyta.
7 Täck över degen med en fuktig kökshandduk och låt den vila i 30–40 minuter på en varm plats.
8 Dela i två delar och kavla ut till två 15 cm pizzabottnar.
9 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn. Lägg på topping på pizzan och baka i 10–15 minuter vid 240˚C.

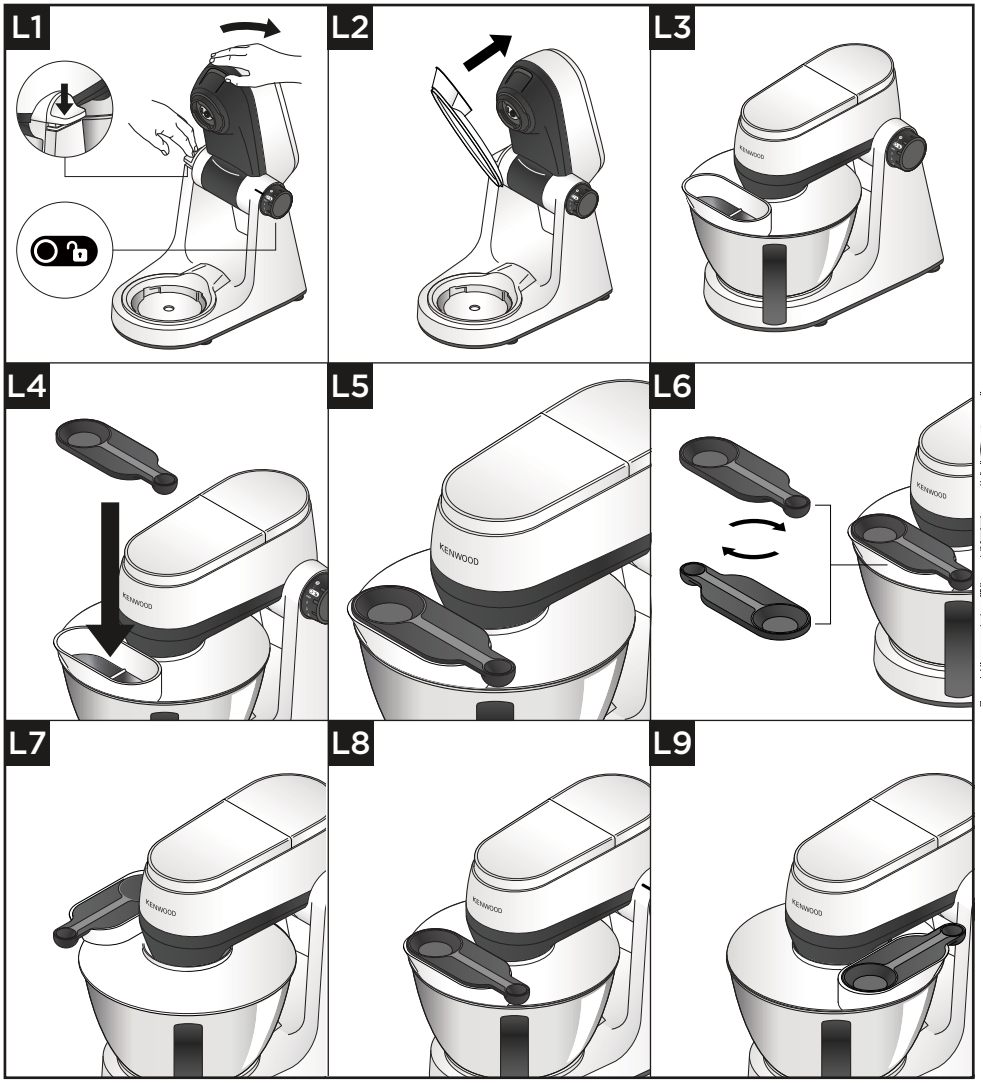
Kryddig honungs- och nötmarinad
250 g Honung (rumsvarm)
40 g Krispigt jordnötssmör
1 Liten chilifrukt

1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen.
2 Montera tillbehöret på köksmaskinen.
3 Ställ in på puls i 10 sekunder.
4 Använd enligt recept.

Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat.

Montera och använd stänkskyddet

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- Vid mixning kan du tillsätta ingredienser direkt i skålen via stänkskyddets ränna.
- Du behöver inte ta bort stänkskyddet för att byta verktyg.

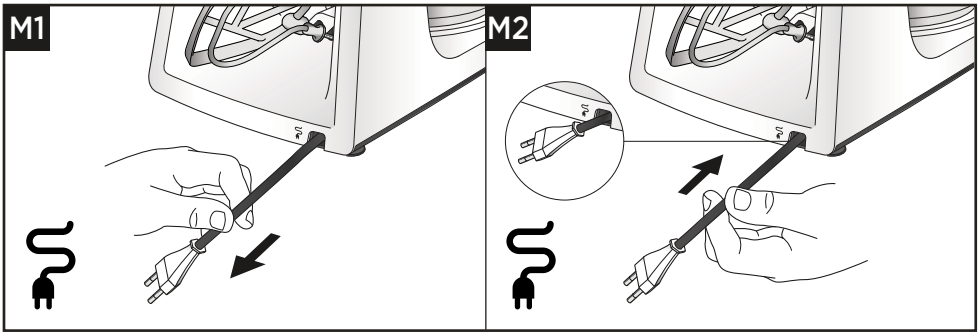
1 Höj mixerhuvudet tills det låser på plats.
2 Montera skålen på basen.
3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet tills det snäpper fast ordentligt. Rännan ska vara monterad enligt bilden.
4 Sätt i önskat verktyg.
5 Sänk ner mixerhuvudet.

OBS! När stänkskyddet har monterats kan det vridas 90 grader åt vänster eller höger, beroende på vilken position mixern används i.

6 För att ta bort stänkskyddet ska du lyfta upp mixerhuvudet tills det låser fast. Dra sedan ned stänkskyddet.
7 Måttet kan dessutom användas som lock till matarrännan. Lås fast måttet på matarrännan genom att trycka det på plats.

OBS! Måttet passar i matarrännan i båda riktningarna.

Sladdförvaring



Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om ”Problemsökningsguide” i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten stannade under användning.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till kontakten.
	Maskinen överbelastad/ maximal kapacitet överskriden, 30 min kontinuerlig drift överskriden.	Vrid hastighetsreglaget till läge Av, vänta några sekunder och välj sedan åter hastighet. Om maskinen inte startar ska du vrida varvtalsreglaget till läget ”O”, koppla från maskinen och vänta i 30 minuter innan du startar om den. Apparaten bör starta igen direkt. Kontrollera maxkapaciteten under ”Rekommenderad användning”.
	Uttagslock inte monterade eller inte ordentligt fastsatta.	Kontrollera att uttagslocken är monterade på rätt sätt.
Höghastighetsredskapen fungerar inte.	Tillbehöret är inte rätt monterat och fastsatt.	Kontrollera att tillbehöret är rätt fastsatt.
Apparaten rör sig på arbetsytan.	Fötterna på undersidan av enheten är våta eller smutsiga.	Kontrollera regelbundet att fötterna är rena och torra.
Det går inte att lyfta mixerhuvudet.	Varvtalsreglaget är inställt på ”ON” (på).	Ställ in vredet på ”O”.
Det går inte att vrida på varvtalsreglaget.	Mixerhuvudet är inte låst i sitt läge.	Kontrollera att mixerhuvudet är låst i läget UP (upp) eller DOWN (ned).

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon 174-175
- Før du setter i støpselet 175
- Stell og rengjøring 176-177
- Deleliste 178-179
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din 180-185
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 180-182
  - Bruksdiagram 183-184
  - Oppskrifter 185
- Slik setter du på og bruker skvettskjermen 186-187
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 186-187
- Kaldlagring 187
- Service og kundetjeneste 188
- Feilsøkingsveiledning 189

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter før bruk for første gang. (Merkeetiketten på undersiden av maskinen skal ikke fjernes). Vask delene, se: Stell og rengjøring'.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri hastighetsbryteren til «0» (av) og trekk ut støpselet:
  - før du setter på eller tar av uttaksdeksler/redskaper/tilbehør,
  - etter bruk og når den ikke skal brukes,
  - før rengjøring.
- **Ikke** bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Deigkrok	15 min	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter

- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør. Du må aldri stikke inn hånden/fingrene i hengselmekanismen.
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- La **aldri** Kjøkkenmaskinen være uten tilsyn mens den er i drift.
- Bruk **aldri** en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service og kundetjeneste'.
- Du må **aldri** la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må **aldri** la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- **Pass på** at ingen bolleredskaper er satt på eller oppbevares i bollen mens du bruker kraftuttakene.
- **Forsikre deg om** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet med et bolleredskap.
- **Ikke** bruk mer enn én stikkontakt (skålverktøystikkontakt eller høyhastighetsuttak) om gangen.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- Når du bruker et redskap, må du lese sikkerhetsinstruksjonene som følger med det.
- Vær forsiktig når du fjerner bolleredskapet etter lang tids bruk da de kan bli varme.
- Overskrid **aldri** de maksimale mengdene og hastighetene som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.
- Vær forsiktig når du løfter apparatet. Pass på at hodet er satt korrekt på plass i nedfelt stilling og at bollen, redskapene, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- Når du flytter apparatet, løft det alltid opp etter bunnen og mikserhodet.

- **Ikke** flytt eller juster mikserhodet med et tilbehør montert, da kjøkkenmaskinen kan bli ustabil.
- Apparatet må **Ikke** brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble.
- Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.
- Hvis skjøteledning brukes:
  1. Den merkede elektriske spenningen på skjøteledningen bør være minst den samme som eller høyere enn apparatets elektriske spenning.
  2. Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den.
  3. Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Strømforbruk

- Med hastighetskontrollen i "O" posisjon - Automatisk bytte til AV-modus: Ikke relevant.
- Med motoren konstant i drift - Automatisk bytte til AV-modus: Omtrent 30 minutter.
- AV-modus Strøm: ≤0.3W

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Stell og rengjøring

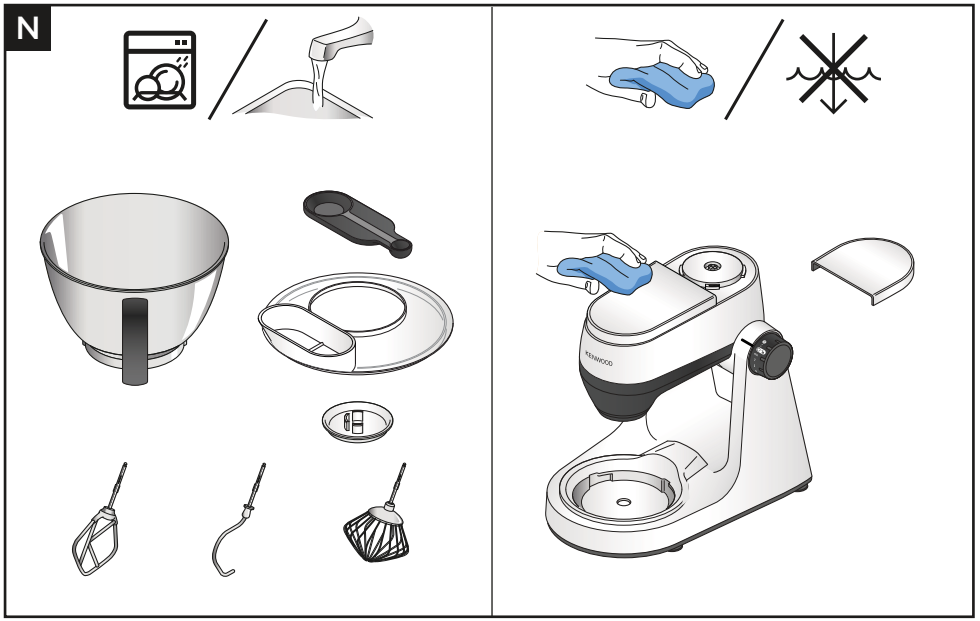
- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.

Motorenhet

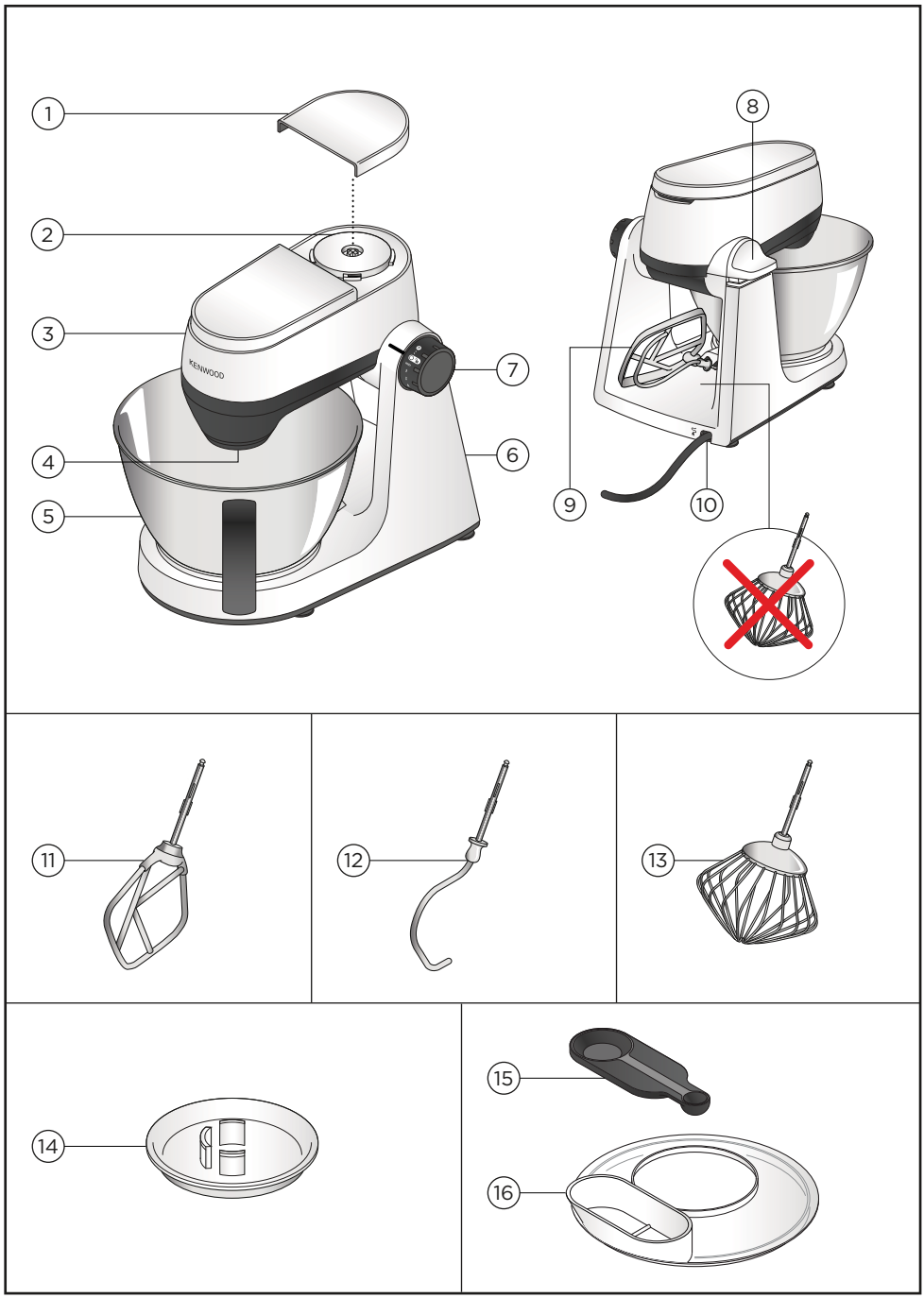
- Tørk over med en fuktig klut og tørk (inkludert føttene på undersiden av maskin).
- Unngå bruk av slipende midler og nedsenking i vann.
- Pass på at føttene på mikserbasen holdes rene.

Boller og Redskap

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk **aldri** stålbørste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- **Hold unna** sterk varme (komfyrplater, ovner, mikrobølgeovner).


N
KENWOOD

Deleliste

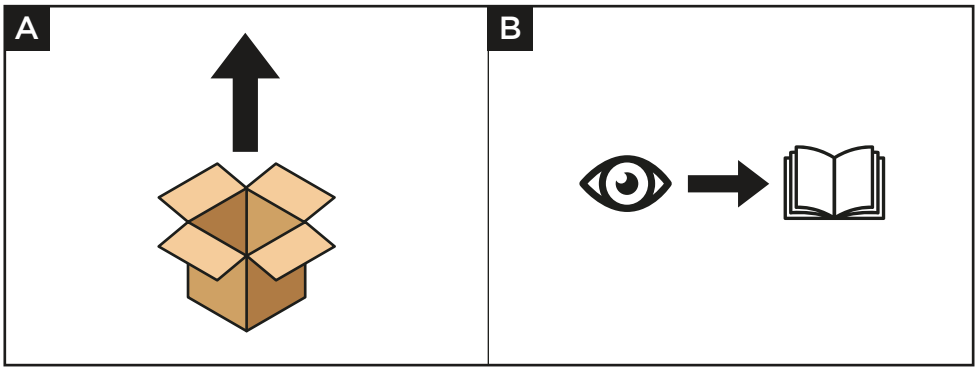


Deler

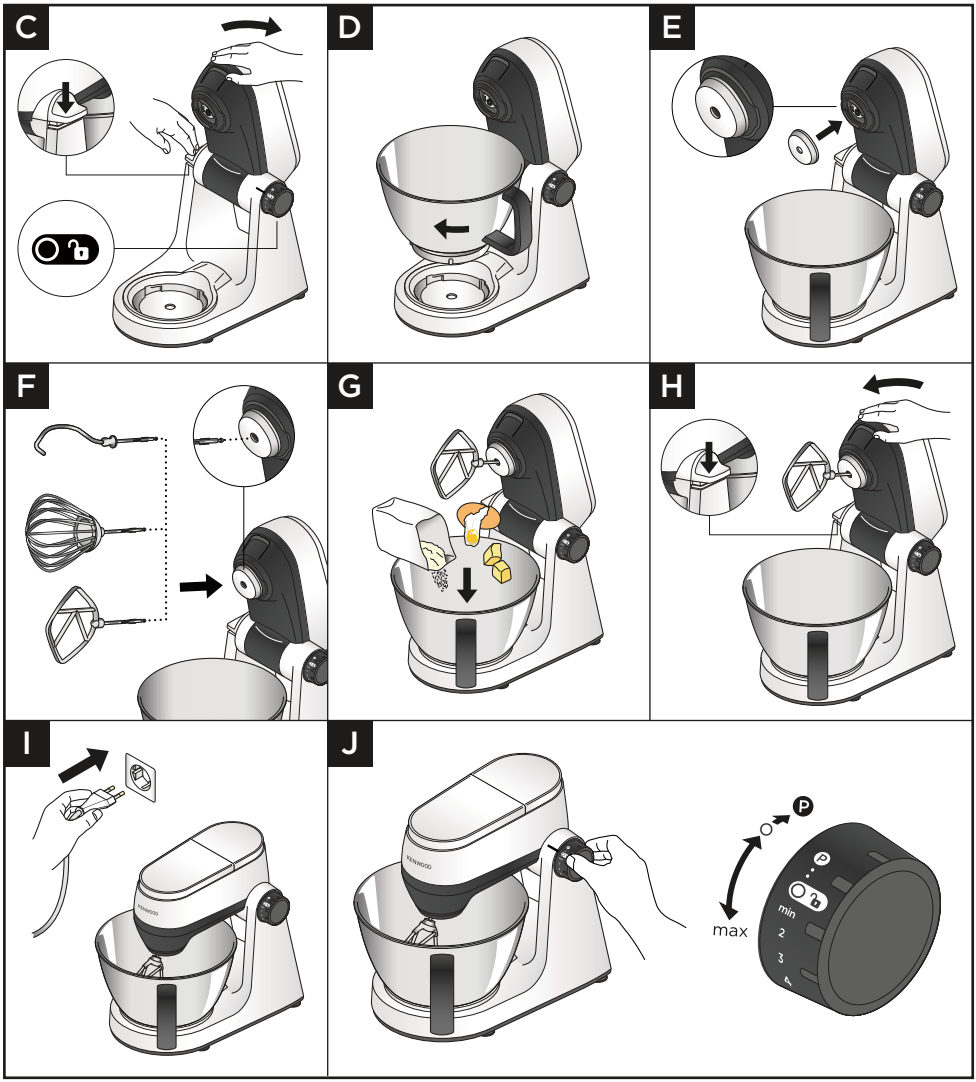
1. Deksel til kraftuttak for høy hastighet
2. Kraftuttak for høy hastighet
3. Mikserhode
4. Redskapskontakt
5. Bolle
6. Motorenhet
7. På/av og hastighetsbryter
8. Utløserspak for hode
9. Oppbevaring av verktøy
10. Oppbevaring av ledning
11. K-spade
12. Deigkrok
13. Visp
14. Avtakbar verktøybeskyttelse
15. Måleskje
16. Sprutsikring

Valgfritt tilbehør

For mer informasjon om hvordan du bestiller brukerhåndbøker til valgfritt tilbehør som ikke følger med i pakken, gå inn på www.kenwoodworld.com eller nettsiden for ditt land.



Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- **Sikre** at hastighetskontrollen er i "O" Av-posisjon før du endrer posisjonen til mikserhodet.
- **Aldri** blokker ventilasjonsutløpet under drift. Vær oppmerksom på varm luft fra ventilasjonsutløpet i løpet av bruken.
- Hvis du bruker sprutvernet, må denne monteres før du setter inn verktøybeskyttelsen og verktøyet.
- **Sørg for** at ingen bolleverktøy er montert eller oppbevart i bollen når du bruker andre uttak.
- **Ikke** bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. alt-i-ett-kaker eller kremfett og sukker) - du kan ødelegge den.
- Overskrid **aldri** maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Sørg for** at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.
- Dersom mikserhodet løftes i løpet av bruk, vil maskinen fortsette å arbeide. Skru **alltid** av før du hever hodet.
- Maskinen vil ikke fungere med mindre alle uttaksdekslene er riktig montert.
- Hvis du hører maskinen arbeide, slå enten av og fjern noe av blandingen eller øk hastigheten.
- Mikseren har en «mykstartfunksjon» som reduserer søl. Men hvis apparatet slås på med en tung blanding i bollen, som brøddeig, kan det hende at det tar noen sekunder å oppnå valgt hastighet.
- Fjern **alltid** tilbehør som er montert på uttakene før du hever mikserhodet.
- For å forhindre at mat trenger inn, sørg for at verktøybeskyttelsen er montert på verktøyholderen før du setter inn et verktøy.

K-spade

- Ikke egnet for elting av pastadeig.

Deigredskap

- For å forhindre at mat trenger inn – sørg alltid for at beskyttelsesdekselet er montert på verktøyholderen før du setter inn deigverktøyet.
- En viss bevegelse av mikserhodet er normalt når du blander tung last, sik som brøddeig.
- Pastadeig - Melvariantene kan variere, tilsett mer vann 1 ss om gangen om nødvendig for å få en glatt pastadeig.

1 Trykk ned utløserspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
2 Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
3 Monter verktøybeskyttelsen på verktøyhylsen.
4 Skyv det valgte verktøyet inn i hylsen – du vil høre et «klikk» når det er skikkelig festet.
5 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
6 Trykk ned utløserspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
7 Sett i støpselet.
8 Vri hastighetsbryteren til ønsket innstilling, vri til puls (P) hvis du ønsker korte hastighetsøkninger.
9 Når du er ferdig, vrir du hastighetsbryteren til «O» og trekker ut støpselet. Hev mikserhodet og hold det stødig mens du trekker ut redskapet fra redskapsuttaket.

Hint og tips

- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- Bruk sprutvernet når du bearbeider store mengder (inkludert deig) for å unngå spruting av ingredienser.

Hint og tips - Visp

- Egg bør ha romtemperatur når de piskes.
- Før du visper eggehviter, må du sørge for at det ikke er fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Majones – resultatet blir best hvis du skraper ned bollen etter tilsetting av olje og kjører i ytterligere 10 sek på maks. hastighet.
- Rører – tilsett melet i bollen først, deretter væsken og miks på minste hastighet for å blande ingrediensene godt.

Hint og tips - K-spade

- For best resultat, bruk alltid romtemperert smør og margarin når du lager kaker.

Hint og tips - Deigredskap

- Ingrediensene blandes best hvis du tilsetter væsken først.
- Stopp maskinen innimellom for å skrape deig av deigkroken.
- Mel kan variere mye med hensyn til hvor mye væske som er nødvendig. Hvor klebrig deigen er, påvirker belastningen på maskinen. Hold maskinen under observasjon mens deigen blandes.

Elektronisk hastighetssensorkontroll

Mikseren har en elektronisk hastighetssensorkontroll som har til hensikt å opprettholde jevn hastighet ved forskjellige belastninger, for eksempel når du knar brøddeig eller tilsetter egg i en kakerøre/-deig.
Det kan derfor hende at du hører variasjoner i hastighet mens apparatet kjører og den tilpasser seg belastningen og valgt hastighet – dette er normalt.

Bruksdiagram

K	Min	Maks		(Min)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max (Maks)	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max (Maks)	60 sek
	400 g	750 g	Min ↓ Max (Maks)	60 sek ↓ 10 min
	Min	**Maks**		**(Min)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
<60% H_2O	320 g (200 g)	1m6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min
>60% H_2O	350 g (200 g)	1m4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min

Usage Chart

K				(Min)
	Min	Maks		
	x 3	x 8	Min ↓ Max (Maks)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max (Maks)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max (Maks)	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max (Maks)	10 seks ↓ 45-50 min

Oppskrifter

Hvit brøddeig
500 g mel
5 g Salt
8 g hutighevende tørrgjær
280 ml vann
7 g smult eller smør

1 Sett bollen i kjøkkenmaskinen.
2 Hell vannet i bollen, etterfulgt av de resterende ingrediensene.
3 Bland på hastighet 1 i 45 – 60 sekunder eller til du får en deig.
4 Elt på hastighet 3 i 5-7 minutter.
5 Legg deigen i en brødform på 900 g eller form til rundstykker og legg den i et smurt stekebrett.
6 Dekk til med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve på et lunt sted i 45-60 minutter til dobbel størrelse.
7 Stek ved 200 ˚C i 40 minutter eller 15 – 20 minutter for rundstykker.

Pizzadeig
500 g mel
30 g olivenolje
7g salt
7 g gjær
300 ml vann

1 Sett bollen på kjøkkenmaskinen.
2 Legg i alle ingrediensene.
3 Monter deigkroken og senk hodet.
4 Bland på minimum hastighet i 45-60 sekunder til en deig formes.
5 Elt på hastighet 3 i 5-7 minutter.
6 Form deigen til en ball på en arbeidsflate strødd med mel.
7 Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la den hvile i 30-40 minutter på et lunt sted.
8 Del i 2 og kjevle ut til to 15 cm pizzabunner.
9 Overfør til et stekebrett strødd med semulegryn. Pynt/topp pizzaen din og stek i 10-15 minutter på 240 ˚C.

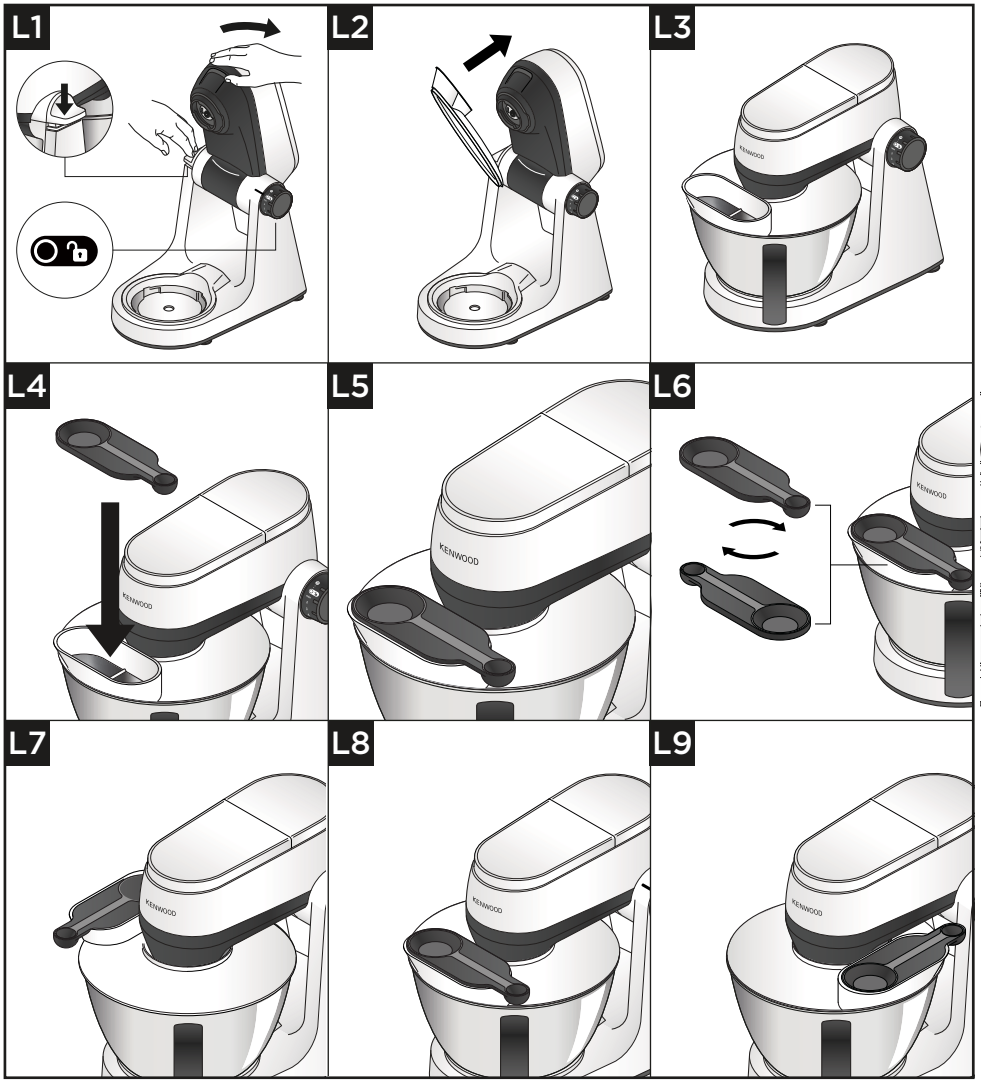
Krydret honning- og nøttemarinade
250 g Honning (romtemp.)
40 g Peanøttsmør med biter
1 Liten chili

1 Legg alle ingrediensene i minikutter/kvern.
2 Fest tilbehøret til kjøkkenmaskinen.
3 Bytt til pulsering i 10 sekunder.
4 Brukes etter ønske.

Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- Under blanding kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via rennen på sprutbeskyttelsen.
- Du trenger ikke å fjerne sprutvernet for å bytte verktøy.

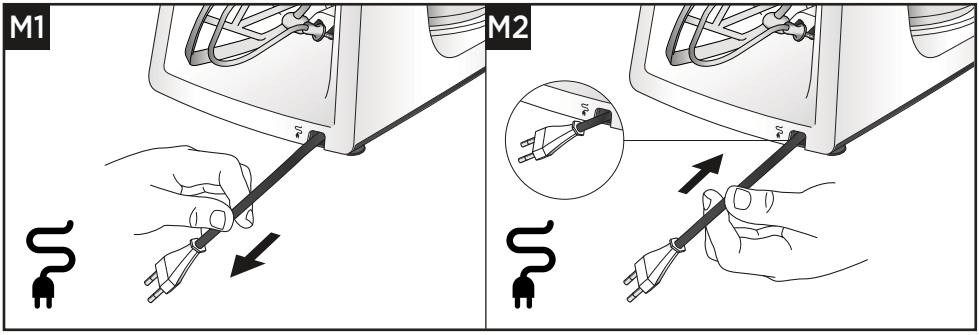
1 Løft mikserhodet i retning med klokken til det låses.
2 Sett bollen på basen.
3 Skyv sprutvernet på undersiden av mikserhodet til det klikker ordentlig på plass. Rennen skal plasseres slik som det vises.
4 Sett inn nødvendig verktøy.
5 Senk mikserhodet.

Merk: når sprutvernet er montert, kan det roteres 90 grader til venstre eller høyre, avhengig av hvilken posisjon mikseren brukes i.

6 For å fjerne sprutvernet, løft mikserhodet til det låses, og dra deretter ned sprutvernet.
7 Måleskjeen kan i tillegg brukes som et lokk til påfyllingstrakten. For å feste, senk måleskjeen ned på påfyllingsrennen og skyv den på plass.

Merk: måleskjeen passer inn i påfyllingsrennen i begge retninger.

Kaldlagring



Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)
På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet stoppet under kjøring.	Ingen strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn.
	Maskin overbelastet/ maksimale kapasiteter overskredet, 30 min konstant drift overskredet.	Vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vent noen sekunder og velg hastighet på nytt. Apparatet skal gjenoppta driften umiddelbart. Hvis maskinen ikke starter, sett hastighetskontrollen tilbake til "O" og trekk ut støpselet. Vent i 30 minutter før du starter den på nytt. Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt anvendelse.
	Uttaksdeksler sitter ikke på eller er ikke låst på plass.	Sjekk at uttaksdekslet/-ene sitter korrekt på plass.
Høyhastighetsutstyret fungerer ikke.	Tilbehøret er ikke låst korrekt på plass.	Sjekk at tilbehøret er låst korrekt på plass.
Maskinen beveger seg rundt på benken.	Føttene på underside av maskinen er skitne eller våte.	Sjekk regelmessig at føttene er rene og tørre.
Klarer ikke å løfte mikserhodet.	Hastighetskontrollhjulet er satt til PÅ.	Skru hjulet på «O»
Klarer ikke å rotere hjulet for hastighetskontroll.	Mikserhodet er ikke låst fast i posisjon.	Kontroller at mikserhodet er helt låst i enten OPP- eller NED-posisjon.

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja 191-192
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 192
- Hoitaminen ja puhdistaminen 193-194
- Osaluettelo 195-196
- Keittiökoneen käyttö 197-202
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 197-199
  - Käyttökaavio 200-201
  - Reseptit 202
- Roiskesuojan paikalleen asettaminen ja käyttö 203-204
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 203-204
- Johdon säilytys 204
- Huolto ja asiakaspalvelu 205
- Ongelmanratkaisuohjeita 206

Tärkeitä turvallisuustietoja

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat ennen ensimmäistä käyttöä. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei saa irrottaa.) Pese osat, ks.: Hoito ja puhdistus.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeudenvalitsin O (OFF/POIS) -asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta
  - ennen liitäntöjen suojusten, työvälineiden tai varusteiden kiinnittämistä ja irrottamista
  - käytön jälkeen ja kun keittiökonetta ei käytetä
  - ennen puhdistamista.
- **Älä** käytä laitetta yhtäjaksoisesti ilman taukoa alla mainittua aikaa kauempaa. Jos laitetta käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se voi vaurioitua.

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Taikinatyöväline	15 minuuttia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.

- Pidä sormet etäällä liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista. Älä työnnä kättäsi tai sormiasi saranamekanismiin.
- Pidä vartalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** jätä keittiökonetta valvomatta sen ollessa käynnissä.
- **Älä** käytä konetta, jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa “Huolto ja asiakaspalvelu”.
- **Älä** anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **Varmista, että** kulhossa ei ole työvälineitä, kun liitäntöjä käytetään.
- **Varmista, että** kulho on aina kiinnitettynä laitetta käytettäessä silloin, kun käytät kulhotyövälinettä.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä liitäntää kerrallaan (kulhotyövälineen liitäntää tai suuren nopeuden liitäntää).
- **Älä** käytä luvatonta lisälaitetta.
- Lue lisälaitetta käyttäessäsi sen mukana tulevat käyttöohjeet.
- Ole varovainen irrottaessasi kulhotyövälineitä pitkään kestäneen käytön jälkeen, sillä ne voivat kuumentua.
- **Älä** ylitä Suositeltu käyttö -kaaviossa ilmoitettuja enimmäismääriä ja -nopeuksia.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Nosta laitetta siirtäessäsi sitä aina pohjasta ja keittiökoneen päästä .
- **Älä** siirrä tai säädä sekoittimen päätä silloin, kun työväline on kiinnitettynä, koska keittiökone voi muuttua epävakaaksi.

- **Älä** käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää.
- Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen.
- Jos jatkojohtoa käytetään:
  1. Jatkojohdon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään sama tai korkeampi kuin laitteen sähköluokituksen.
  2. Johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua.
  3. Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu, kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Tehonkulutus

- Nopeudensäädin asennossa "O" – Automaattinen siirtyminen tilaan OFF: Ei sovelleta
- Moottori käynnissä jatkuvasti – Automaattinen siirtyminen tilaan OFF: Noin 30 minuuttia.
- OFF-tilan tehonkulutus: ≤0,3W

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että koneen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Hoitaminen ja puhdistaminen

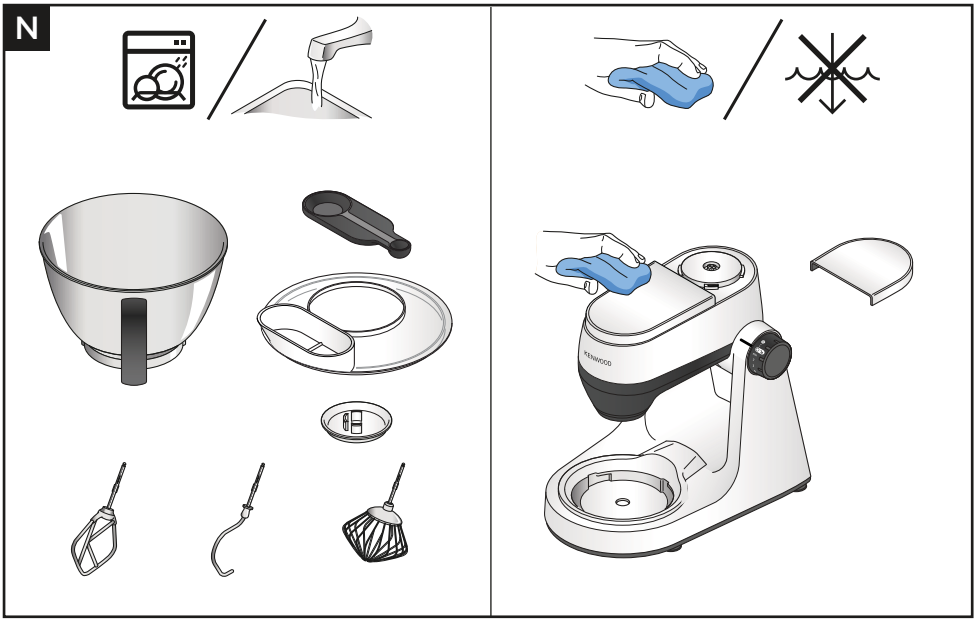
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.

Moottoriosa

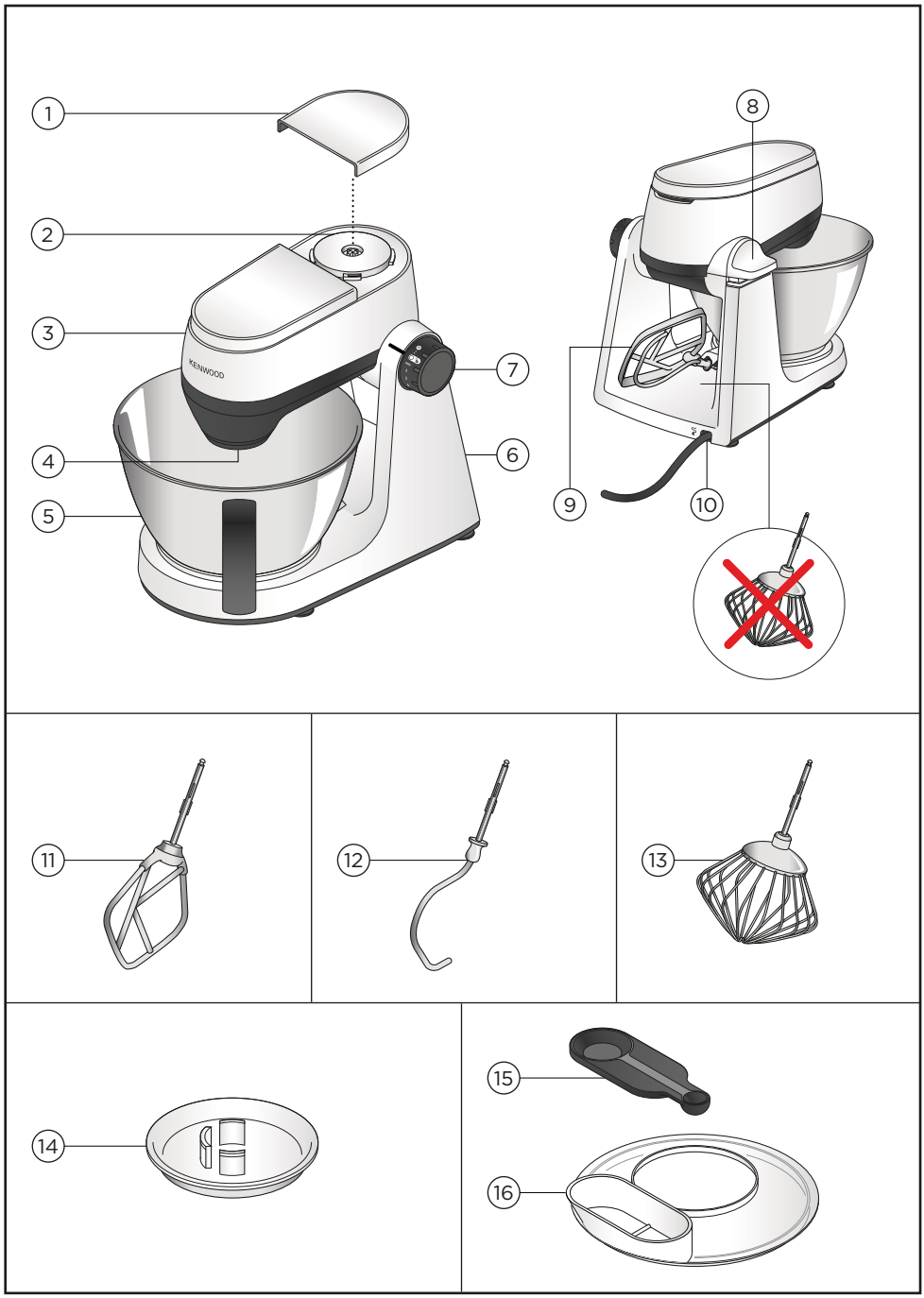
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa (mukaan lukien koneen pohjassa olevat jalat).
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Varmista, että pohjaosan tukijalat pysyvät puhtaina.

Kulho ja työvälineet

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- Pidä etäällä lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.


N
KENWOOD

Osaluettelo

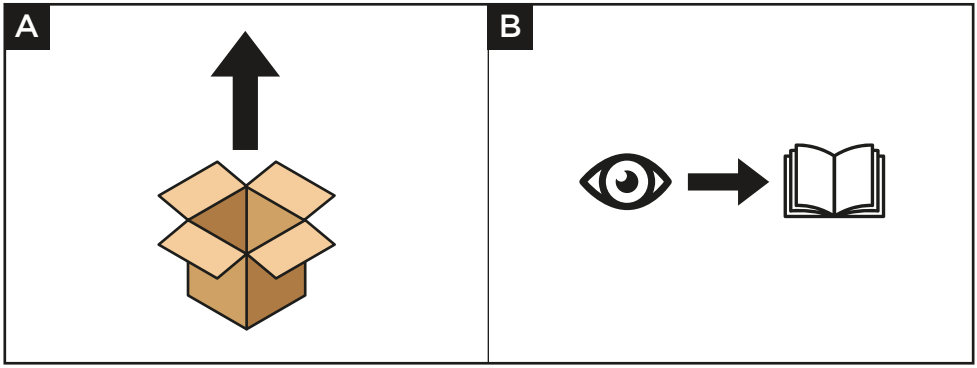


Selite

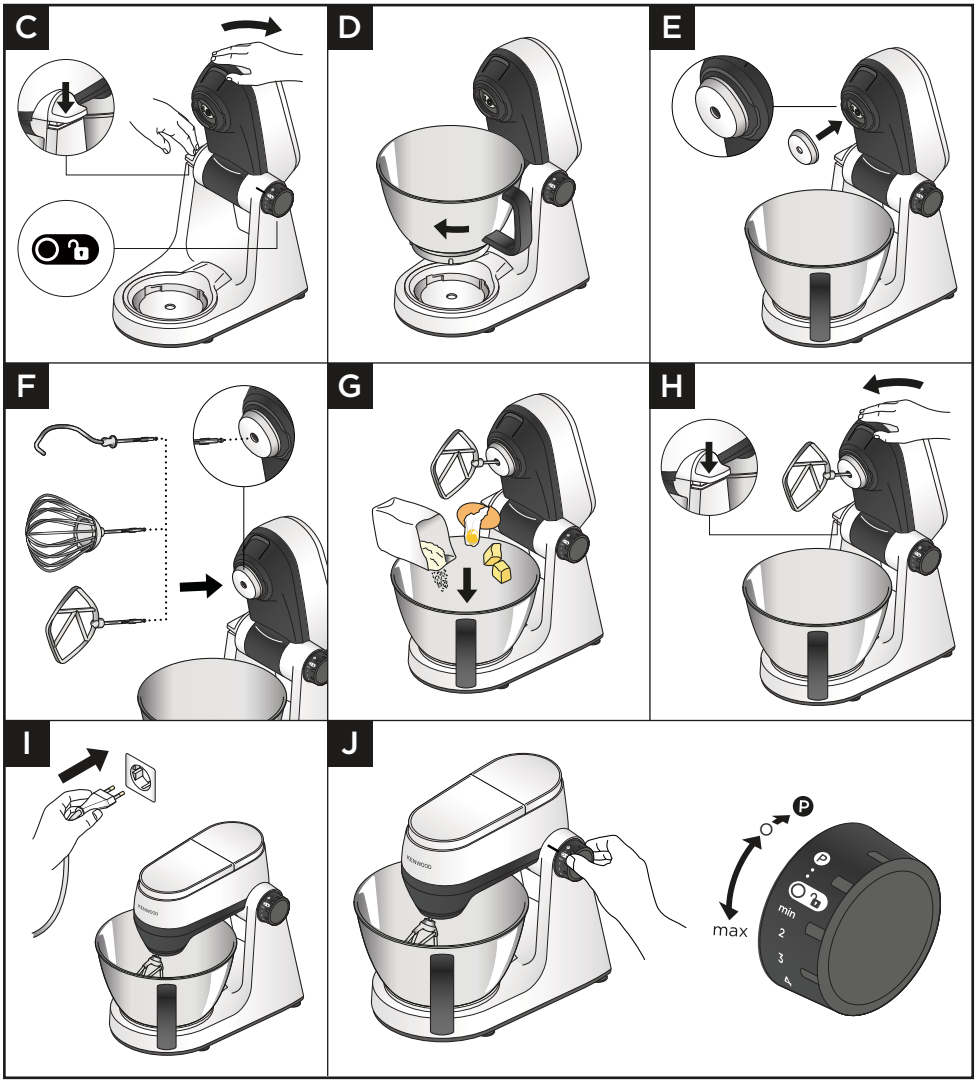
1. Suuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
2. Suuren nopeuden kiinnityspaikka
3. Sekoituspää
4. Työvälineliitäntä
5. Kulho
6. Moottoriosa
7. Virtakytkin ja nopeudensäädin
8. Päänvapautusvipu
9. Työvälineen säilytys
10. Johdon säilytys
11. Vatkain
12. Taikinakoukku
13. Vispilä
14. Irrotettava työkalun suojus
15. Mittalusikka
16. Roiskesuoja

Lisävarusteet

Saat lisätietoja toimitukseen sisältymättömien lisävarusteiden ja niiden käyttöohjeiden tilaamisesta osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maasi sivustosta.



Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- **Varmista**, että nopeudensäädin on asennossa "O" Off ennen kuin muutat sekoittimen pään asentoa.
- **Älä koskaan** tuki tuuletusaukkoa käytön aikana. Varo ilmanvaihtoaukosta käytön aikana tulevaa kuumaa ilmaa.
- Jos käytät roiskesuojaa, se tulee kiinnittää ennen työvälineen ja suojuksen paikalleen työntämistä.
- **Varmista**, että kulhotyökaluja ei ole kiinnitettynä ja että niitä ei ole kulhossa silloin, kun käytät muita liitäntöjä.
- **Älä** käytä vispilää paksuille seoksille (esim. kakuille, joissa kaikki ainekset lisätään kerralla, tai rasvan ja sokerin sekoittamiseen) – vispilä voi vaurioitua.
- **Älä** koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Varmista**, että laitteen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.
- Jos keittiökoneen pää on ylhäällä käytön aikana, kone pysyy käynnissä. Katkaise **aina** virta laitteesta ennen pään nostoa.
- Laite ei toimi, jos työvälineliitäntöjen kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Jos kuulet laitteen käyvän raskaasti, katkaise virta laitteesta ja poista osa seoksesta tai nosta nopeutta.
- Sekoittimessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken aikaa.
- Poista **aina** liitäntöihin kiinnitetyt lisälaitteet ennen pään nostoa.
- Varmista ruoan sisään tunkeutumisen estämiseksi, että työkalun suojus on kiinnitetty työkalun liitäntään ennen työkalun paikalleen työntämistä.

K-vatkain

- Ei sovellu pastataikinan käsittelyyn.

Taikinatyökalu

- Ruoan sisään tunkeutumisen estämiseksi – varmista aina, että suojus on kiinnitetty työkalun liitäntään ennen taikinatyökalun paikalleen työntämistä.
- Keittiökoneen pää liikkuu jonkin verran sekoitettaessa raskaita kuormia kuten leipätaikinaa. Tämä on normaalia.
- Pastataikina – Jauhotyypit voivat vaihdella, lisää tarvittaessa vettä 1 rkl kerrallaan, jotta saat sileän pastataikinan.

1 Paina päänvapautusvipua, ja nosta sekoituspäätä varovasti.
2 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Kiinnitä työkalun suojus työkalun liitäntään.
4 Työnnä valittu työkalu liitäntään – kuulet naksahduksen, kun se on tiukasti kiinni.
5 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
6 Paina päänvapautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.
7 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
8 Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla. Voit myös käyttää sykäystoimintoa (P).

9 Kun ainesosat on käsitelty, käännä nopeudensäädin O-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. Kohota sekoituspäätä. Pidä sitä paikallaan, ja irrota työväline liitännästä.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Jotta ainesosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi ainesosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Käytä roiskesuojaa käsitellessäsi suuria määriä (taikina mukaan lukien), jotta vältät ainesten roiskumisen.

Vinkkejä ja vihjeitä - Vispilä

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
- Majoneesi: saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
- Valmiit friteeraustaikinaseokset: lisää jauhot kulhoon ensin ja kaada neste niiden päälle. Sekoita pienimmällä nopeudella.

Vinkkejä ja vihjeitä - K-vatkain

- Kakkuja leipoessasi saat parhaat tulokset, kun käytät huoneenlämpöistä voita ja margariinia.

Vinkkejä ja vihjeitä - Taikinatyökalu

- Ainesosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
- Pysäytä kone säännöllisesti, ja kaavi seos irti taikinakoukusta.
- Jauhot - Tarvittava nesteen määrä vaihtelee käytettävien jauhojen mukaan. Taikinan tahmeus vaikuttaa huomattavasti laitteeseen kohdistuvaan kuormitukseen. Kun taikinaa sekoitetaan, tarkkaile laitetta.

Elektroninen nopeudentunnistin

Elektroninen nopeudentunnistin pitää nopeuden muuttumattomana kuormituksen muuttuessa, esimerkiksi kun vaivataan leipätaikinaa tai kakkutaikinaan lisätään kananmunia. Nopeus voi vaihdella, kun laite mukautuu kuormitukseen ja valittuun nopeuteen. Tämä on normaalia.

K	Min	Max		(Minuutit)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 sekuntia
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sekuntia ↓ 10 minuutit
	Min	**Max**		**(Minuutit)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit

Käyttökaavio

K	Min	Max		(Minuutit)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 sekuntia ↓ 45-50 minuutit

Reseptit

Vaalean leivän taikina
500 g jauhoja
5 g suolaa
8 g kuivattua pikahiivaa
280 ml vettä
7 g paistorasvaa tai voita

1 Kiinnitä kulho tehosekoittimeen.
2 Kaada vesi kulhoon ja sen jälkeen muut ainesosat.
3 Sekoita 1-nopeudella 45–60 sekunnin ajan tai kunnes taikina on valmis.
4 Vaivaa taikinaa 3-nopeudella 5–7 minuutin ajan.
5 Aseta taikina 2 paunan (900 g:n) leipävuokaan tai muotoile se sämpylöiksi ja aseta sämpylät voidellulle uunipellille.
6 Peitä pyyhkeellä ja jätä taikina nousemaan lämpimässä paikassa 45–50 minuutin ajaksi kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
7 Paista 200 °C:ssa 40 minuutin ajan tai sämpylöiden kyseessä ollessa 15–20 minuutin ajan.

Pizzataikina
500 g jauhoja
30 g oliiviöljyä
7 g suolaa
7 g hiivaa
300 ml vettä

1 Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
2 Lisää kaikki ainekset.
3 Kiinnitä taikinakoukku ja laske pää alas.
4 Sekoita pienimmällä nopeudella 45–60 sekunnin ajan, kunnes taikina on valmis.
5 Vaivaa taikinaa 3-nopeudella 5-7 minuutin ajan.
6 Muotoile taikinasta pallo jauhotetulle työtasolle.
7 Peitä taikina kostealla pyyheliinalla ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
8 Jaa taikina kahtia ja kauli siitä kaksi 15 cm:n pizzapohjaa.
9 Siirrä pohjat durumvehnäjauhoilla peitetylle uunipellille. Lisää/täytä pizzan päälle tulevat ainekset ja paista 10–15 minuuttia 240 ˚C:n lämpötilassa.

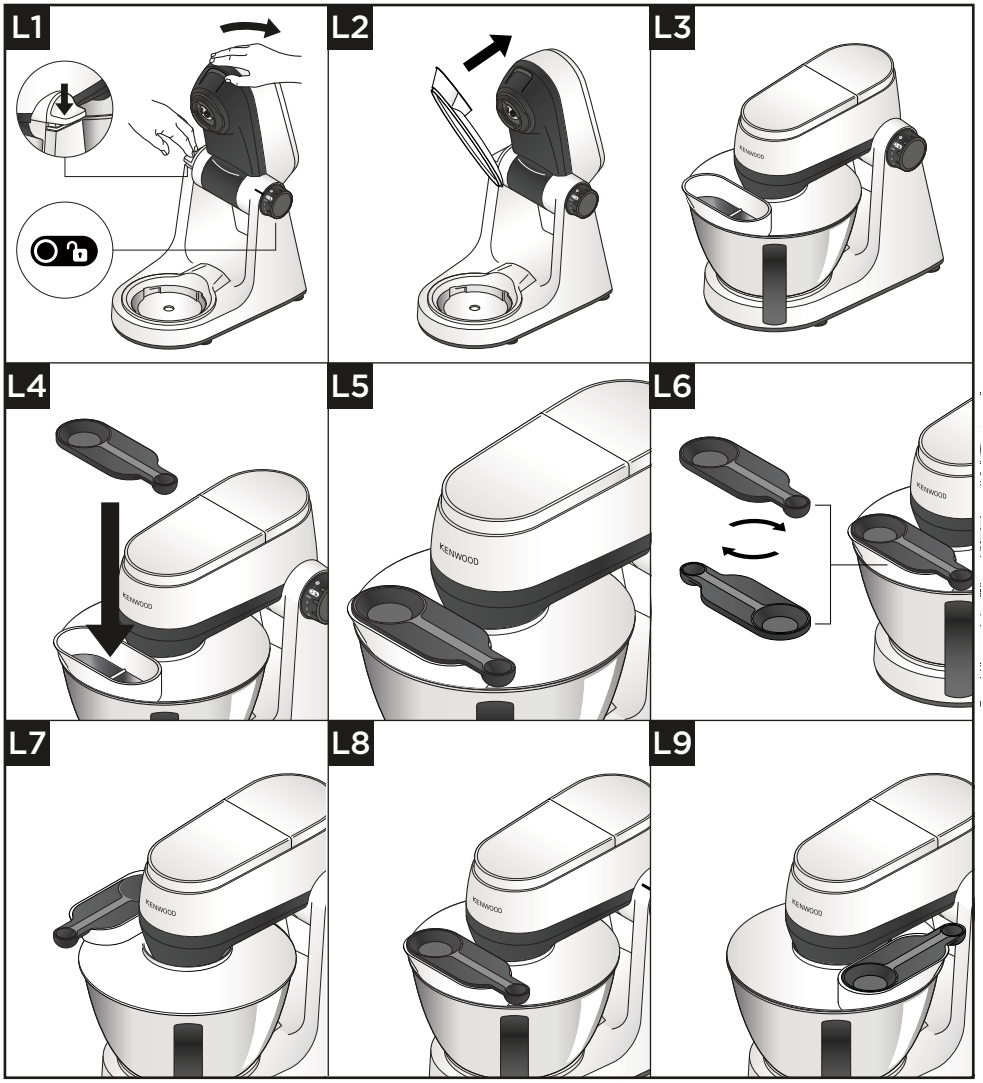
Mausteinen hunaja- ja pähkinämarinadi
250 g hunajaa (huonelämpöistä)
40 g karkearakenteista maapähkinävoita
1 pieniä chilejä

1 Laita kaikki ainesosat pienoisleikkuriin/myllyyn.
2 Kiinnitä lisälaite keittiökoneeseen.
3 Käytä sykäystoimintoa 10 sekunnin ajan.
4 Käytä haluamallasi tavalla.

Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen.

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- Sekoittamisen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojuksen syöttökourun kautta.
- Sinun ei tarvitse irrottaa roiskesuojaa työkalujen vaihtamista varten.

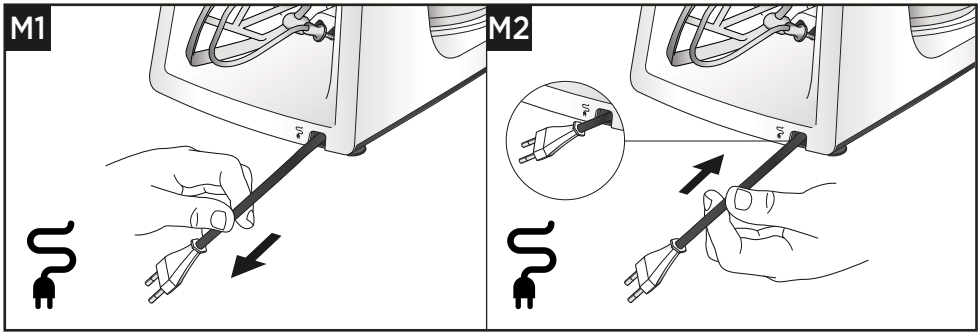
1 Nosta sekoittimen päätä, kunnes se lukittuu.
2 Aseta kulho jalustalle.
3 Työnnä roiskesuojus sekoittimen pään alapuolelle, kunnes se kiinnittyy tiukasti paikalleen. Kouruosa tulee sijoittaa kuvassa näkyvällä tavalla.
4 Työnnä tarvittava työkalu paikalleen.
5 Laske sekoittimen pää.

Huomautus: Kun roiskesuoja on kiinnitetty, sitä voidaan kääntää 90 astetta vasemmalle tai oikealle sen mukaan, missä asennossa sekoitinta käytetään.

6 Kun haluat irrottaa roiskesuojan, nosta sekoittimen päätä, kunnes se lukkiutuu, ja vedä roiskesuojusta sen jälkeen alaspäin.
7 Mittalusikkaa voidaan lisäksi käyttää syöttökourun kantena. Kun haluat kiinnittää mittalusikan, laske se syöttökourun päälle ja työnnä se paikalleen.

Huomautus: Mittalusikka sopii syöttökouruun kumpaankin suuntaan.

Johdon säilytys



Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Suunnittelu ja muotoilu: Kenwood, Iso-Britannia
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)
Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuohje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Kone ylikuormittunut / maksimikapasiteetit ylittyneet, 30 minuutin yhtämittainen käyttö ylittynyt.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laitteen pitäisi käynnistyä heti uudelleen. Jos kone ei käynnisty, palauta nopeudensäädin tilaan ”O” ja irrota pistoke ja odota 30 minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä. Tarkista suurimmat kapasiteetit nopeussuositustaulukosta.
	Liitäntöjen suojukset eivät ole paikoillaan, tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojukset ovat paikoillaan oikein.
Suurinopeuksiset lisälaitteet eivät toimi.	Varustetta ei ole kiinnitetty ja lukittu kunnolla.	Tarkista, että varuste on lukittu oikein.
Laite liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.
Sekoittimen päätä ei voi nostaa.	Nopeudensäädin on asennossa ON.	Aseta säädin asentoon ”O”
Nopeudensäädintä ei voi kiertää.	Sekoittimen pää ei lukitu paikalleen.	Tarkista, että sekoittimen pää on lukittu joko täysin YLHÄÄLLÄ- tai ALHAALLA-asentoon.

Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 208-209
- Fişe takmadan önce 209
- Bakım ve temizlik 210-211
- Parça Listesi 212-213
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı 214-219
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 214-216
  - Kullanım Tablosu 217-218
  - Tarifler 219
- Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için 220-221
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 220-221
- Kablo Saklama 221
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 222
- Sorun giderme kılavuzu 223

Önemli Güvenlik Bilgileri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. (Robotun tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır). Parçaları yıkayın, bakınız: Bakım ve Temizlik'.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Şu durumlarda hız ayarını 'O' (KAPALI) konuma getirin ve cihazı fişten çekin:
  - priz kapaklarını, araçlarını, eklerini çıkarıp takmadan önce;
  - kullanım bittikten sonra veya kullanımda değilken;
  - temizlik öncesi.
- Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak **çalıştırmayın**. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Hamur Aracı	15 dk.	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin

- Parmaklarınızı hareket eden parçalardan ve takılı aparatlardan uzak tutun. Elinizi ve parmaklarınızı asla menteşe mekanizmasına koymayın.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- **Asla** Mutfak Robotu çalışırken gözetimsiz bırakmayın.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde **kullanmayınız**. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda. sayfadaki 'Servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **hiçbir zaman** ıslatmayın.
- Tahrik çıkışlarını kullanırken kâsenin içerisinde kâse araçlarının takılı olmadığından veya bulunmadığından **emin olun**.
- Bir hazne aleti kullanarak cihazı çalıştırırken haznenin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.
- Aynı anda birden fazla priz (Kase Aleti Yuvası veya Yüksek Hızlı Çıkış) **kullanmayın**.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve talimatları okuyun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- **Asla**, Kullanım Tablosunda önerilen maksimum miktarları ve hızları aşmayın.
- Bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Kaldırmadan önce başlığın aşağı konumda takılı olduğundan ve kâse, araç gereç ve çıkış kapakları ve kablonun sabitlendiğinden emin olun.
- Cihazı taşırken her zaman tabandan ve mikser başlığından tutun.
- Mutfak Makinesi dengesiz hale gelebileceğinden, bir eklenti takılıyken mikser kafasını **hareket ettirmeyin veya ayarlamayın**.

- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyinden **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye **kuvvet uygulamayın**; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır.
- Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa:
  1. Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri ile aynı veya ondan büyük olmalıdır.
  2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Güç Tüketimi

- Hız kontrolü "O" konumundayken - KAPALI moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
- Motor sürekli çalışırken - KAPALI moduna otomatik geçiş: Yaklaşık 30 dakika.
- KAPALI modda güç: ≤0,3W

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bakım ve temizlik

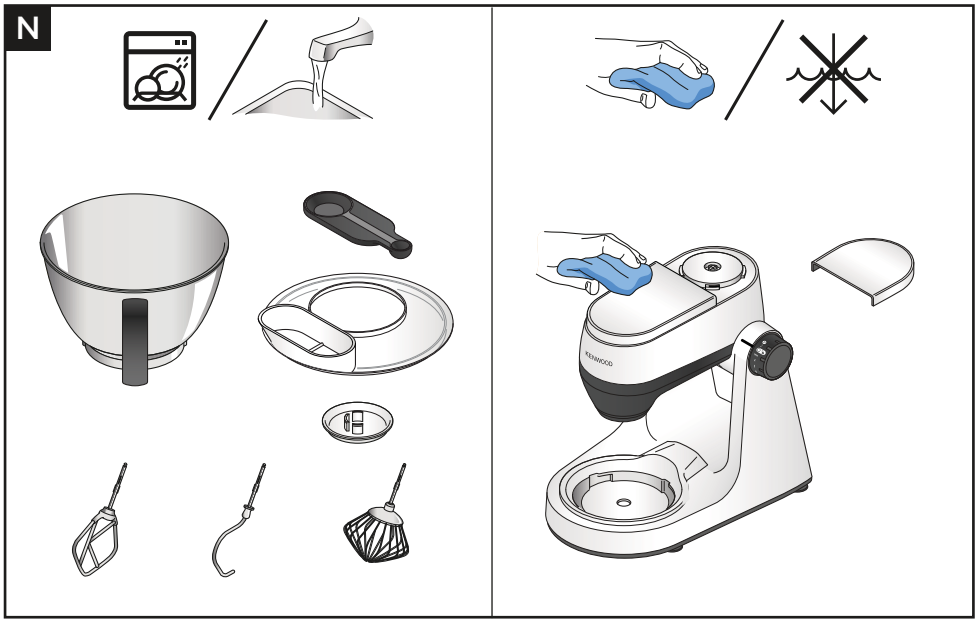
- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.

Güç Ünitesi

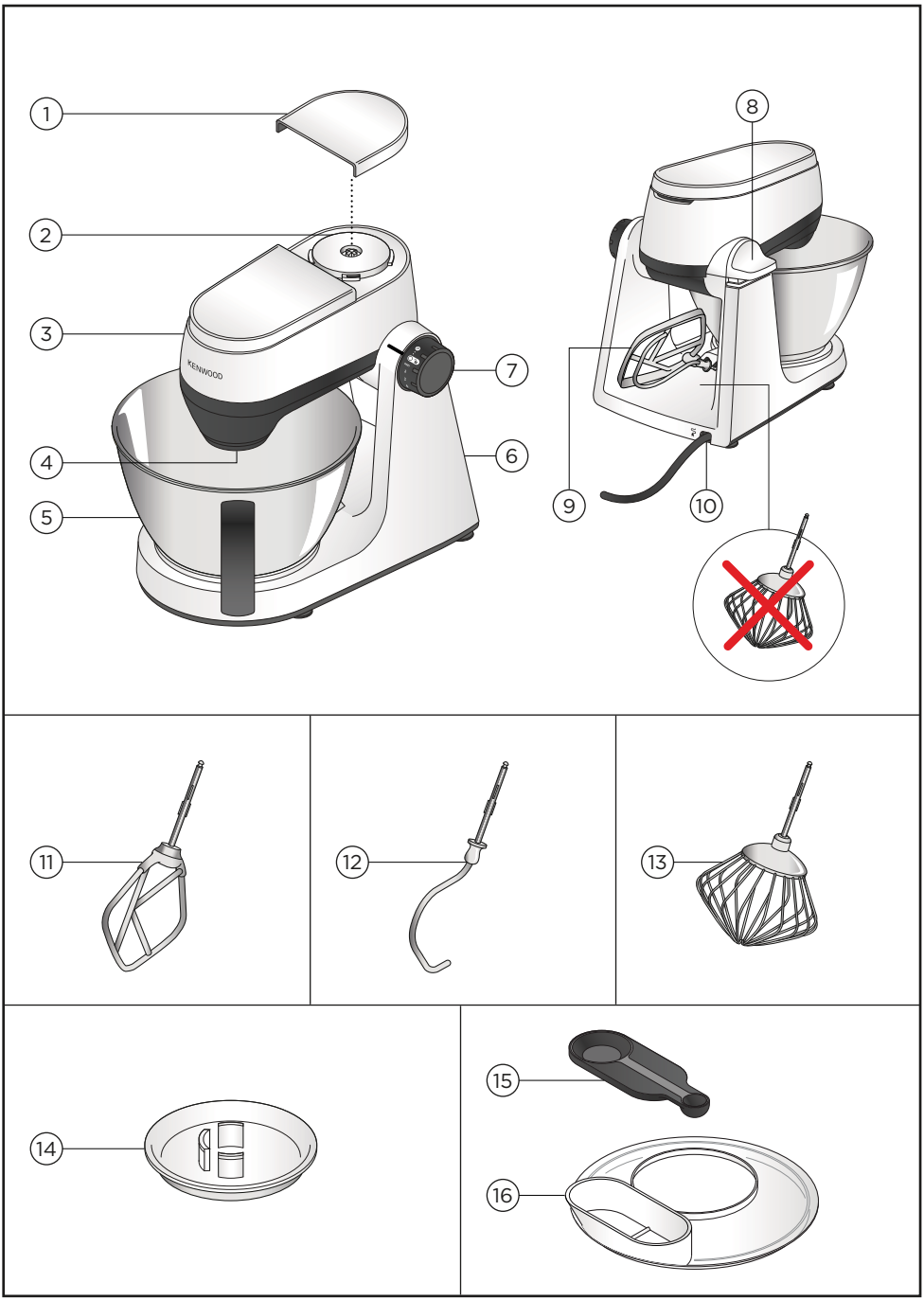
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Aşındırıcı kullanmayın veya suya daldırmayın.
- Mikserin tabanındaki ayaklıkların temiz tutulduğundan emin olun.

Kaseler ve Aletler

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için asla tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Sıcaktan uzak tutun (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar).


N
KENWOOD

Parça Listesi

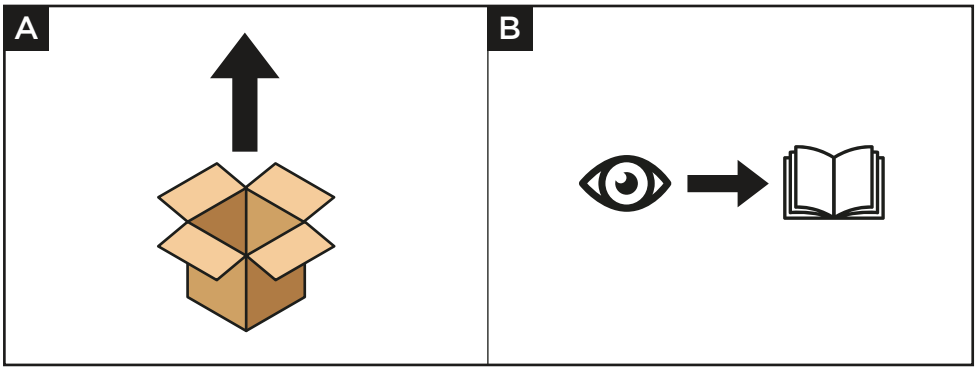


Parçalar

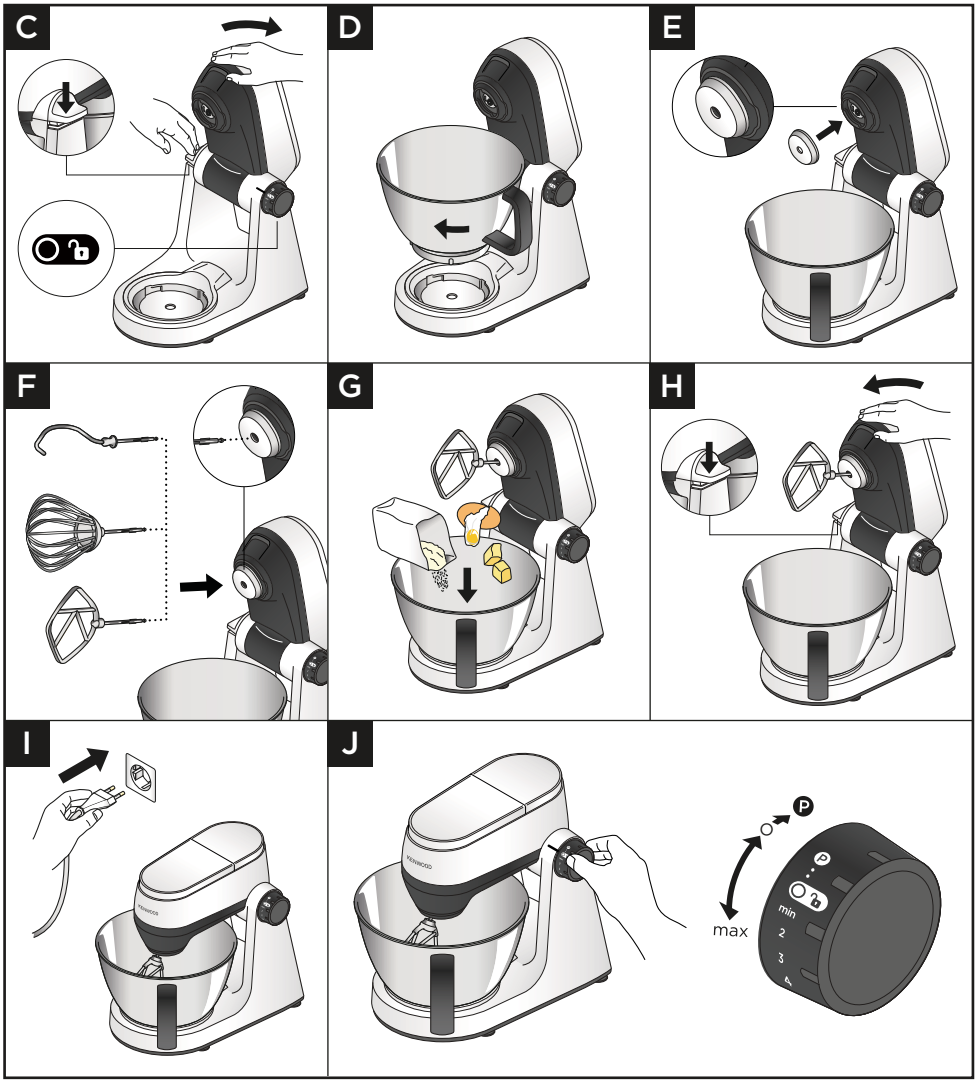
1. Yüksek Hız Çıkışı
2. Yüksek Hız Çıkışı Kapağı
3. Mikser Başlığı
4. Araç Yuvası
5. Kâse
6. Güç ünitesi
7. Açma/Kapama düğmeleri ve Hız ayarı
8. Başlığı çıkarma kolu
9. Alet Saklama
10. Kablo Saklama
11. K-Çırpıcı
12. Hamur Kancası
13. Çırpıcı
14. Çıkarılabilir Alet Koruması
15. Ölçü Kaşığı
16. Sıçrama engelleyici

İsteğe Bağlı Ek Parçalar

Paketinize dahil olmayan isteğe bağlı ek parçaları ve ek parça kullanım talimatları kitapçıklarını sipariş etme hakkında daha fazla bilgi almak için www.kenwoodworld.com'u veya ülkenize özel kenwood web sitesini ziyaret edin.



Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Mikser kafasının konumunu değiştirmeden önce, hız kontrolünün “O” Kapalı pozisyonda olduğundan **emin olun**.
- **Asla** çalıştırma sırasında havalandırma çıkışını engellemeyin, Çalıştırma sırasında havalandırma çıkışından gelen sıcak havaya dikkat edin.
- Sıçrama önleyici kullanılıyorsa, bu önleyici, alet koruması ve alet yerleştirilmeden önce takılmalıdır.
- Diğer çıkışları kullanırken, kasede hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmadığından **emin olun**.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda **kullanmayın** (ör. hepsi bir arada kekler, yağ ve şeker kremalaştırma) - hasar verebilirsiniz.
- **Asla** belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan **emin olun**.
- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine çalışmaya devam edecektir. **Her zaman** kafayı kaldırmadan önce kapatın.
- Çıkış kapakları makineye doğru bir şekilde yerleştirilmedikçe makine çalışmayacaktır.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, ya hemen kapatın ve karışımın bir kısmını boşaltın ya da hızı azaltın.
- Cihazınız, malzemelerin sıçramasını engelleyen ‘hafif başlangıç’ özelliğine sahiptir. Cihazda ekmek hamuru gibi yoğun bir karışım varken cihaz çalıştırılırsa, cihazın seçilen hıza ulaşması birkaç saniye sürebilir.
- Mikser kafasını kaldırmadan önce daima çıkışlara takılı eklentileri çıkartın.
- Yiyecek girişini önlemek için, bir aleti yerleştirmeden önce alet korumasının alet yuvasına takıldığından emin olun.

K-Çırpıcı

- Makarna hamuru işlemeye uygun değildir.

Hamur Aleti

- Yiyecek girişini önlemek için - hamur aletini yerleştirmeden önce korumanın alet yuvasına takıldığından emin olun.
- Ekmek hamuru gibi ağır malzemeleri karıştırırken mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Makarna Hamuru - Un çeşitleri değişiklik gösterebilir, pürüzsüz bir makarna hamuru elde etmek için, gerekirse her seferinde 1 yemek kaşığı ilave su ekleyin.

1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru ittirin ve mikser başlığını kaldırın.
2 Kâseyi yerleştirin – yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
3 Alet korumasını alet yuvasına yerleştirin.
4 Seçilen aleti yuvaya itin - güvenli bir şekilde takıldığında bir ‘klik’ sesi duyacaksınız.
5 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
6 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru ittirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
7 Ardından cihazınızı prize takın.
8 Hız kumandasını istediğiniz ayara getirin. Ani hız atımları vermek için pulse (P) özelliğini kullanın.

9 İşlem bittikten sonra hız kumandasını ‘0’a’ getirin ve cihazı fişten çekin. Mikserin kafasını kaldırın, kafayı sabit tutarken aleti çıkıştan çekin.

Tavsiye ve İpuçları

- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- Malzemelerin püskürtülmesini önlemek için büyük miktarlarda (hamur dahil) işlem yaparken sıçrama önleyici kullanın.

Tavsiye ve İpuçları - Dikkat

- Yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda en iyi sonuçlar alınır.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcıda veya kâsede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Mayonez: en iyi sonuçlar için, yağ eklendikten sonra en yüksek hızda bir 10 saniye boyunca daha çalıştırın.
- Yağ, un ve yumurta karışımları – Kâseye ilk olarak un ve ardından sıvıyı ekleyin. Malzemelerin karışması için en düşük hızda karıştırın.

Tavsiye ve İpuçları - K-Çırpıcı

- En iyi sonuç için, kek yaparken daima oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.

Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti

- Malzemeler, ilk olarak suyu koyduğunuzda en iyi şekilde karışır.
- Cihazı aralıklarla durdurun ve hamur kancasındaki karışımı temizleyin.
- Un - Farklı unlar farklı miktarda sıvı gerektirir. Hamurun yapışkanlığı cihazın maruz kaldığı yük üzerinde doğrudan etkili olur. Hamuru karıştırırken cihazı gözetleyin.

Elektronik Hız Sensörü Denetimi

Mikserinizde, ekmek hamuru yoğururken veya hamur işi karışımlarına yumurtalar eklendiğinde oluşan farklı yük koşullarında aynı hızı korumak için tasarlanmış bir elektronik hız sensörü denetimi bulunur. Mikser çalışırken, seçilen yük ve hız ayarına uymak için hızını arttırıp azaltabilir. Bu normaldir.

Kullanım Tablosu

K		Min	Maks		(Dakika)
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max (Maks)	8–9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max (Maks)	60 san.
		400 g	750 g	Min ↓ Max (Maks)	60 san. ↓ 10 Dakika
		Min	Maks		(Dakika)
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 san. ↓ 5-14 Dakika
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 san. ↓ 5-14 Dakika
	H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 san. ↓ 5-14 Dakika

Kullanım Tablosu

K	Min	Max		(Mins)
	x 3	x 8	Min ↓ Max (Maks)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max (Maks)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max (Maks)	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max (Maks)	10 san. ↓ 45-50 Dakika

Tarifler

Beyaz Ekmek Hamuru
500 g Un
5 g Tuz
8 g Toz Kuru Maya
280 ml Su
7 g Tereyağı

1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
2 Suyu kaseye dökün ardından kalan malzemeleri ekleyin.
3 1. hızda 45 – 60 saniye kadar veya hamur oluşana kadar karıştırın.
4 3. hızda 5-7 dakika kadar yoğurun.
5 Hamuru bir adet 2 lb'lik (900 g) ekmek kalıbına yerleştirin veya rulo haline getirerek yağlanmış bir pişirme tepsisine yerleştirin.
6 Bir havlu ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde boyutu ikiye katlanıncaya dek 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.
7 200°C'de 40 dakika veya rulolar için 15 – 20 dakika süresince pişirin.

Pizza Hamuru
500 gr Un
30 gr Zeytinyağı
7 gr Tuz
7 gr Maya
300 ml Su

1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
2 Bütün malzemeleri ekleyin.
3 Hamur kancasını takın ve kafayı indirin.
4 Minimum hızda 45-60 saniye veya hamur oluşana kadar karıştırın.
5 3. hızda 5-7 dakika kadar yoğurun.
6 Hamuru unlanmış bir çalışma yüzeyinde top haline getirin.
7 Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
8 İkiye bölün ve 15 cm'lik iki pizza tabanı şeklinde açın.
9 İrmik kaplı bir fırın tepsisine aktarın. Pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

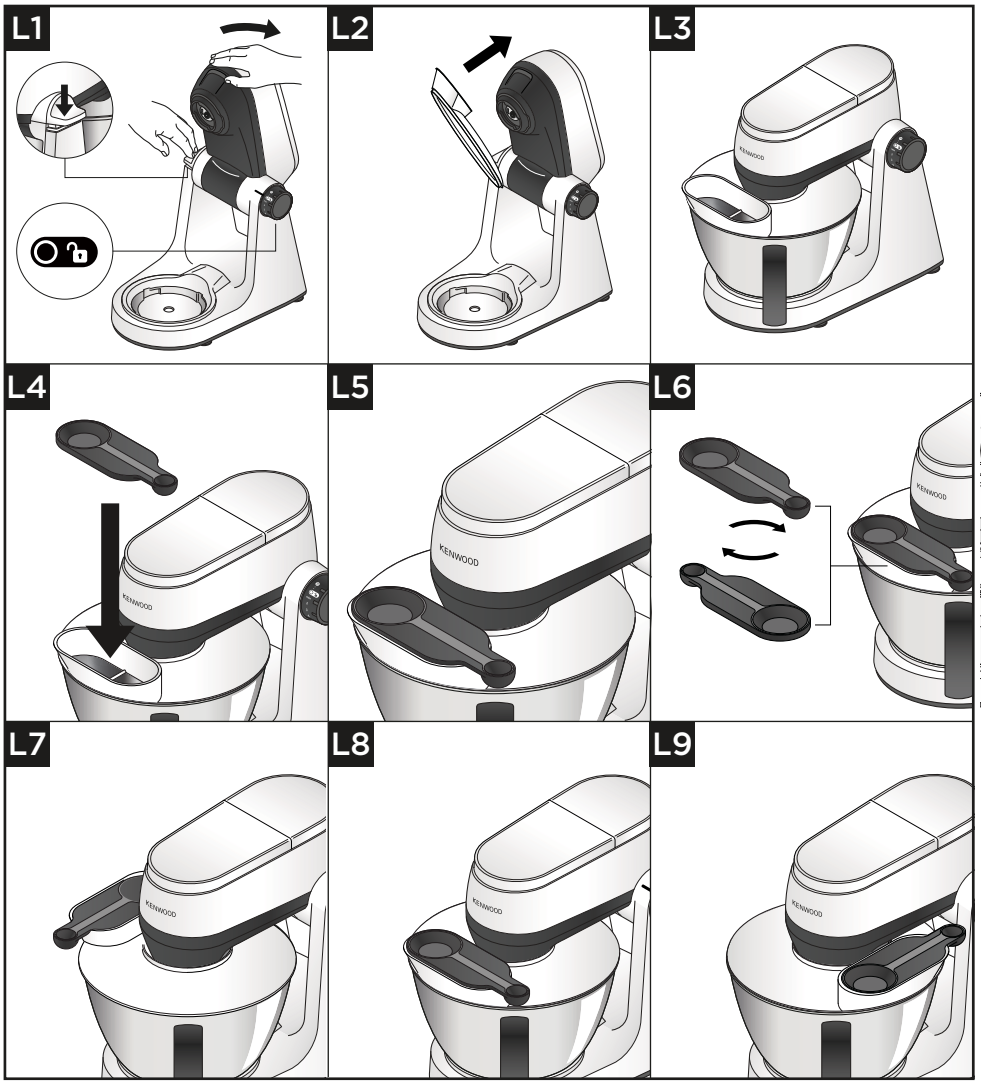
Baharatlı Bal & Kabuklu Yemiş Marinatı
250 g Bal (oda sıcaklığında)
40 g Çıtırlı fıstık ezmesi
1 Ufak çili biber

1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
2 Eklentiyi Mutfak robotuna takın.
3 10 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir.

Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLI

- Karıştırma sırasında, malzemeler sıçrama korumasının oluğu aracılığıyla doğrudan kaseye eklenebilir.
- Aletleri değiştirmek için sıçrama önleyiciyi çıkartmanıza gerek yoktur.

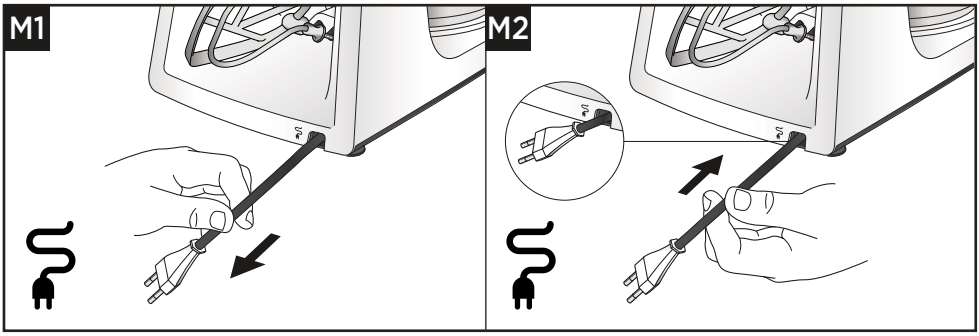
1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
2 Kaseyi tabana yerleştirin.
3 Sıçrama önleyiciyi mikser kafasının alt tarafına sıkıca oturana kadar itin. Oluk bölümü gösterildiği gibi yerleşmelidir.
4 Gerekli aleti yerleştirin.
5 Mikser kafasını indirin.

Not: sıçrama önleyicisi takıldıktan sonra, mikserin hangi konumda kullanıldığına bağlı olarak 90 derece sola veya sağa döndürülebilir.

6 Sıçrama önleyiciyi çıkarmak için, mikser kafasını kilitlenene kadar kaldırın, ardından sıçrama önleyiciyi aşağı çekin.
7 Ölçü kaşığı ek olarak, besleme oluğunun kapağı olarak da kullanılabilir. Sabitlemek için, ölçü kaşığını besleme oluğuna alçaltın ve yerine itin.

Not: Ölçüm kaşığı besleme oluğuna her iki yönde de oturacaktır.

Kablo Saklama



Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “Sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz kullanılırken durdu.	Güç gelmiyor.	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Makarna Hamuru - Un çeşitleri değişiklik gösterebilir, pürüzsüz bir makarna hamuru elde etmek için, gerekirse her seferinde 1 yemek kaşığı ilave su ekleyin.	Hız ayarını kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı tekrardan ayarlayın. Cihaz tekrardan çalışmaya başlar. Makine çalışmazsa, hız kontrolünü “O” konumuna getirin, fişi çekin ve yeniden başlatmadan önce 30 dakika bekleyin. ‘Önerilen Kullanım Grafiği’ndeki’ Maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Çıkış kapakları takılı değil veya yerine oturmamış.	Çıkış kapağının (kapaklarının) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin.
Yüksek hızlı eklentiler çalışmıyor.	Ek parça düzgün takılmamış veya yerine oturmamış.	Ek parçanın yerine oturduğundan emin olun.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirli.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
Mikser kafasını kaldırılamıyor.	Hız kontrol düğmesi AÇIK olarak ayarlanmış.	Düğmeyi “O” olarak ayarlayın.
Hız kontrol düğmesi döndürülemiyor.	Mikser kafası konuma kilitlenmemiş.	Mikser kafasının YUKARI veya AŞAĞI konumda tam olarak kilitlendiğini kontrol edin.

Česky

- Důležité bezpečnostní informace 225-226
- Před zapojením 226
- Péče a čištění 227-228
- Seznam dílů 229-230
- Používání kuchyňského robota 231-236
  - Nákresy a pokyny k použití 231-233
  - Tabulka doporučeného nastavení 234-235
  - Recepty 236
- Nasazení a používání krytu mísy 237-238
  - Tabulka doporučeného nastavení 237-238
- Uložení kabelu 238
- Servis a údržba 239
- Průvodce odstraňováním problémů 240

Důležité bezpečnostní informace

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítky na spodní straně přístroje neodstraňujte.) Umyjte jednotlivé části, viz ‚Péče a čištění'.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Nastavte ovladač rychlosti do polohy „O" (VYPNUTO) a odpojte přístroj z elektrické zásuvky:
  - před připojením nebo odpojením krytů/nástrojů/nástavců;
  - po použití přístroje a v době, kdy přístroj nepoužíváte;
  - před čistěním.
- **Nepoužívejte** spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Hnětací hák	15 min	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout

- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům. Nikdy nevsunujte ruku nebo prsty do mechanismu pantu.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- **Nikdy** nenechávejte kuchyňský robot za provozu bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechejte ho prověřit nebo opravit – viz ‚Servis a údržba'.
- **Nikdy** nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Dbejte na to, aby hnací jednotka, kabel nebo zástrčka **nikdy** nebyly mokré.
- Při použití vývodů náhonů **zkontrolujte**, zda nejsou v míse nasazené nebo uložené žádné nástroje.
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro vysokou rychlost).
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- Při použití nástavce si přečtěte dodávané bezpečnostní pokyny.
- Buďte opatrní při vyjímání nástrojů k míse, pokud je používáte po delší dobu, protože mohou být horké.
- **Nikdy** nepřekračujte maximální množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní. Před zvednutím se ujistěte, že je hlavice správně zaklapnutá ve spodní poloze a že mísa, nástroje, kryty vývodů a kabel jsou zajištěné.
- Při přenášení přístroj vždy uchopte za základnu a hlavici mixéru.

- **Nepřesunujte** ani **neupravujte** hlavici mixéru s nasazeným nástavcem, protože přístroj by pak mohl být nestabilní.
- **Nespouštějte** přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a **netlačte** silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne.
- Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely.
- Při použití prodlužovacího kabelu:
  1. Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče nebo vyšší.
  2. Kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout.
  3. Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Spotřeba energie

- WS ovladačem rychlosti v poloze „O“- automatické přepnutí do režimu Vypnuto: ----------
- Při nepřetržitém provozu motoru - automatické přepnutí do režimu Vypnuto: přibližně 30 minut.
- Spotřeba v režimu vypnuto: ≤0,3 W.

Před zapojením

- Piesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Péče a čištění

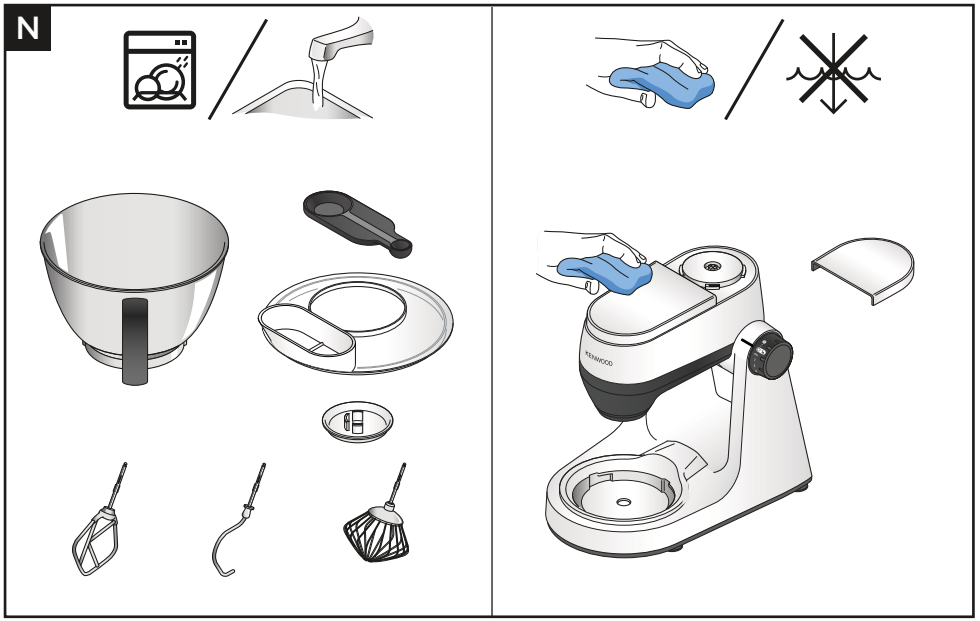
- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.

Hnací jednotka

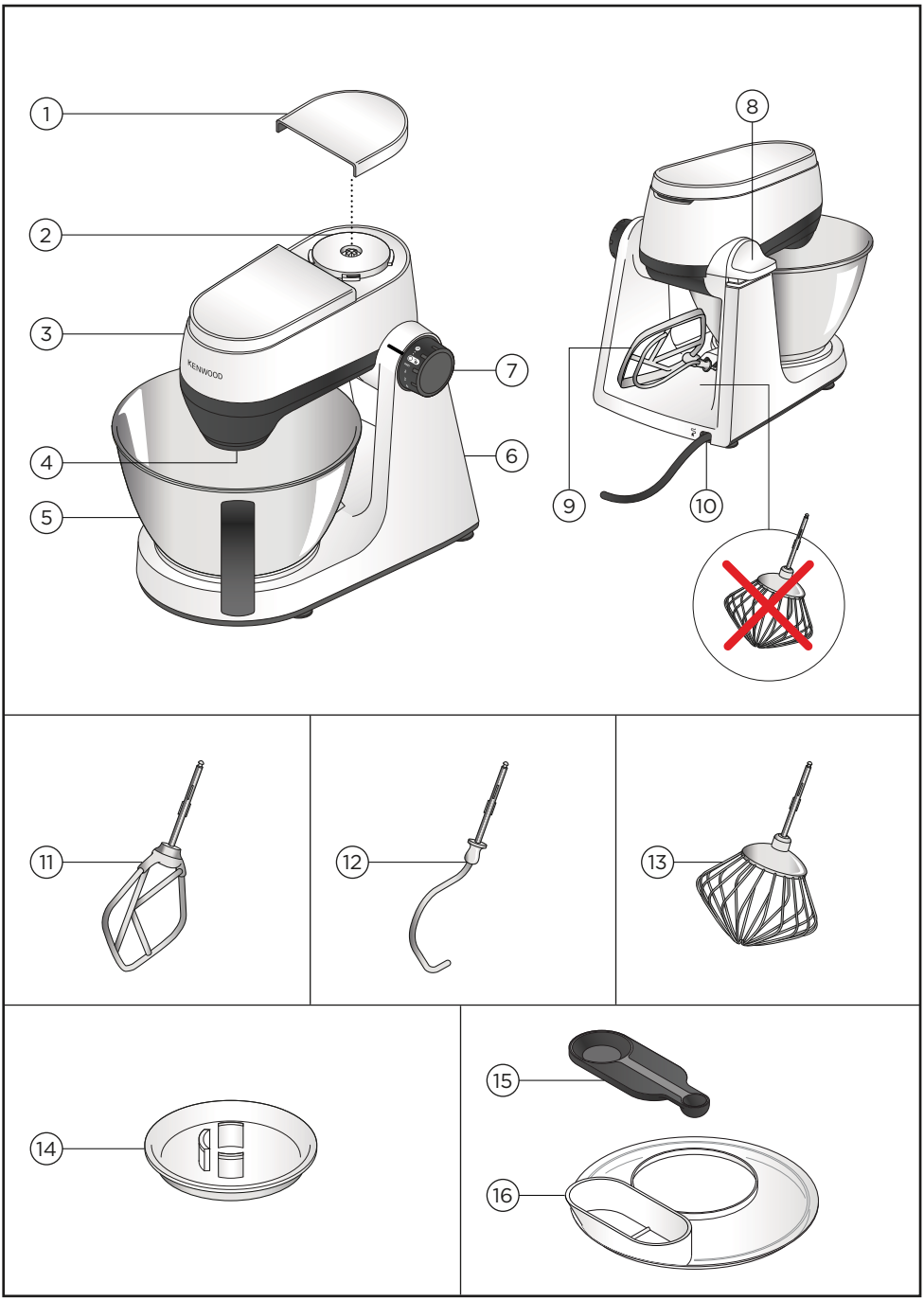
- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.
- Udržujte v čistotě nožičky na spodní straně přístroje.

Nádoba a nástroje

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).


N
KENWOOD

Seznam dílů

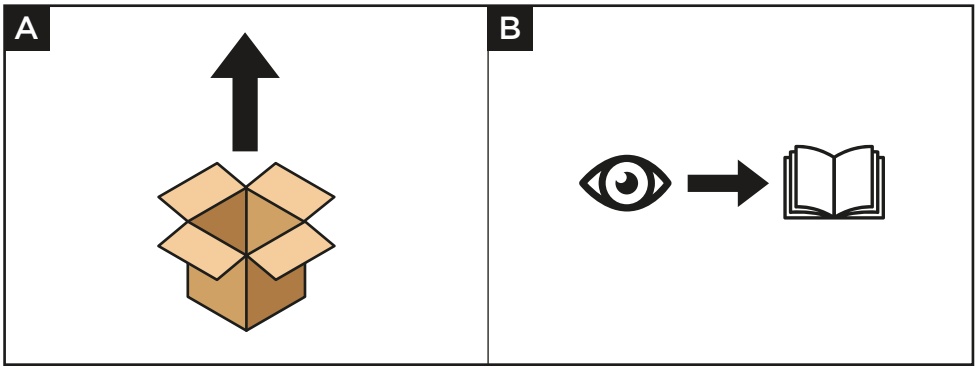


Popis

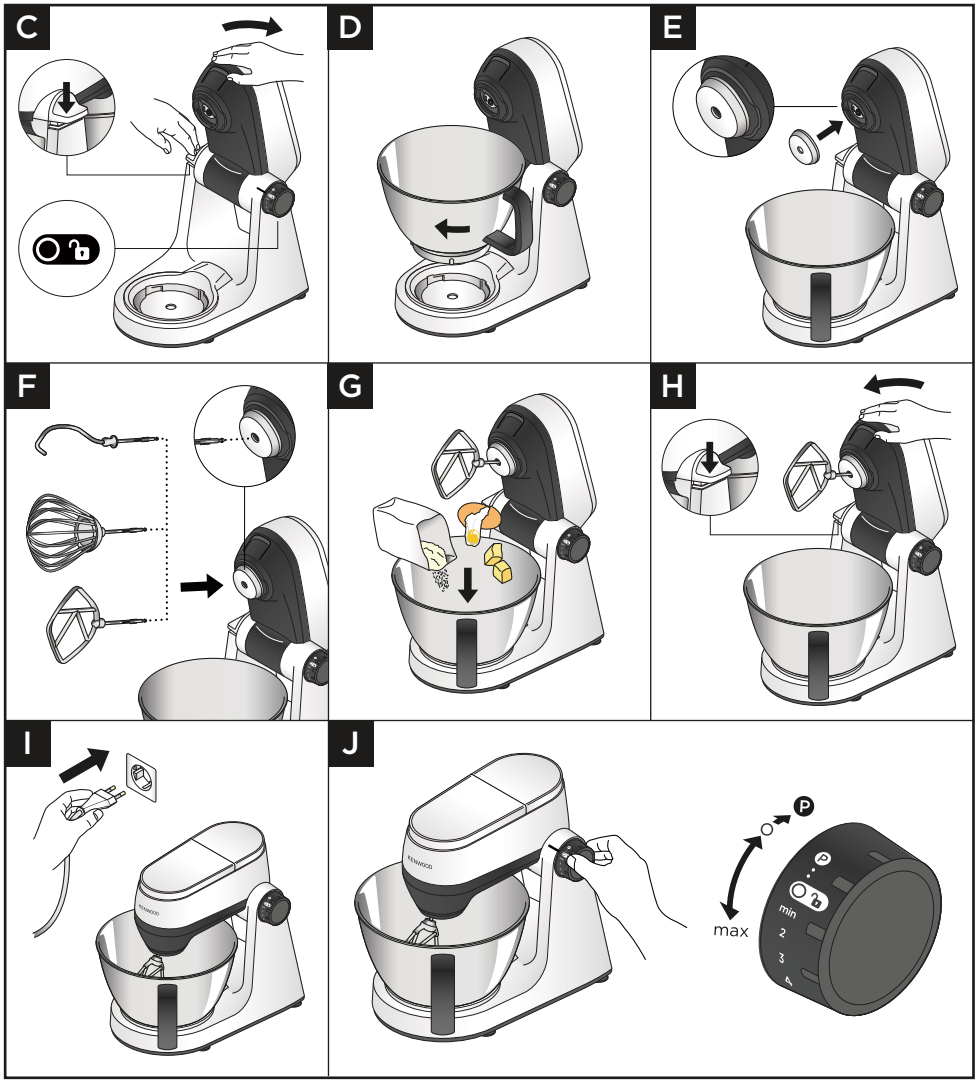
1. kryt vývodu rychlého náhonu
2. vývod rychlého náhonu
3. hlavice mixéru
4. zásuvka pro nástroje
5. mísa
6. hnací jednotka
7. vypínač a ovladač rychlosti
8. páčka pro uvolnění hlavice
9. Prostor pro uložení nástrojů
10. Prostor pro uložení kabelu
11. šlehač
12. hnětací hák
13. šlehací metla
14. odnímatelný chránič nástrojů
15. odměrka
16. ochrana proti vystříknutí

Volitelné nástavce

Další informace k tomu, jak objednat volitelné nástavce/návody k použití volitelných nástavců, které nejsou součástí dodávky, najdete na webových stránkách www.kenwoodworld.com nebo na webových stránkách určených pro vaši zemi.



Nákresy a pokyny k použití



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Před změnou polohy hlavice mixéru **prověřte**, že ovladač rychlosti je v poloze ‚O' (vypnuto).
- **Nikdy** za provozu nezakrývejte větrací otvor. Dejte pozor na horký vzduch, který za provozu z větracího otvoru vychází.
- Pokud používáte ochranu proti vystříknutí, musí být nasazená předtím, než nasadíte chránič nástrojů a nástroj.
- **Zajistěte**, že při použití jiných výstupů nebudou nasazené nebo uložené v míse žádné nástroje k míse.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. na základní těsta na moučníky nebo při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- **Nikdy** nepřekračujte uvedené maximální objemy a rychlosti. Jinak by se přístroj mohl přetížit.
- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechejte změknout.
- Před použitím přístroje **prověřte**, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.
- Pokud za provozu zdvihnete hlavici mixéru, přístroj se nezastaví. Než hlavici zvednete, **vždy** přístroj vypněte.
- Přístroj se nezapne, pokud nebudou řádně nasazené kryty vývodů.
- Pokud uslyšíte, že přístroj se otáčí s námahou, vypněte ho a vyjměte část směsi nebo zvyšte rychlost.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, aby se minimalizovalo stříkání. Pokud však přístroj zapnete, když je v míse hustá směs, například těsto na chleba, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.
- Než zvednete hlavici mixéru, **vždy** sundejte nástavce nasazené na vývody.
- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy před nasazením nástroje připojte do výstupu pro nástroje chránič nástrojů.

K-metla

- Nevhodné pro zpracování těsta na těstoviny.

Nástavec na těsto

- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy před nasazením hnětacího háku připojte do výstupu pro nástroje chránič nástrojů.
- Určitý pohyb hlavice mixéru při mixování hutných náplní, např. chlebového těsta, je normální.
- Těsto na těstoviny – Různé druhy mouky se mohou lišit. V případě potřeby přidávejte po 1 polévkové lžíci vodu, dokud nevznikne hladké těsto.

1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
2 Nasaďte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
3 Nasaďte do výstupu pro nástroje chránič nástrojů.
4 Zatlačte zvolený nástroj do výstupu. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
5 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
6 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.
7 Zapojte přístroj do napájení.
8 Otočte ovladač rychlosti na požadované nastavení. Pro krátké impulzy vysoké rychlosti použijte pulzní režim (P).

9 Po zpracování přepněte ovladač rychlosti do polohy „O“ a odpojte přístroj od napájení. Zvedněte hlavici mixéru, přidržte ho a vytáhněte nástroj z vývodu.

Rady a tipy

- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Při zpracování velkých objemů (včetně těsta) používejte ochranu před vystříknutím, aby ingredience nestříkaly ven z mísy.

Rady a tipy - Šlehací metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete při šlehání vajec o pokojové teplotě.
- Před šleháním bílků prověřte, zda na metle nebo na míse není mastnota nebo zbytky žloutků.
- Majonéza – nejlepších výsledků dosáhnete, když stěny mísy po přidání oleje setřete stěrkou a pustíte přístroj na dalších 10 s při nejvyšší rychlosti.
- Směsi na lité těsto – vsypte do mísy nejprve mouku, poté tekutinu a míchejte při minimální rychlosti, aby se přísady promísily.

Rady a tipy - K-metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.

Rady a tipy - Nástavec na těsto

- Přísady se nejlépe smísí, když do místy nejprve nalijete tekutinu.
- Přístroj občas vypněte a setřete těsto z hnětacího háku.
- Mouka - Různé várky mouky se liší v tom, kolik potřebují tekutin. Lepivost těsta má přímý vliv na to, jaké zátěži je přístroj vystaven. Během míchání těsta na přístroj dohlížejte.

Elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi.
Za provozu proto můžete slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení. Jedná se o normální jev.

Tabulka doporučeného nastavení

K		Min	Max.		(Min)
		600 g	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8–9
		600 g	2 kg	Min. ↓ Max.	60 s
		400 g	750 g	Min. ↓ Max.	60 s ↓ 10 min
		Min	Max.		(Min)
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 s ↓ 5-14 min
		300 g	1 kg	Min. ↓ 2	5
	H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min. ↓ 3	60 s ↓ 5-14 min
	H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 s ↓ 5-14 min

Tabulka doporučeného nastavení

K	Min	Max.		(Min)
	x 3	x 8	Min. ↓ Max.	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min. ↓ Max.	1-2
	0.,25 L	1 L	Min. ↓ Max.	10 s ↓ 45-50 min

Recepty

Těsto na bílý chléb
500 g mouky
5 g soli
8 g instantního sušeného droždí
280 ml vody
7 g sádla nebo másla

1 Nasaďte mísu na robota.
2 Nalejte do mísy vodu a poté vložte zbývající ingredience.
3 Mixujte při rychlosti 1 po dobu 45–60 sekund nebo dokud se nevytvoří těsto.
4 Zpracovávejte těsto 5–7 minuty při rychlosti 3.
5 Přemístěte těsto do jedné 900g formy nebo ho vytvarujte do rohlíků a položte je na vymazaný plech.
6 Přikryjte těsto utěrkou a nechejte ho 45–60 minut kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvojnásobí.
7 Pečte 40 minut (chléb) nebo 15–20 minut (rohlíky) při teplotě 200 °C.

Těsto na pizzu
500 g mouky
30 g olivového oleje
7 g soli
7 g droždí
300 ml vody

1 Nasaďte mísu na kuchyňský robot.
2 Vložte do mísy všechny ingredience.
3 Nasaďte hnětací hák a spusťte hlavici.
4 Mixujte při minimální rychlosti po dobu 45–60 sekund, dokud se nevytvoří těsto.
5 Zpracovávejte 3 minuty při rychlosti 5-7.
6 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu kouli.
7 Přikryjte těsto vlhkou utěrkou a nechejte ho na teplém místě 30–40 minut odpočívat.
8 Rozdělte těsto na dva díly a vyválejte dva 15 cm korpusy na pizzu.
9 Přemístěte je na plech vysypaný pšeničnou krupicí. Pokladťe pizzu a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

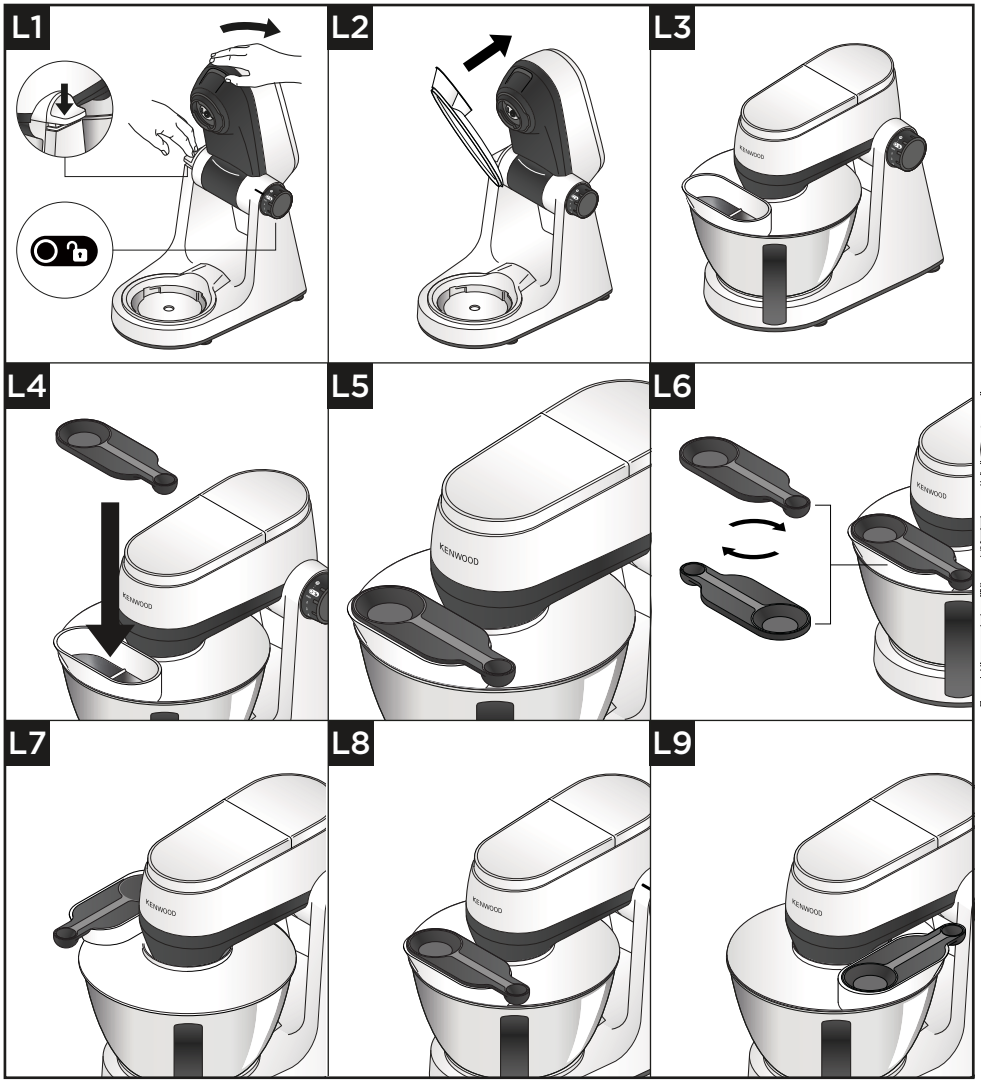
Pikantní marináda s medem a ořechy
250 g medu (pokojová teplota)
40 g křupavého arašídového másla
1 malá čili paprička

1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku.
2 Nasaďte nástavec na robot..
3 Zapněte na 10 sekund pulzní režim.
4 Použijte podle potřeby.

Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.

Nasazení a používání krytu mísy

Nákresy a pokyny k použití



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Při mixování je možné přidávat ingredience přímo do mísy násypkou v ochraně proti vystříknutí.
- Při výměně nástrojů není nutné sundávat ochranu proti vystříknutí.

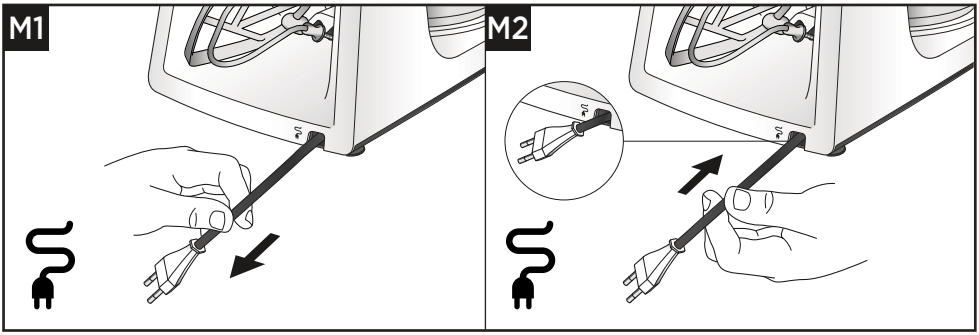
1 Zvedněte hlavici mixéru, až zacvakne.
2 Nasaďte mísu na základnu.
3 Tlačte ochranu proti vystříknutí na spodní stranu hlavice mixéru, dokud nezapadne na místo. Strana s násypkou by měla být umístěna tak, jak je uvedeno na obrázku.
4 Vložte požadovaný nástroj.
5 Spusťte hlavici mixéru.

Poznámka: Nasazenou ochranu proti vystříknutí je možné otáčet doleva a doprava až o 90 stupňů v závislosti na tom, v jaké poloze se mixér používá.

6 Pokud chcete ochranu proti vystříknutí sundat, zvedněte hlavici mixéru, až zacvakne, a stáhněte ochranu dolů.
7 K zakrytí násypky lze použít odměrku. Vložte odměrku na násypku a zatlačte ji na místo.

Poznámka: Odměrka do násypky zapadne v obou směrech.

Uložení kabelu



Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)
Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se během provozu zastavil.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
	Přístroj přetížen/ překročena maximální kapacita, překročena maximální doba 30 minut nepřetržitého provozu.	Přepněte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik sekund a nastavte znovu rychlost. Přístroj by se měl ihned znovu spustit. Pokud se přístroj nespustí, otočte ovladač rychlosti do polohy ‚O‘, odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte 30 minut, než ho znovu zapnete. Prověřte maximální kapacity v tabulce doporučených rychlostí a množství.
	Nejsou nasazeny nebo zajištěny kryty vývodů náhonů.	Prověřte, zda jsou kryty vývodů řádně nasazeny.
Nefungují nástavce pro rychlý náhon.	Nástavce nejsou řádně nasazeny a zajištěny.	Prověřte, zda jsou nástavce řádně zajištěny.
Pohyb po pracovní ploše.	Nožičky na spodní straně přístroje jsou mokré nebo znečištěné.	Pravidelně kontrolujte, zda jsou nožičky čisté a suché.
Nejde zvednout hlavici mixéru.	Knoflík k ovládání rychlosti je v poloze ZAPNUTO.	Otočte ho do polohy polohy ‚O‘.
Nejde otáčet knoflíkem k ovládání rychlosti.	Hlavice mixéru není zajištěná.	Zkontrolujte, jestli je hlavice mixéru řádně zajištěná v poloze NAHOŘE nebo DOLE.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók 242-243
- Csatlakoztatás előtt 243
- Karbantartás és tisztítás 244-245
- Alkatrészlista 246-247
- A konyhai robotgép használata 248-253
  - Ábrák és használati utasítások 248-250
  - Használati útmutató 251-252
  - Receptek 253
- A fröccsenésgátló felszerelése és használata 254-255
  - Ábrák és használati utasítások 254-255
- Vezetéktároló 255
- Szerviz és vevőszolgálat 256
- Hibaelhárítási útmutató 257

Fontos biztonsági tudnivalók

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.) Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- Állítsa a sebességszabályozót az „O” (KI) állásba és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
  - a meghajtófedelek/keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt;
  - használat után és használaton kívül;
  - tisztítás előtt.
- **Ne** működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Dagasztóeszköz	15 perc	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön

- Tartsa távol az ujjait a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól. Soha ne dugja a kezét/ujjait a csuklószerkezetbe.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól.
- **Soha** ne hagyja működés közben felügyelet nélkül a konyhai robotgépet.
- Sérült készüléket **soha** ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- A hálózati vezetéket **ne** hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót **soha** ne érje nedvesség.
- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor a meghajtónyílásokat használja.
- **Ügyeljen arra**, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata és nagy sebességű meghajtó nyílása).
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- Tartozék használatakor olvassa el a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.

- A készüléket mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőfejek, a meghajtófedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg.
- **Ne** mozgassa vagy igazítsa a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt.
- Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható.
- Ha hosszabbító kábelt használ:
  1. A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása.
  2. A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat.
  3. A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Energiafogyasztás

- A sebességszabályozó „O” állásban van – Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: nincs.
- Folyamatosan működő motorral – Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: körülbelül 30 perc.
- Kikapcsolt üzemmód: ≤0,3 W.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Karbantartás és tisztítás

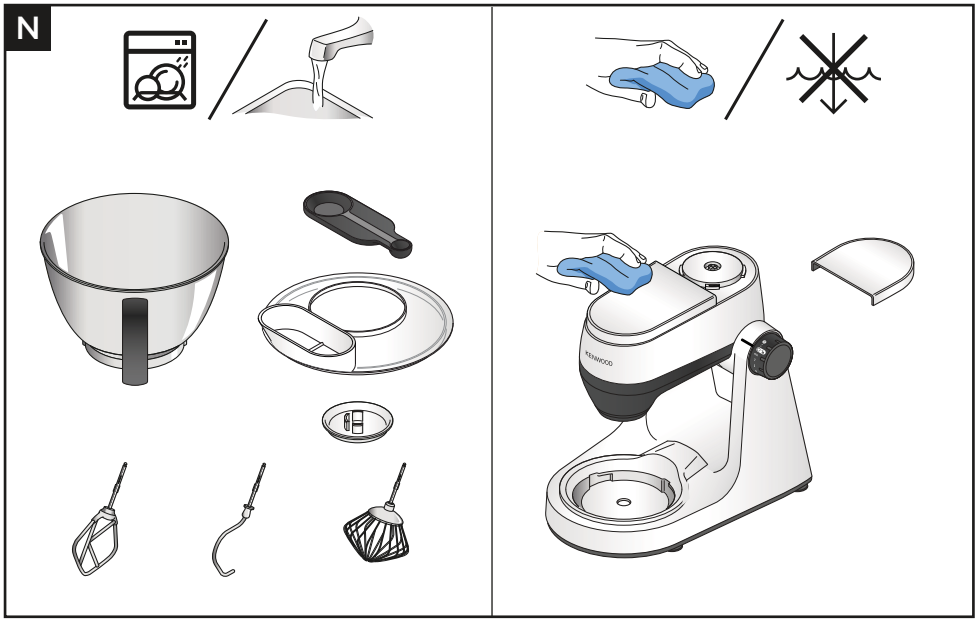
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.

Meghajtóegység

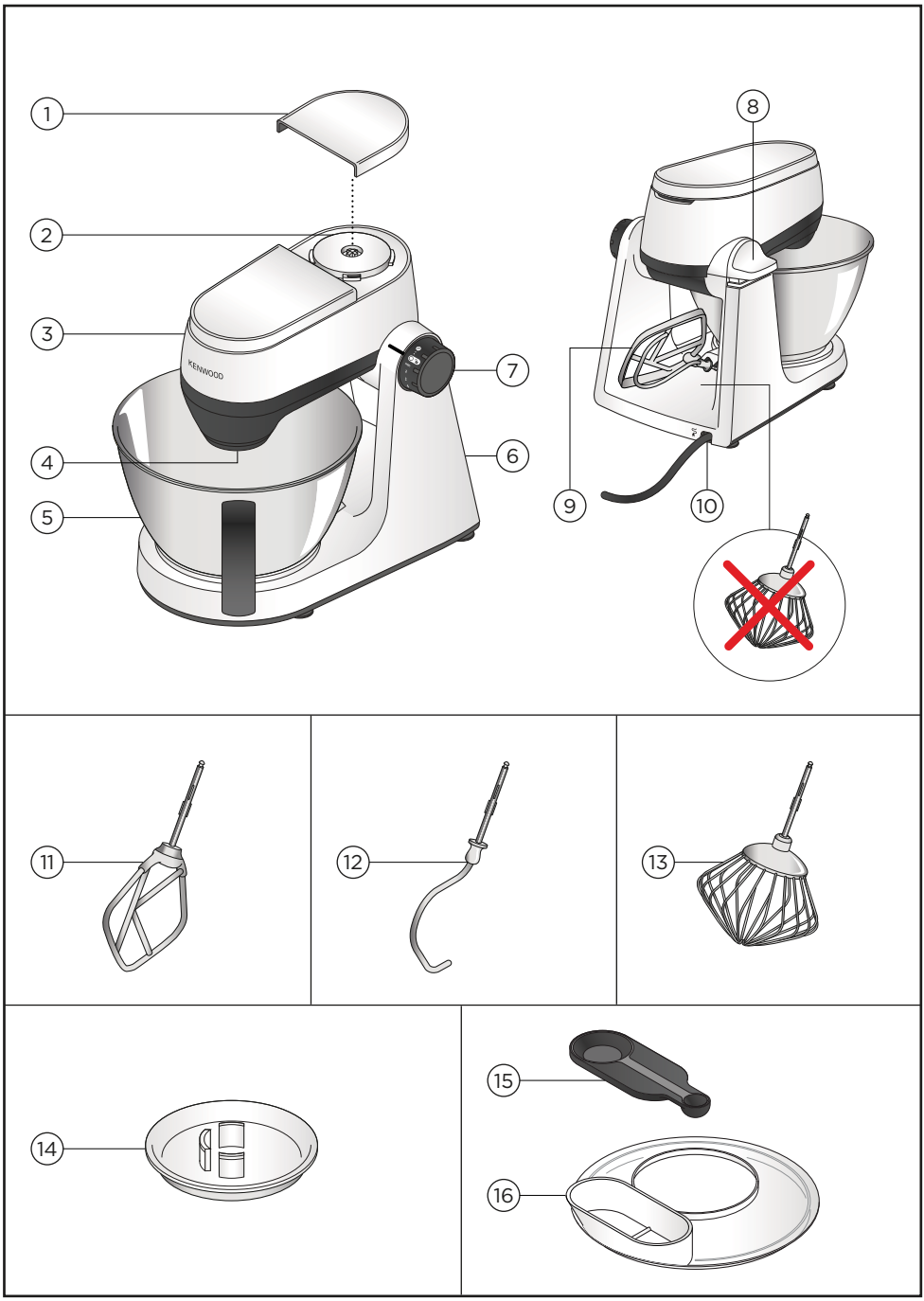
- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- Ügyeljen arra, hogy a gép lábai tiszták legyenek.

Edény és keverőfejek

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- Óvja a közvetlen hőtől (tűzhely, hagyományos és mikrohullámú sütő).


N
KENWOOD

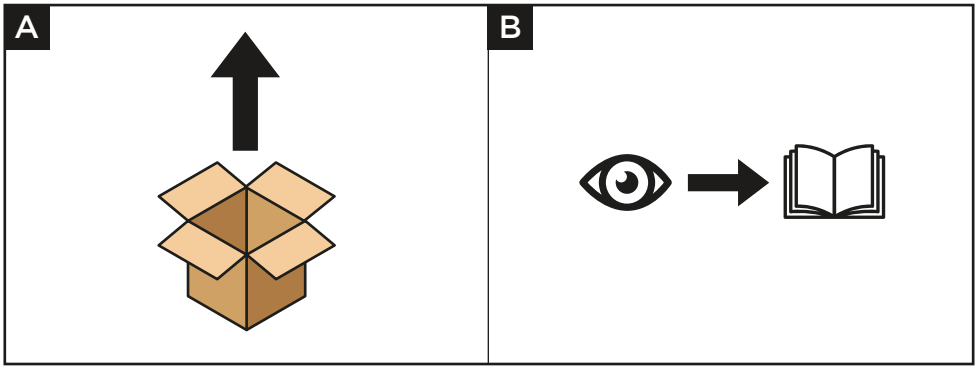
Alkatrészlista



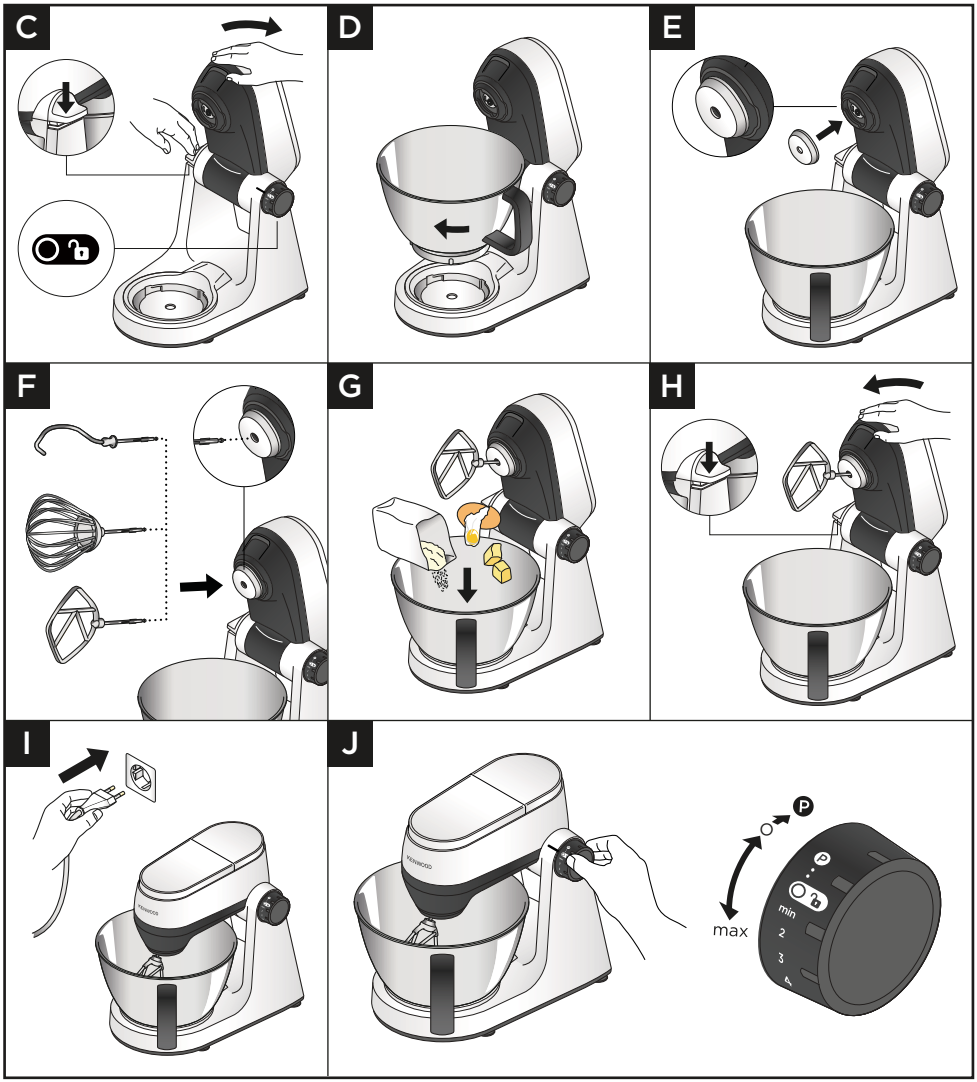
A készülék részei

1. Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
2. Nagy sebességű meghajtó nyílása
3. Gépkar
4. Keverőfej csatlakozóaljzata
5. Edény
6. Meghajtóegység
7. Főkapcsoló és sebességszabályozó
8. Gépkar kioldókarja
9. Villatartó
10. Vezetéktároló
11. Keverőlapát
12. Dagasztókar
13. Habverő
14. Levehető eszközvédő
15. Mérőkanál
16. Fröccsenésgátló idom

Választható tartozékok
A csomagban nem szereplő tartozékok megrendelésével és a tartozékok használati utasításaival kapcsolatos tájékoztatásért látogasson el a www.kenwoodworld.com weboldalra vagy annak magyarországi megfelelőjére.



Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- **Ellenőrizze**, hogy a sebességszabályozó „O” (ki) állásban legyen, mielőtt a gépkart elmozdítaná.
- **Soha** ne takarja le a szellőzőnyílást a gép működése közben. Legyen óvatos, mert működés közben a szellőzőnyílásból forró levegő áramolhat ki.
- Fröccsenésgátló használata esetén azt az eszközvédő és a keverőeszköz behelyezése előtt kell felszerelni.
- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílásokat használ.
- Sűrű anyagokhoz (pl. minden egyben tésztákhoz vagy margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha **ne** lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A termék használata előtt **ellenőrizze**, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.
- Ha üzemelés közben felemeli a gépkart, a gép tovább működik. **Mindig** kapcsolja ki a gépet a gépkar felemelése előtt.
- A gép csak akkor működik, ha az összes meghajtófedél a helyén van.
- Ha azt hallja, hogy a gép erőlködik, akkor vagy kapcsolja ki a gépet és vegye ki a keverék egy részét, vagy növelje a sebességet.
- A keverőgép „lágy indítás” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértészta, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A gépkar felemelése előtt **mindig** távolítsa el a nyílásokba helyezett tartozékokat.
- Az élelmiszer bejutásának megelőzése érdekében a keverőeszköz behelyezése előtt az eszközvédőt helyezze a csatlakozóaljzatra.

K-keverő

- Nem alkalmas tészta feldolgozására.

Dagasztóeszköz

- Az élelmiszer bejutásának megelőzése érdekében a dagasztóeszköz behelyezése előtt az eszközvédőt helyezze a csatlakozóaljzatra.
- Sűrű keverékek (például kenyértészta) esetén a gépkar némi elmozdulása normálisnak tekinthető.
- Tészta – A lisztek eltérő tulajdonságúak lehetnek, ezért szükség esetén adjon hozzá még 1 evőkanál vizet a sima állag eléréséhez.

1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
2 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze az eszközvédőt a csatlakozóaljzatra.
4 A kiválasztott keverőfejet tolja be a csatlakozóaljzatba – egy „kattanást” hall, amikor biztonságosan rögzül.
5 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
6 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtsa le a gépkar.
7 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.

8 Forgassa a sebességszabályozót a kívánt állásba, a (P) rövid üzem fokozatot lökésszerű keverésekhez használja.
9 A feldolgozás után a sebességszabályozót fordítsa „O” állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Emelje fel a gépkart, és miközben a gépkart stabilan tartja, húzza ki a keverőfejet a csatlakozóaljzatból.

Tanácsok és tippek

- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- Nagyobb mennyiségek (pl. tészta) feldolgozása során használja a fröccsenésgátlót, hogy megelőzze az anyag kifröccsenését.

Tanácsok és tippek - Habverő

- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se az edényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.
- Majonéz – a legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.
- Tésztakeverékek – először a lisztet öntse az edénybe, utána a folyadékot, majd minimális sebességgel keverje össze alaposan a hozzávalókat.

Tanácsok és tippek - K-keverő

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig szobahőmérsékletű vajat és margarint használjon.

Tanácsok és tippek - Dagasztóeszköz

- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti az edénybe.
- Időközönként állítsa le a gépet, és kaparja le a keveréket a dagasztókarról.
- Liszt - A különféle lisztek eltérnek abban, hogy mennyi folyadékot igényelnek. A tészta ragacsosságának jelentős hatása van a gép terhelésére. A tészta keverése közben figyelje a gép működését.

Elektronikus sebességvezérlés

A keverőgép elektronikus sebességvezérlése biztosítja, hogy különböző terhelési feltételek mellett is ugyanaz lesz a sebesség, akár kenyértésztát dagaszt, akár tojást ad a tésztakeverékhez. Előfordulhat, hogy működés közben a sebesség változását érzékeli. Ez normális jelenség, a keverőgép a terheléshez igazodva beállítja a kiválasztott sebességet.

K	Min	Max.		(Perc)
	600 g	1.,3 kg	Min. ↓ Max.	8–9
	600 g	2 kg	Min. ↓ Max.	60 secs
	400 g	750 g	Min. ↓ Max.	60 secs ↓ 10 perc
	Min	**Max.**		**(Perc)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 perc
	300 g	1 kg	Min. ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min. ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 perc
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 perc

K	Min	Max.		(Perc)
	x 3	x 8	Min. ↓ Max.	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min. ↓ Max.	1-2
	0,25 L	1 L	Min. ↓ Max.	10 secs ↓ 45-50 perc

Receptek

Fehér kenyér tészta
500 g liszt
5 g só
8 g gyors hatású szárított élesztő
280 ml víz
7 g zsír vagy vaj

1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
2 Öntse először a vizet az edénybe, majd a többi hozzávalót is.
3 Keverje 1-es fokozaton 45–60 másodpercig, vagy amíg tészta állagú nem lesz.
4 Dagassza 3-es fokozaton 5-7 percig.
5 Helyezze a tésztát egy 900 g-os tepsibe, vagy formázzon belőle zsemléket és tegye bezsírozott sütőlapra.
6 Takarja le egy konyharuhával, és hagyja a tésztát meleg helyen 45-60 percig kelni, amíg a duplájára nem dagad.
7 Süsse 200 °C-on 40 percig vagy 15-20 percig zsemlék esetén.

Pizzatészta
500 g liszt
30 g olívaolaj
7 g só
7 g élesztő
300 ml víz

1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
2 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
3 Helyezze be a dagasztókart, és engedje le a gépkart.
4 Keverje minimális fokozaton 45-60 másodpercig, amíg tészta állagú nem lesz.
5 Dagassza 3-es fokozaton 5-7 percig.
6 Formázza a tésztát lisztezett munkafelületen cipó alakúra.
7 Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, és hagyja meleg helyen 30-40 percig.
8 Ossza ketté, és nyújtson ki két 15 cm-es pizzalapot.
9 Helyezze egy búzadarával beszórt tepsibe. Tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süsse 10-15 percig 240 °C-on.

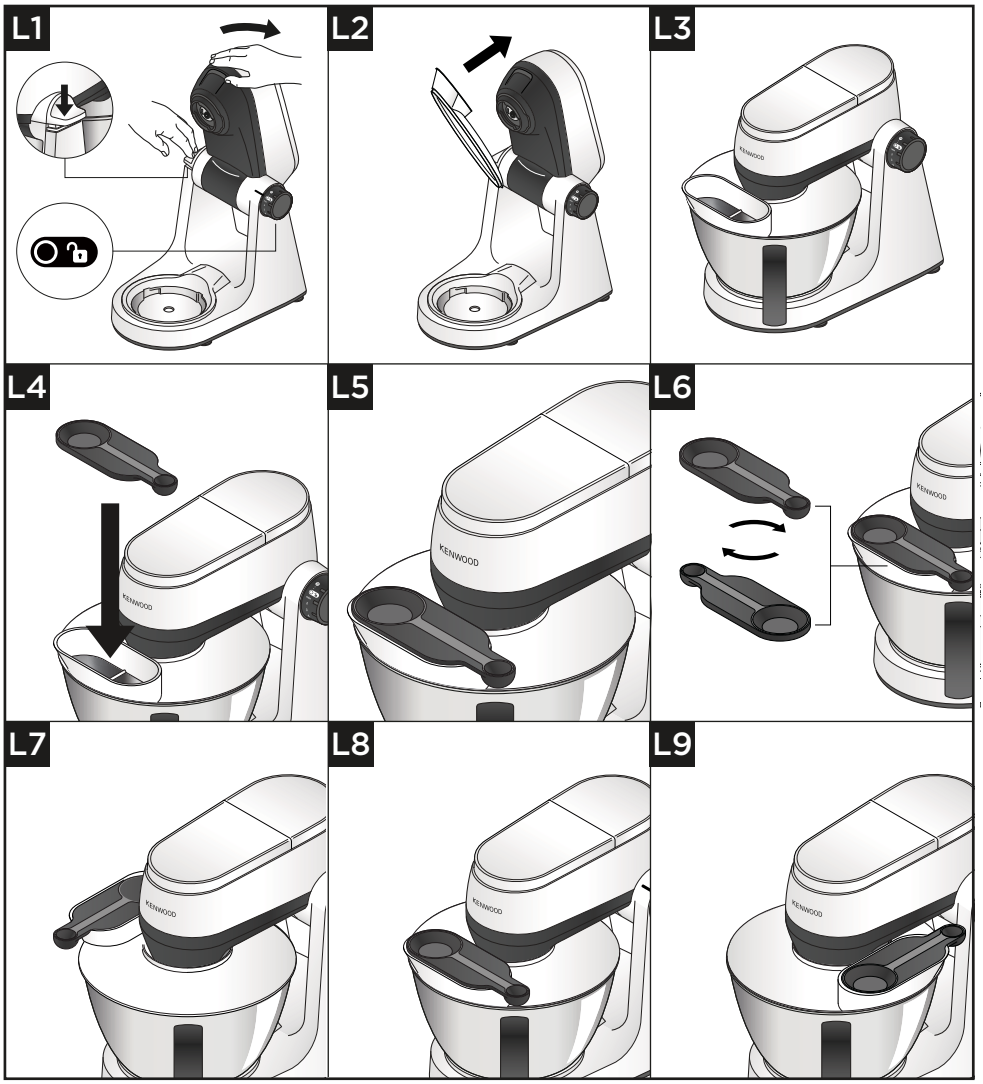
Pikáns méz és diómarinád
250 g Méz (szobahőmérsékleten)
40 g Ropogós mogyoróvaj
1 Kis chili

1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
2 Szerelje fel a tartozékot a robotgépre.
3 Kapcsolja 10 másodpercre rövid üzem állásba.
4 Használja fel ízlés szerint.

Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- Keverés közben a hozzávalókat a fröccsenésgátló garatán keresztül közvetlenül az edénybe adagolhatja.
- A keverőfejek cseréjéhez nem szükséges eltávolítani a fröccsenésgátlót.

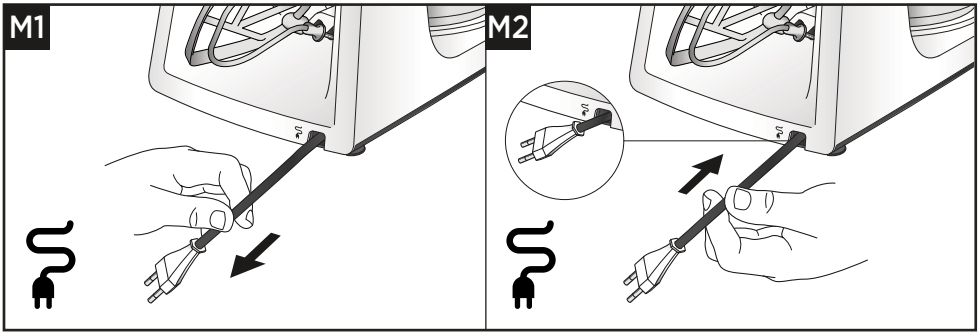
1 Hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Helyezze az edényt az alapra.
3 Tolja fel a fröccsenésgátlót a gépkar aljára, amíg a helyére nem kerül. A garatrész a képen látható módon álljon.
4 Helyezze be a szükséges keverőfejet.
5 Hajtsa le a gépkart.

Megjegyzés: ha a fröccsenésgátló fel van szerelve, akkor 90 fokban elforgatható balra vagy jobbra, attól függően, hogy a robotgépet milyen helyzetben használja.

6 A fröccsenésgátló eltávolításához hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön, majd húzza le a fröccsenésgátlót.
7 A mérőkanál emellett az adagológarat fedeleként is használható. A rögzítéshez helyezze a mérőkanalat az adagológaratba, és nyomja le.

Megjegyzés: a mérőkanál mindkét irányban behelyezhető az adagológaratba.

Vezetéktároló



Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást, 30 perc folyamatos működés túllépve.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ha a gép nem indul el, állítsa a sebességszabályozót „O” állásba, húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 30 percet, mielőtt újraindítaná. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A meghajtófedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
A nagy sebességű tartozék nem működik.	A tartozék nincs megfelelően felszerelve és rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.
A gépkart nem lehet felemelni.	A sebességszabályozó gomb bekapcsolt állásban van.	Állítsa a sebességszabályozót „O” állásba.
A sebességszabályozó gomb nem forgatható.	A gépkar nincs rögzített állásban.	Ellenőrizze, hogy a gépkar a fenti vagy lenti állásban rögzítve legyen.

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 259-260
- Przed podłączeniem do sieci 261
- Konserwacja i czyszczenie 261-262
- Wykaz części zamiennych 263-264
- Obsługa robota Kitchen Machine 265-270
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 265-267
  - Tabela zaleceń 268-269
  - Przepisy 270
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej 271-272
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 271-272
- Schowek na przewód zasilający 272
- Serwis i punkty obsługi klienta 273
- Rozwiązywanie problemów 274

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie".
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O" (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka:
  - przed zakładaniem i zdejmowaniem osłon gniazd/mieszadeł/przystawek;
  - po zakończeniu pracy i w czasie, kiedy urządzenie nie jest używane;
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie używać** urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Hak do ciasta	15 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie

- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim przystawek. Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać rąk ani palców.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nigdy** nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie używać** uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta").
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- **Nie dopuszczać** do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przed korzystaniem z gniazd napędów **należy sprawdzić**, czy w misie nie jest zamocowane ani przechowywane żadne z mieszadeł.
- Podczas korzystania z mieszadeł na urządzeniu należy **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie używać** jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda mieszadeł i gniazda szybkich obrotów).
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych przystawek.
- Korzystając z przystawek, należy przeczytać załączoną do danej przystawki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania mieszadeł po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.

- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a misa, mieszadła, osłony gniazd i przewód zasilający nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera.
- **Nie ruszać** głowicy ani jej nie unosić, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącegow pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
  1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
  2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
  3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Pobór mocy

- Przy regulatorze prędkości w pozycji „O” – automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
- Przy silniku pracującym w trybie ciągłym – automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: około 30 minut.
- Pobór mocy w trybie wyłączenia: ≤0,3 W.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Konserwacja i czyszczenie

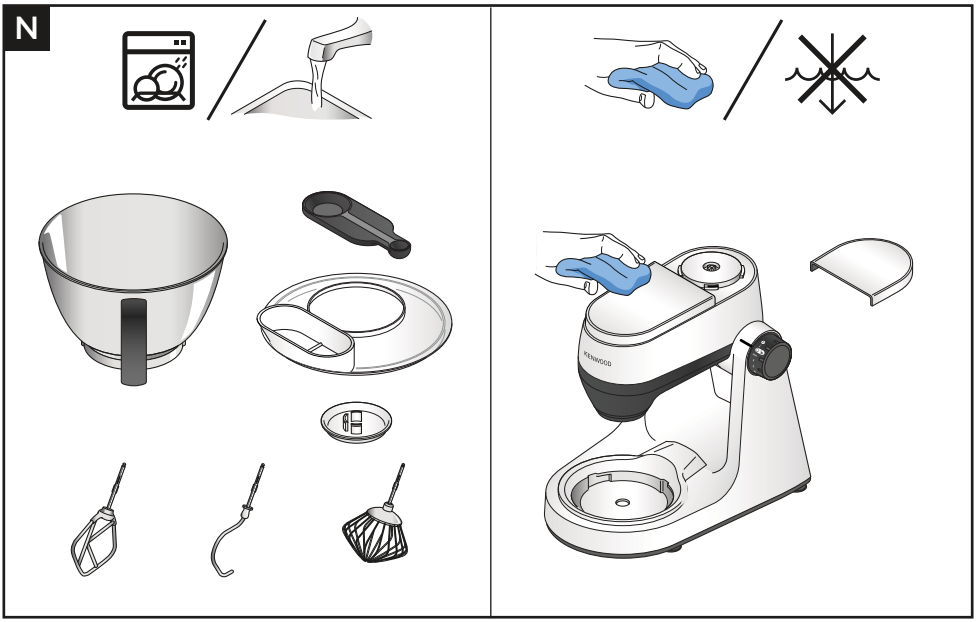
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.

Korpus z silnikiem

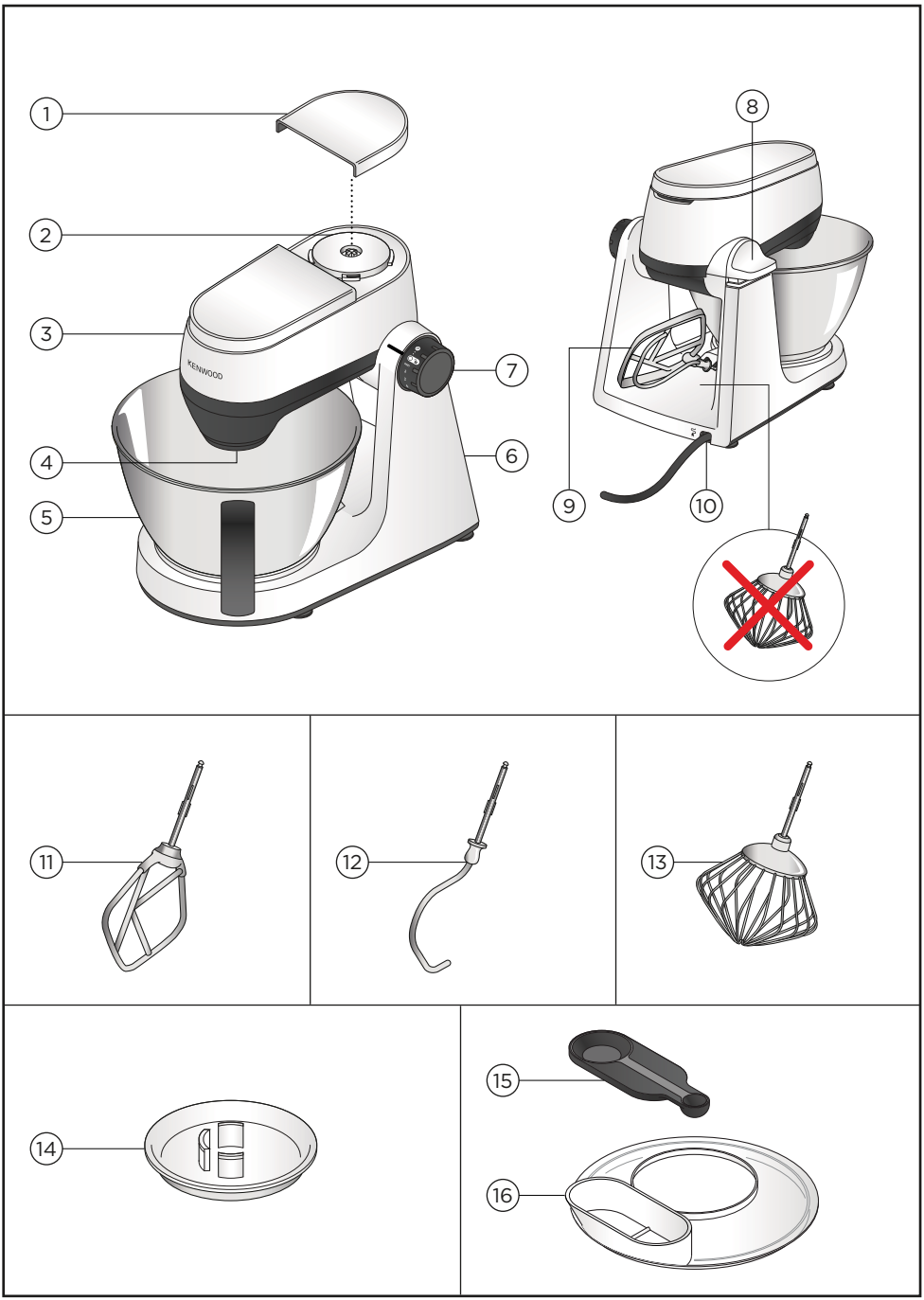
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać korpusu w wodzie.
- Nóżki w podstawie miksera utrzymywać w czystości.

Misa i mieszadła

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).


N
KENWOOD

Wykaz części zamiennych

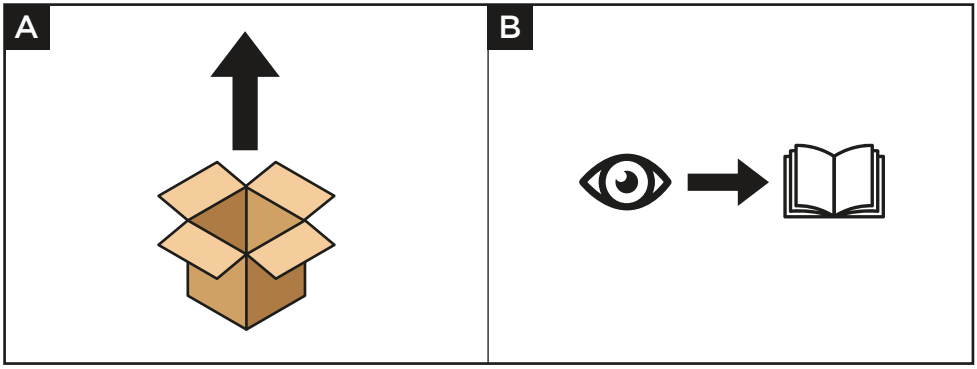


Oznaczenia

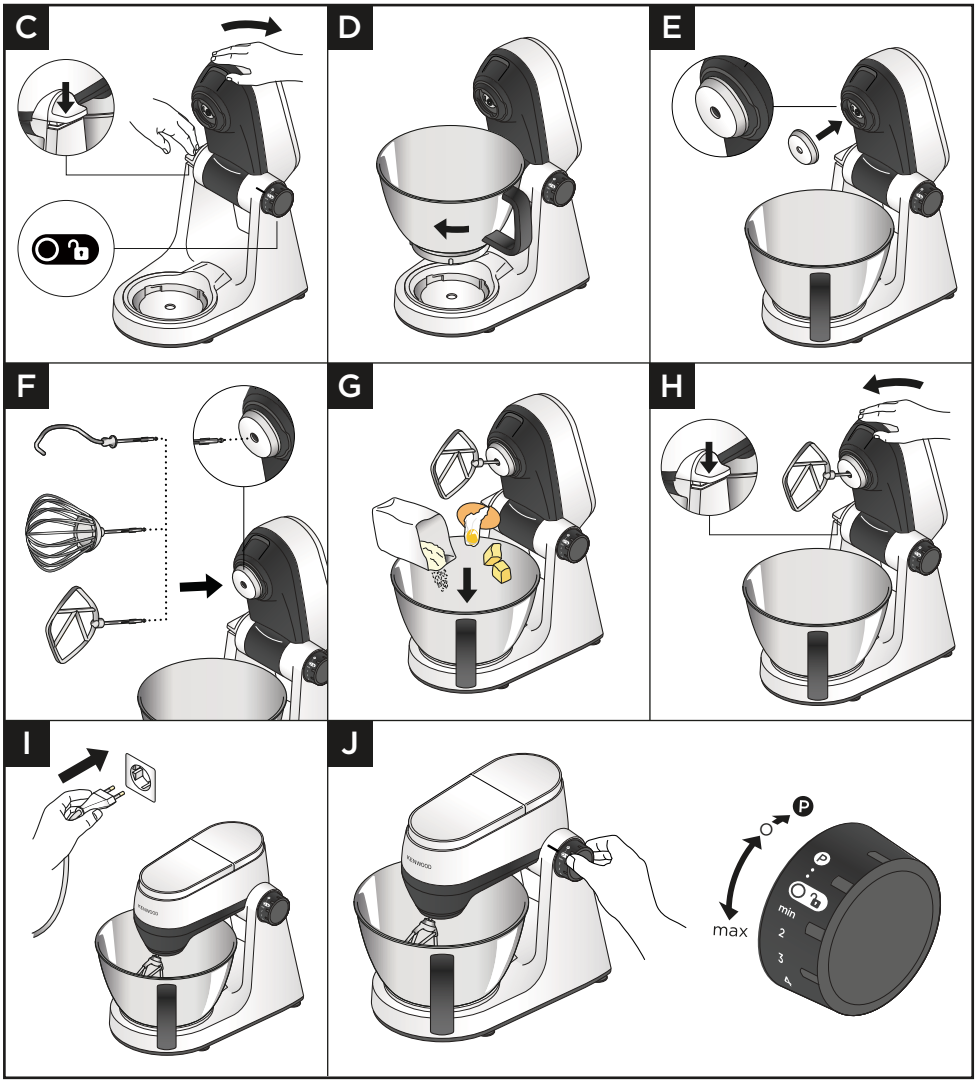
1. Osłona gniazda szybkich obrotów
2. Gniazdo szybkich obrotów
3. Głowica miksera
4. Gniazdo mieszadeł
5. Misa
6. Korpus z silnikiem
7. Włącznik i regulator prędkości
8. Przycisk zwalniający głowicę
9. Schowek na mieszadła
10. Schowek na przewód zasilający
11. Ubijak
12. Hak do ciasta
13. Trzepaczka
14. Zdejmowana osłona mieszadeł
15. Miarka
16. Osłona przeciwrozpryskowa

Przystawki opcjonalne

Więcej informacji na temat zamawiania opcjonalnych przystawek niezałączonych w niniejszym zestawie oraz instrukcji obsługi przystawek można znaleźć w witrynie www.kenwoodworld.com lub w witrynie właściwej dla danego kraju.



Ilustracje i instrukcja obsługi



WAŻNE

- Przed zmienianiem położenia głowicy sprawdzić regulator prędkości – musi on znajdować się w pozycji „O” (wyłączony).
- Nigdy nie zasłaniać otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia i uważać na gorące powietrze wydostające się z otworu wentylacyjnego podczas pracy.
- Jeżeli używana jest osłona przeciwrozpryskowa, musi ona zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony mieszadeł.
- Przed korzystaniem z innych gniazd należy **sprawdzić**, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- **Nie** przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia **sprawdzić**, czy nóżki i blat są czyste i suche.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, urządzenie będzie kontynuować pracę. Przed unoszeniem głowicy **zawsze** najpierw wyłączyć urządzenie.
- Robot nie będzie działać, jeżeli wszystkie osłony gniazd nie zostaną prawidłowo zamocowane.
- Jeżeli będzie słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie i wyjąć część miksowanych składników albo zwiększyć prędkość obrotów.
- Mikser został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu zmniejszenie rozpryskiwania w jak największym stopniu. Możliwe jednak, że jeżeli w misie będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie osiągnie wybraną prędkość dopiero po kilku sekundach.
- Przed uniesieniem głowicy miksera należy **zawsze** najpierw zdjąć przystawki zamocowane na gnieździe napędu.
- Aby zapobiec wnikaniu składników, przed mocowaniem mieszadła pamiętać o zamocowaniu osłony mieszadeł na gnieździe mieszadeł.

Ubijak „K”

- Nie nadaje się do ciasta na makaron.

Końcówka do zagniatania ciasta

- Aby zapobiec wnikaniu składników, przed mocowaniem haka do ciasta zawsze pamiętać o zamocowaniu osłony mieszadeł na gnieździe mieszadeł.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.
- Ciasto na makaron – typy mąki mogą różnić się między sobą, w razie konieczności zwiększyć ilość wody, dodając po łyżce naraz, aby uzyskać ciasto na makaron o gładkiej konsystencji.

1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
3 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę mieszadeł.

4 Wsunąć wybrane mieszadło do gniazda – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie.
5 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
6 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
7 Podłączyć urządzenie do zasilania.
8 Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia albo użyć trybu pracy przerywanej.
9 Po zakończeniu pracy przesunąć regulator prędkości do pozycji „O" i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Unieść głowicę miksera i przytrzymując ją w stabilnej pozycji, wyciągnąć mieszadło z gniazda.

Porady i wskazówki

- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Podczas obróbki dużej ilości składników (w tym wyrabiania ciasta) używać osłony przeciwrozpryskowej, aby uniknąć rozchlapywania składników.

Porady i wskazówki – trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misie i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
- Majonez: aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków misy i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
- Rzadkie ciasto typu naleśnikowego – najpierw do misy wsypać mąkę, a następnie składniki płynne i mieszać na minimalnej prędkości, aby połączyć składniki ze sobą.

Porady i wskazówki – ubijak „K"

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.

Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haka do zagniatania ciasta.
- Mąka - Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.

Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser został wyposażony w elektroniczny czujnik z regulatorem prędkości, który ma na celu utrzymywanie stałej prędkości przy różnym obciążeniu urządzenia, np. podczas ugniatania chleba lub po dodaniu jaj do składników na ciasto.
Podczas pracy urządzenia można więc czasem zauważyć pewne wahania prędkości, gdy mikser dostosowuje pracę do ustawionej prędkości obrotów i rodzaju składników znajdujących się w misie – jest to działanie normalne.

Tabela zaleceń

K	Min	Max		(w minutach)
	600 g	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8–9
	600 g	2 kg	Min. ↓ Max.	60 sek.
	400 g	750 g	Min. ↓ Max.	60 sek. ↓ 10 minutach
	Min	**Max**		**(w minutach)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 minutach
	300 g	1 kg	Min. ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minutach
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minutach

Tabela zaleceń

K				(w minutach)
	Min	Max		
	x 3	x 8	Min. ↓ Max.	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min. ↓ Max.	1-2
	0,25 l	1 l	Min. ↓ Max.	10 sek. ↓ 45-50 minutach

Jasne ciasto chlebowe
500 g mąki
5 g soli
8 g suszonych drożdży o szybkim działaniu.
280 ml wody
7 g smalcu lub masła

1 Na robocie kuchennym zamocować miskę.
2 Do miski wlać wodę, a następnie umieścić w niej pozostałe składniki.
3 Miksować na prędkości 1 przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
4 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-7 minut.
5 Umieścić ciasto w jednej 900-gramowej formie do pieczenia lub uformować z niego bułki i położyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia.
6 Przykryć ciasto czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby podwoiło objętość.
7 Piec w temperaturze 200°C przez 40 minut (lub 15-20 minut w przypadku bułek).

Ciasto na pizzę
500 g mąki
30 g oliwy z oliwek
7 g soli
7 g drożdży w proszku
300 ml wody

1 Na robocie zamocować miskę.
2 Wszystkie składniki.
3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
4 Miksować na minimalnej prędkości przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
5 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-7 minuty.
6 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta kulę.
7 Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
8 Podzielić na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 15 cm.
9 Przełożyć na wysypaną semoliną blachę do pieczenia. Dodać wybrane składniki na wierzch pizzy i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

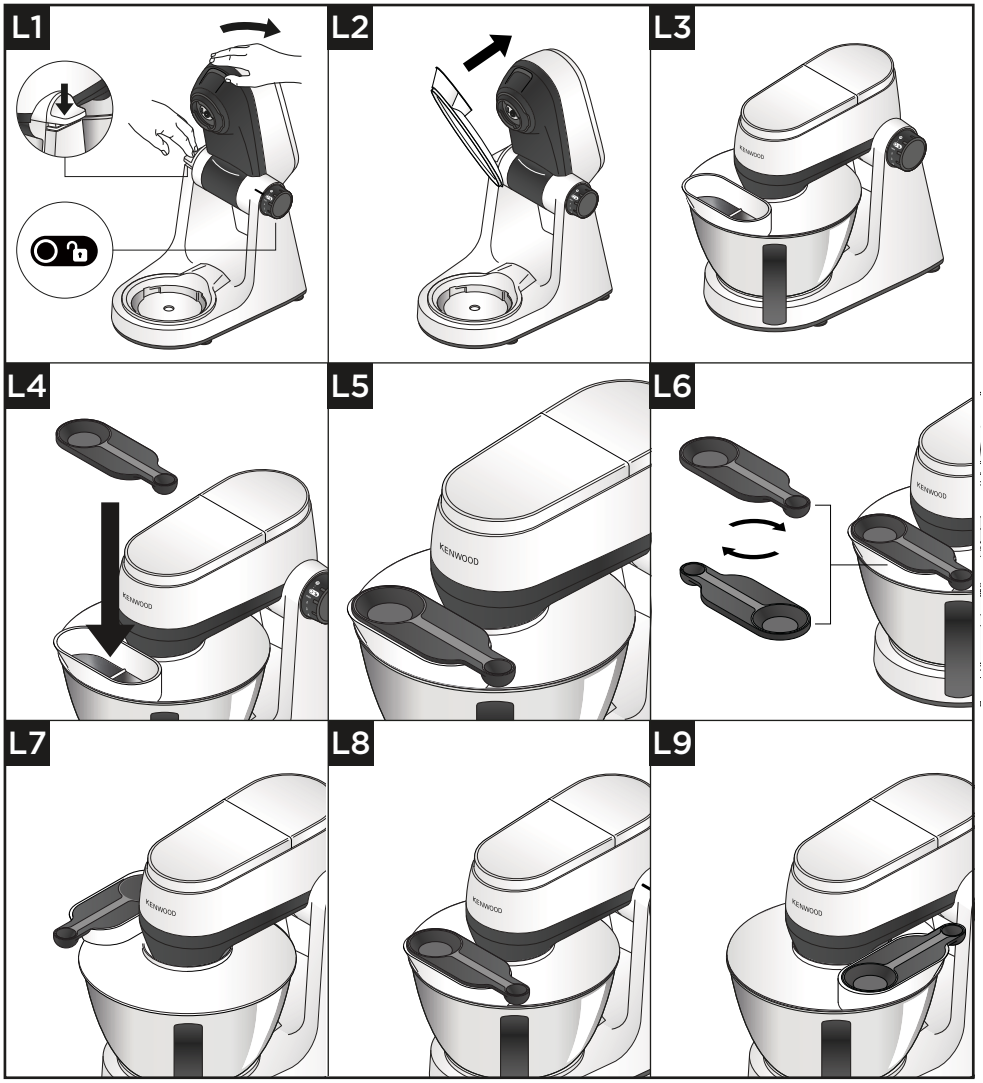
Pikantna marynata ananasowo-orzechowa
250 g miodu (w temp. pokojowej)
40 g masła orzechowego z kawałkami orzeszków
1 mała papryczka chili

1 Wszystkie składniki umieścić w minirozdrabniaczu/młynku.
2 Zamocować nasadkę na robocie.
3 Na 10 sekund włączyć tryb pracy przerywanej.
4 Stosować w preferowany sposób.

Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



WAŻNE

- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do misy przez otwór wsypowy w osłonie przeciwrozpryskowej.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie mieszadła nie jest konieczne.

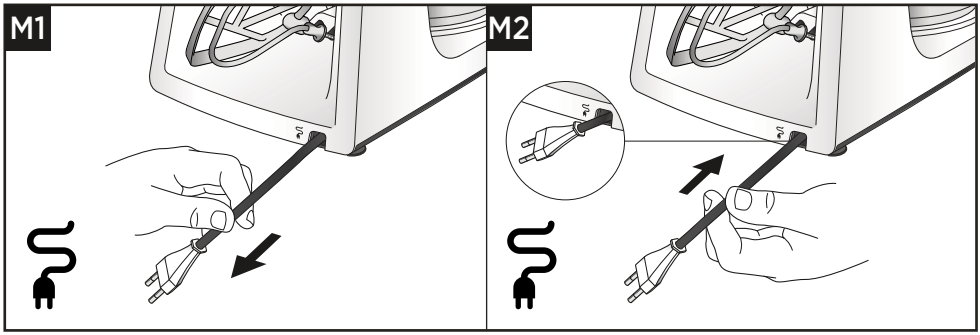
1 Unieść głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
2 Zamocować misę w podstawie.
3 Wepchnąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy, aby bezpiecznie wpiąć ją na miejsce. Część z otworem wsypowym powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
4 Zamocować wybrane mieszadło.
5 Opuścić głowicę.

Uwaga: po założeniu osłonę przeciwrozpryskową można przekręcać o 90 stopni w lewo lub w prawo, w zależności od pozycji, w której używany jest robot.

6 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unieść głowicę do chwili, aż się zablokuje, a następnie pociągnąć osłonę przeciwrozpryskową w dół.
7 Miarki można ponadto używać jako zakrywki otworu wsypowego. Aby stabilnie zabezpieczyć miarkę, położyć ją na otworze wsypowym i wepchnąć na miejsce.

Uwaga: miarkę można wpasować w otwór wsypowy w obu kierunkach.

Schowek na przewód zasilający



Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.
Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników, przekroczono 30 minut nieprzerwanej pracy.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Jeżeli urządzenie nie włącza się, przekręcić regulator prędkości do pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i przed ponownym włączeniem urządzenia odczekać 30 minut. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Osłony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy osłona/osłony gniazd są prawidłowo założone.
Przystawki do gniazda szybkich obrotów nie działają.	Przystawka nie została prawidłowo zamocowana i zablokowana.	Sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana.
Urządzenie przesuwa się po blacie.	Nóżki w spodniej części urządzenia są mokre albo brudne.	Sprawdzać regularnie, czy nóżki są suche i czyste.
Głowicy nie można unieść.	Regulator prędkości jest przesunięty do pozycji ON (włączony).	Ustawić regulator do pozycji „O”.
Nie można przekręcić regulatora prędkości.	Głowica nie została prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.	Sprawdzić, czy głowica jest w pełni zablokowana w pozycji UNIESIONEJ lub OPUSZCZONEJ.

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 276-278
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 278
- Φροντίδα και καθαρισμός 278-279
- Κατάλογος εξαρτημάτων 280-281
- Χρήση της Κουζινομηχανής σας 282-288
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 282-285
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 286-287
  - Συνταγές 288
- Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος 289-290
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 289-290
- Χώρος αποθήκευσης καλωδίου 290
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 291
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 292

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρούνται οι ετικέτες που βρίσκονται στη βάση της συσκευής.) Πλύνετε τα μέρη, βλ.: «Φροντίδα και καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:
  - πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση καλυμμάτων υποδοχών/εργαλείων/εξαρτημάτων,
  - μετά τη χρήση της συσκευής και όταν δεν χρησιμοποιείται,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Εργαλείο ζύμης	15 λεπτά	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά

- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα. Ποτέ μην βάζετε το χέρι/τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- **Ποτέ** μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- **Ποτέ** μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Μην** αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε τις υποδοχές λειτουργίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε κάποιο εργαλείο του μπολ, **φροντίζετε** ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ ή υποδοχή υψηλής ταχύτητας) τη φορά.
- **Μη** χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.

- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και τις ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ.
- **Μη** μετακινείτε ή προσαρμόζετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση.
- Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή.
- Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
  1. Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδιες με ή μεγαλύτερες από τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
  2. Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος.
  3. Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
- Με το μοτέρ να βρίσκεται σε λειτουργία χωρίς διακοπή - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Περίπου 30 λεπτά.
- Κατανάλωση λειτουργίας OFF (Απενεργοποίηση): ≤0,3 W

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Φροντίδα και καθαρισμός

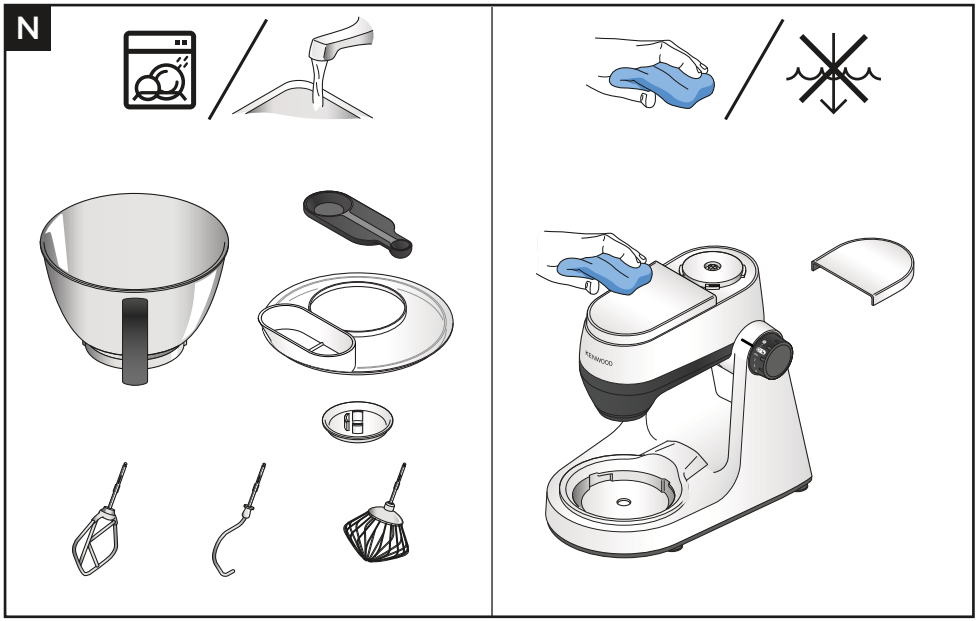
- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

Μονάδα μοτέρ

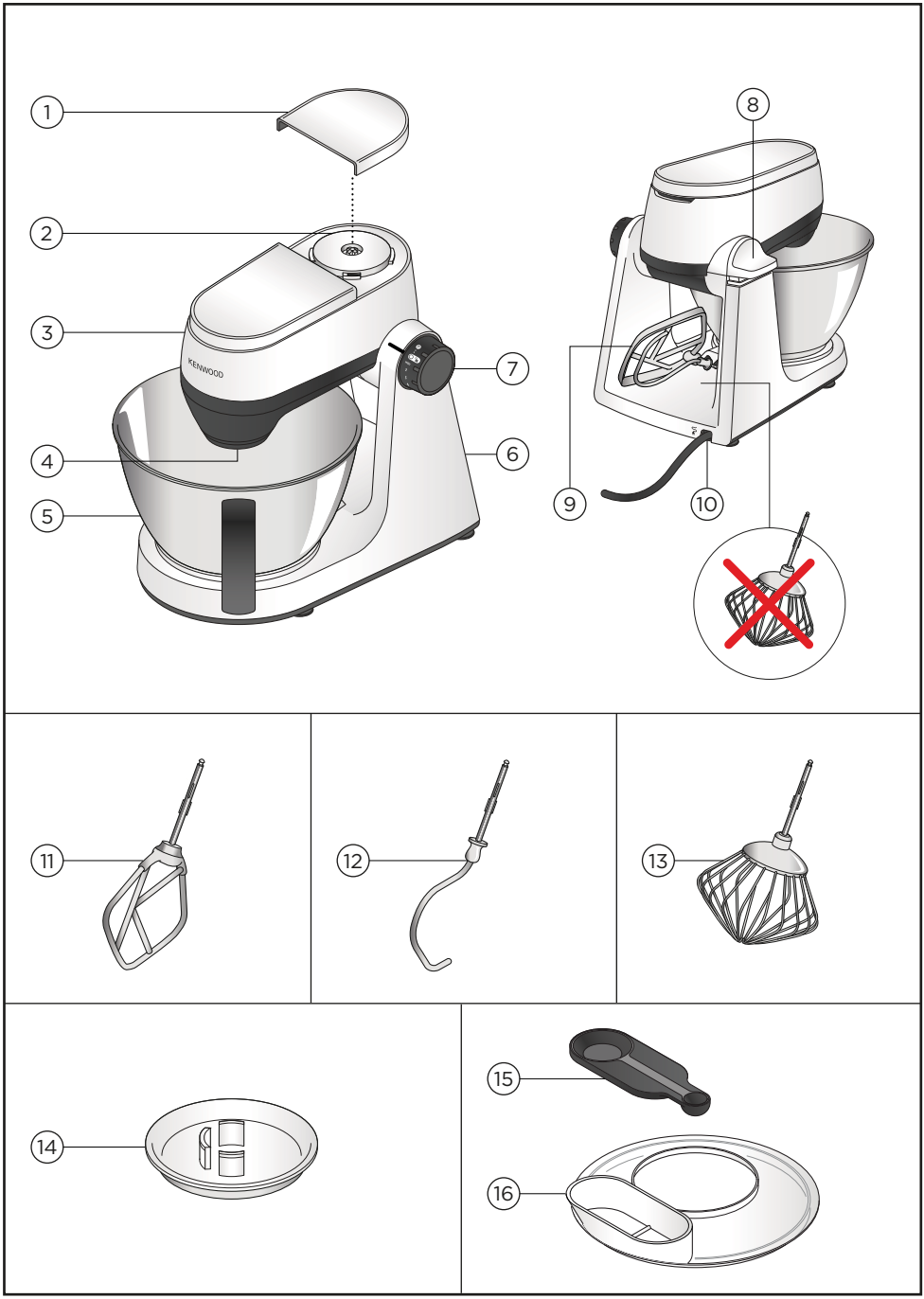
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Διατηρείτε καθαρά τα πόδια στη βάση του μίξερ.

Μπολ και εργαλεία

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).


N
KENWOOD

Κατάλογος εξαρτημάτων

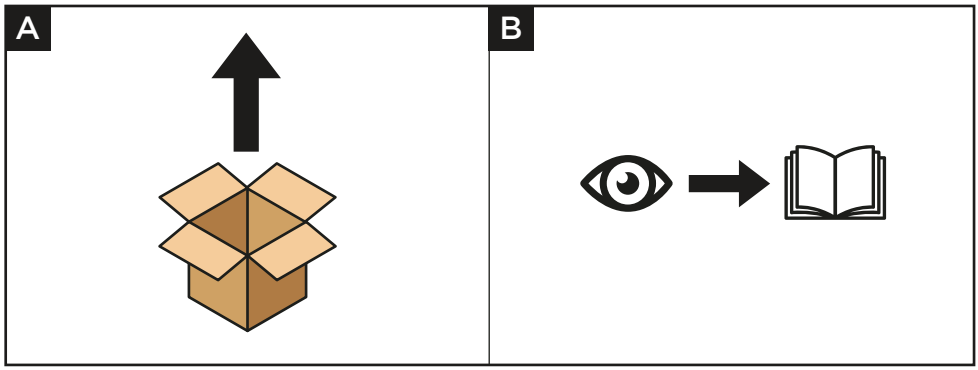


Επεξήγηση συμβόλων

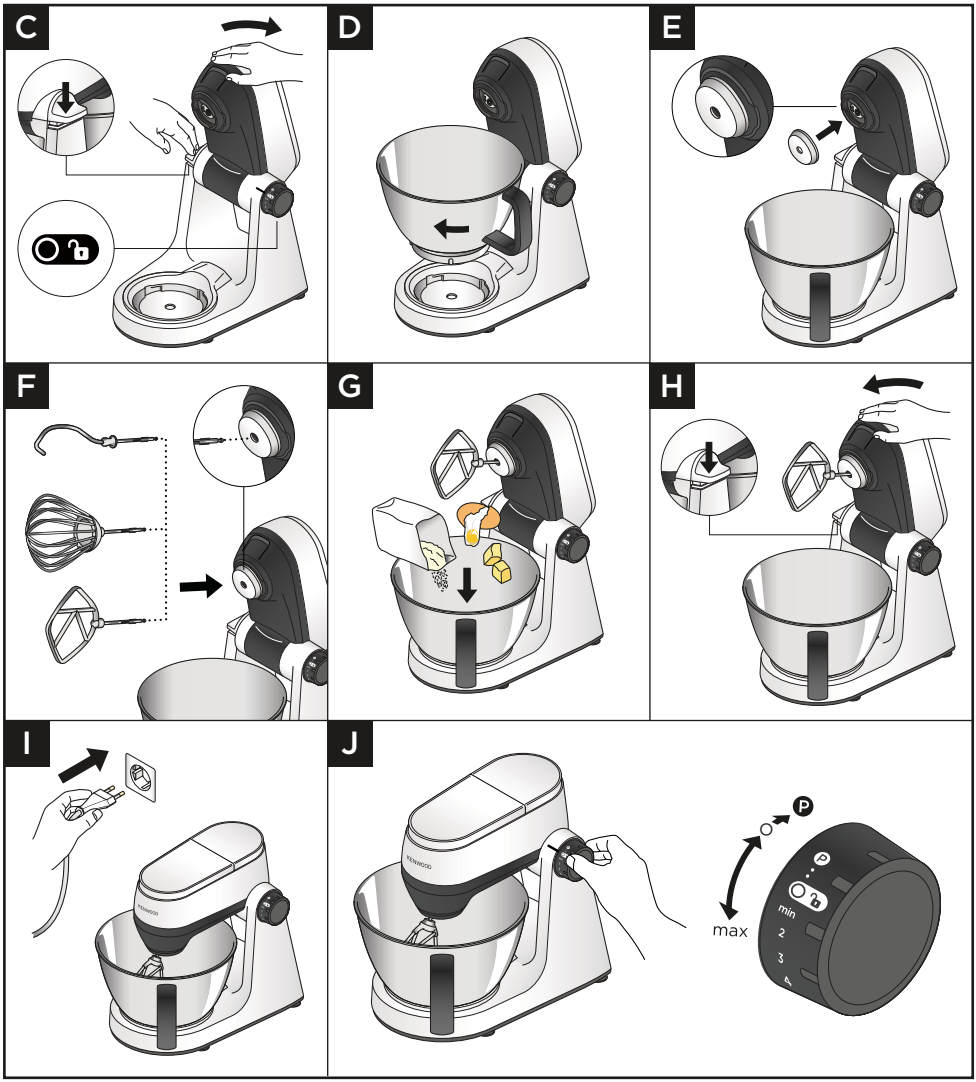
1. Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
2. Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
3. Κεφαλή του μίξερ
4. Υποδοχή εργαλείου
5. Μπολ
6. Μονάδα μοτέρ
7. Διακόπτης λειτουργίας On/Off και κουμπί ελέγχου ταχύτητας
8. Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
9. Χώρος αποθήκευσης εξαρτημάτων
10. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
11. Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
12. Εξάρτημα ζυμώματος
13. Αναδευτήρι
14. Αφαιρούμενο προστατευτικό εργαλείων
15. Κουτάλι-μεζούρα
16. Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Προαιρετικά εξαρτήματα

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να παραγγείλετε βιβλία οδηγιών για ένα ή περισσότερα προαιρετικά εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία σας, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που προορίζεται συγκεκριμένα για τη χώρα σας.



Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «O» προτού αλλάξετε τη θέση της κεφαλής του μίξερ.
- Ποτέ μη φράσσετε την έξοδο κατά τη λειτουργία, Προσέχετε τον θερμό αέρα από την έξοδο εξαερισμού κατά τη λειτουργία.
- Εάν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος, αυτό πρέπει να τοποθετηθεί πριν από την τοποθέτηση του προστατευτικού εργαλείων και του εργαλείου.
- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Βεβαιωθείτε** ότι τα πόδια και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Εάν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί. Να θέτετε **πάντα** τη συσκευή εκτός λειτουργίας προτού ανασηκώσετε την κεφαλή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά όλα τα καλύμματα υποδοχών.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε ένα μέρος από το μείγμα ή αυξήστε την ταχύτητα.
- Το μίξερ σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσίλισμα. Παρόλ' αυτά, εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία ενώ το μπολ περιέχει βαρύ μείγμα, όπως ζύμη ψωμιού, ενδέχεται να παρατηρήσετε ότι χρειάζεται λίγα δευτερόλεπτα έως ότου το μίξερ φτάσει την επιλεγμένη ταχύτητα.
- Προτού ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, να αφαιρείτε **πάντα** τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στις υποδοχές.
- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, φροντίζετε το προστατευτικό εργαλείων να είναι τοποθετημένο στην υποδοχή εργαλείων πριν τοποθετήσετε ένα εργαλείο.

Χτυπητήρι K

- Δεν είναι κατάλληλο για την προετοιμασία ζύμης για ζυμαρικά.

Εργαλείο ζύμης

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά - να φροντίζετε να τοποθετείτε πάντα το προστατευτικό στην υποδοχή εργαλείων προτού τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος.
- Όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη ψωμιού, είναι φυσιολογικό να παρατηρείται κίνηση στην κεφαλή του μίξερ.
- Ζύμη για ζυμαρικά - Οι ποικιλίες αλεύρων μπορεί να διαφέρουν, προσθέστε επιπλέον νερό: 1 κουταλιά της σούπας τη φορά, εάν είναι απαραίτητο, για να επιτύχετε μια ομοιόμορφη ζύμη ζυμαρικών.

1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
2 Τοποθετήστε το μπολ – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
3 Τοποθετήστε το προστατευτικό εργαλείων στην υποδοχή εργαλείων.
4 Σπρώξτε το επιλεγμένο εργαλείο στην υποδοχή εργαλείου – θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
5 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε στο μπολ.
6 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
7 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
8 Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση που επιθυμείτε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας.
9 Μετά την επεξεργασία, στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «O» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και, ενόσω την κρατάτε σταθερή, τραβήξτε το εργαλείο από την υποδοχή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- Όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες (περιλαμβανομένης της ζύμης) χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών.

Συμβουλές και υποδείξεις - Αναδευτήρι

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
- Μαγιονέζα – για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
- Μείγματα ζύμης – πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά και αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.

Συμβουλές και υποδείξεις – Χτυπητήρι K

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.

Συμβουλές και υποδείξεις – Εξάρτημα ζυμώματος

- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ανά διαστήματα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να ξεκολλάτε το μείγμα από το εξάρτημα ζυμώματος.
- Αλεύρι - Οι διαφορετικές δόσεις αλευριού ποικίλλουν ως προς την απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Το πόσο κολλώδης είναι η ζύμη επηρεάζει άμεσα την καταπόνηση της συσκευής. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την ανάμειξη της ζύμης.

Ηλεκτρονικός αισθητήρας ελέγχου ταχυτήτων

Το μίξερ σας είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρονικό αισθητήρα ελέγχου ταχυτήτων που είναι σχεδιασμένος να διατηρεί σταθερή ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες φορτίου, όπως όταν ανακατεύει ζύμη ψωμιού ή όταν προστίθενται τα αβγά σε μείγμα κέικ. Συνεπώς, ενδέχεται να ακούσετε μια διαφοροποίηση στην ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς το μίξερ προσαρμόζεται στην επιλογή φορτίου και ταχύτητας – αυτό είναι φυσιολογικό.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

K	(Ελάχ.)	(Μεγ.)		(Λεπτά)
	600 g	1,3 kg	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	8–9
	600 g	2 kg	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	60 δευτ.
	400 g	750 g	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	60 δευτ. ↓ 10 λεπτά
	Min	**Max**		**(Mins)**
	435 g (200 g)	1.75 kg (800 g)	Min (Ελάχ.) ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά
	300 g	1 kg	Min (Ελάχ.) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Ελάχ.). ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Ελάχ.) ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

K	(Ελάχ.)	(Μεγ.)		(Λεπτά)
	x 3	x 8	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1-2
	0,25 L	1 L	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	10 δευτ. ↓ 45-50 λεπτά

Συνταγές

Ζύμη για λευκό ψωμί
500 g αλεύρι
5 g αλάτι
8 g ξηρή μαγιά ταχείας δράσης
280 ml νερό
7 g λαρδί ή βούτυρο

1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
2 Αδειάστε το νερό μέσα στο μπολ και, στη συνέχεια, τα υπόλοιπα υλικά.
3 Αναμείξτε στην ταχύτητα 1 για 45–60 δευτερόλεπτα ή έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
4 Ζυμώστε στην ταχύτητα 3 για 5–7 λεπτά.
5 Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια μακρόστενη φόρμα των 900 g ή πλάστε τη ζύμη σε ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένο ταψί φούρνου.
6 Καλύψτε με πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.
7 Ψήστε στους 200˚C για 40 λεπτά ή 15–20 λεπτά εάν έχετε ζυμώσει ρολά.

Ζύμη για πίτσα
500 g αλεύρι
30 g ελαιόλαδο
7 g αλάτι
7 g μαγιά
300 ml νερό

1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
2 Προσθέστε όλα τα υλικά.
3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
4 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 45-60 δευτερόλεπτα έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
5 Ζυμώστε στην ταχύτητα 3 για 5-7 λεπτά.
6 Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
7 Καλύψτε τη ζύμη με βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να σταθεί για 30-40 λεπτά σε ζεστό χώρο.
8 Χωρίζετε στα 2 και απλώνετε σε δύο βάσεις για πίτσα 15 cm.
9 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σιμιγδάλι. Γαρνίρετε την πίτσα και ψήνετε για 10-15 λεπτά στους 240°C.

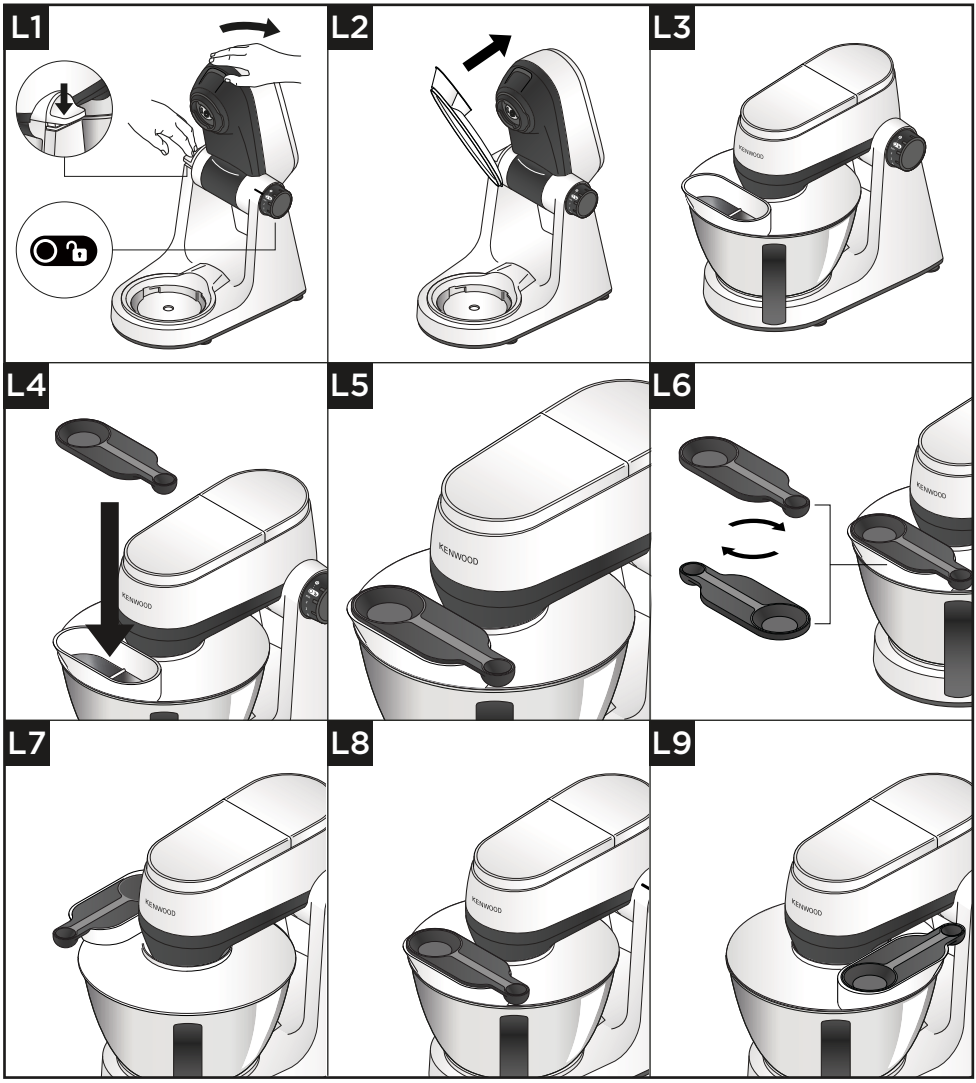
Πικάντικη μαρινάδα με μέλι και ξηρούς καρπούς
250 g Μέλι (θερμοκρασία δωματίου)
40 g Φιστικοβούτυρο με κομματάκια φιστικιού
1 Πιπερίτσα τσίλι

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
2 Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζινομηχανή.
3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 10 δευτερόλεπτα.
4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

Σημείωση: Ο μίνι κόφτης / το εξάρτημα μύλου διατίθενται χωριστά για αγορά.

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Κατά την ανάμειξη, τα υλικά μπορούν να προστίθενται απευθείας στο μπολ μέσω του ανοίγματος του προστατευτικού κατά του πιτσιλίσματος.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.

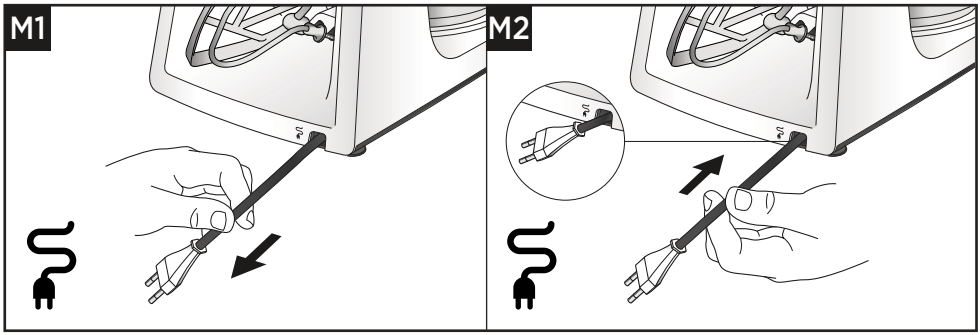
1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση.
3 Πιέστε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
4 Εισαγάγετε το κατάλληλο εξάρτημα.
5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.

Σημείωση: αφότου τοποθετηθεί το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος, μπορεί να περιστραφεί κατά 90 μοίρες προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, ανάλογα με τη θέση στην οποία χρησιμοποιείται το μίξερ.

6 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει και στη συνέχεια, τραβήξτε προς τα κάτω το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος.
7 Το κουτάλι-μεζούρα μπορεί να χρησιμοποιείται και ως κάλυμμα για το αρθρωτό κομμάτι. Για να ασφαλίσει, κατεβάστε το κουτάλι-μεζούρα πάνω στο αρθρωτό κομμάτι και πιέστε το στη θέση του.

Σημείωση: το κουτάλι-μεζούρα τοποθετείται στο αρθρωτό κομμάτι και προς τις δύο κατευθύνσεις.

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου



Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες, έχετε υπερβεί 30 λεπτά συνεχόμενης λειτουργίας.	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (off), περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα πρέπει να ξεκινήσει και πάλι να λειτουργεί αμέσως. Εάν η συσκευή δεν ξεκινήσει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O», αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 30 λεπτά προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία. Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Τα καλύμματα υποδοχών δεν έχουν τοποθετηθεί ή δεν έχουν ασφαλίσει.	Ελέγξτε ότι τα καλύμματα υποδοχών έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Τα εξαρτήματα υψηλής ταχύτητας δεν λειτουργούν.	Το εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει σωστά.
Κίνηση στην επιφάνεια εργασίας.	Τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής είναι βρεγμένα ή βρόμικα.	Ελέγχετε τακτικά εάν τα πόδια είναι καθαρά και στεγνά.
Δεν μπορείτε να σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ.	Ο διακόπτης επιλογής ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση ON.	Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «O»
Δεν μπορείτε να περιστρέψετε τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων.	Η κεφαλή του μίξερ δεν έχει ασφαλίσει στη θέση της.	Ελέγξτε ότι η κεφαλή του μίξερ έχει ασφαλίσει πλήρως στην ΕΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ θέση.

Русский

- Важная информация по безопасности 294-295
- Перед подключением к сети электропитания 296
- Уход и чистка 296-297
- Список деталей 298-299
- Как пользоваться кухонной машиной 300-305
  - Схемы и инструкции по использованию 300-302
  - Таблица рекомендуемого использования 303-304
  - Рецепты 305
- Как установить и пользоваться защитой от брызг 306-307
  - Схемы и инструкции по использованию 306-307
- Секция для хранения шнура 307
- Обслуживание и забота о покупателях 308-309
- Таблица поиска и устранения неисправностей 310

Важная информация по безопасности

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

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Крюк для теста	15 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.

- Не приближайтесь руками к движущимся частям прибора и установленным насадкам. Никогда не помещайте руки/пальцы в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Никогда** не оставляйте кухонную машину без присмотра во время ее работы.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили и отремонтировали; см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- **Не допускайте** свисания электрического шнура там, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы вода **никогда** не попадала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании гнезд привода в чаше **не должно** быть установленных инструментов для чаши и они не должны там храниться.
- При эксплуатации прибора **убедитесь**, что чаша всегда установлена, если используется инструмент для чаши.
- **Не следует** использовать одновременно более одной розетки (гнездо для инструмента для чаши или высокоскоростную розетку).
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированной насадкой.
- При использовании насадки ознакомьтесь с прилагаемыми к ней инструкциями по безопасности.

- Будьте осторожны при извлечении инструментов из чаши после длительного использования, так как они могут быть горячими.
- **Никогда** не превышайте максимальные количества и скорости, указанные в таблице рекомендуемого использования.
- Будьте осторожны, когда вы поднимаете прибор. Головная часть должна быть правильно зафиксирована в положении вниз, а чаша, инструменты, заглушки для гнезд и шнур должны быть закреплены перед поднятием.
- При перемещении прибора всегда беритесь за его основание и головную часть.
- **Не перемещайте** и не регулируйте головную часть прибора при установленной насадке, так как кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться.
- Удлинители использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании.
- При использовании удлинителя:
  1. Указанный электрический рейтинг удлинителя должен быть как минимум не ниже или выше, чем электрический рейтинг прибора.
  2. Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться.
  3. Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находится под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- 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.

Потребляемая мощность

- При регуляторе скорости в положении "O" - Автоматический переход в режим OFF (ВЫКЛ): Не применимо.
- При непрерывной работе двигателя - автоматический переход в режим OFF: Примерно через 30 минут.
- Мощность в отключенном режиме: ≤0,3 Вт

Перед подключением к сети электропитания

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

Уход и чистка

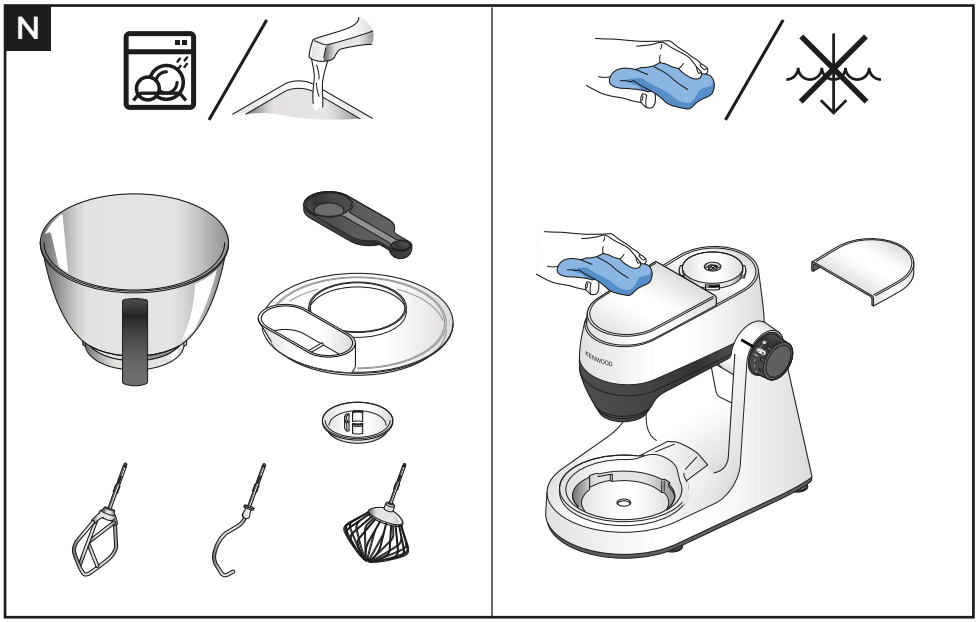
- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.

Блок питания

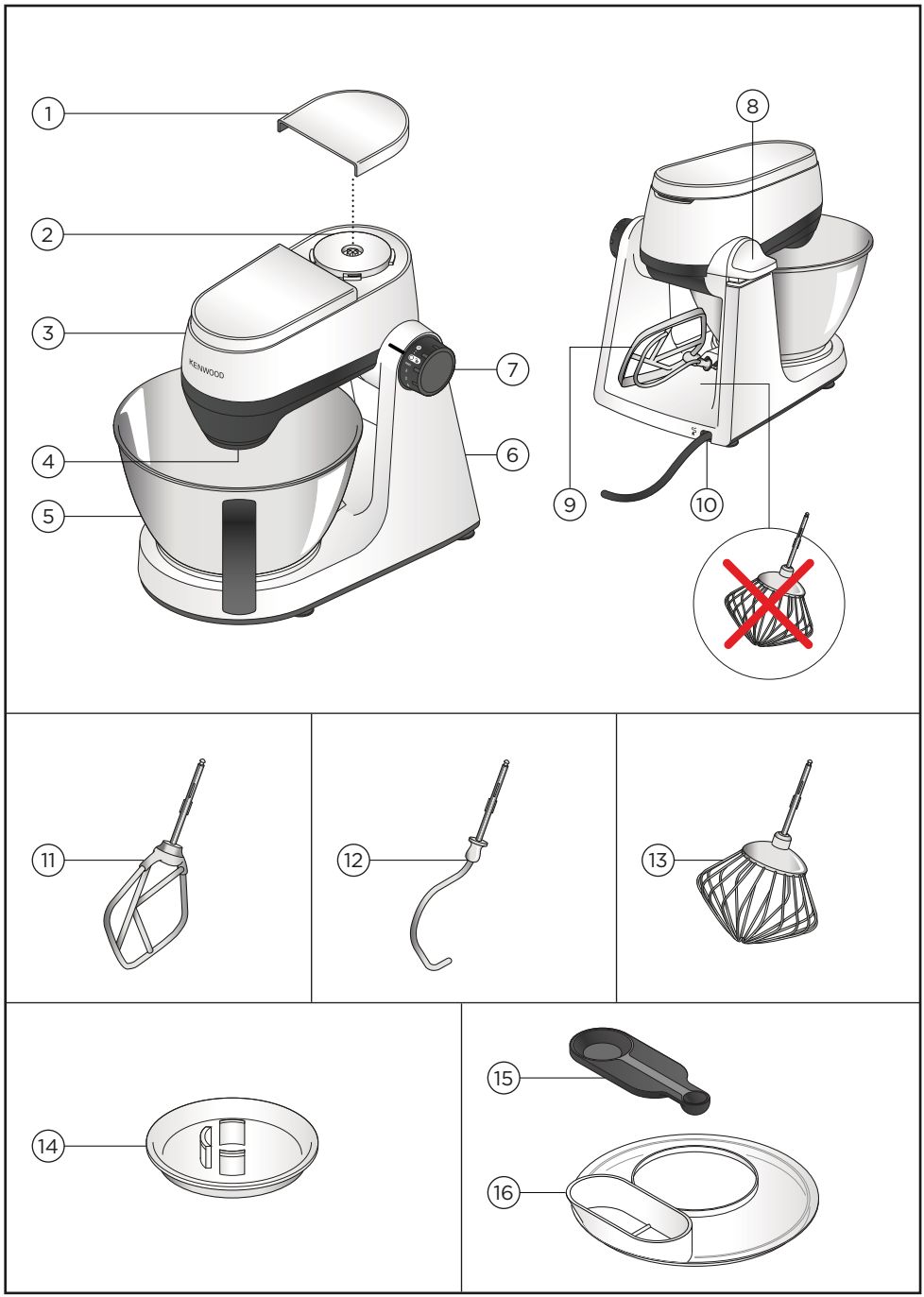
- Протереть влажной тряпкой, высушить (включая ножки на нижней стороне машины).
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами и не погружайте в воду.
- Ножки основания миксера должны оставаться чистыми.

Чаша и инструменты

- Мыть вручную, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).


N
KENWOOD

Список деталей



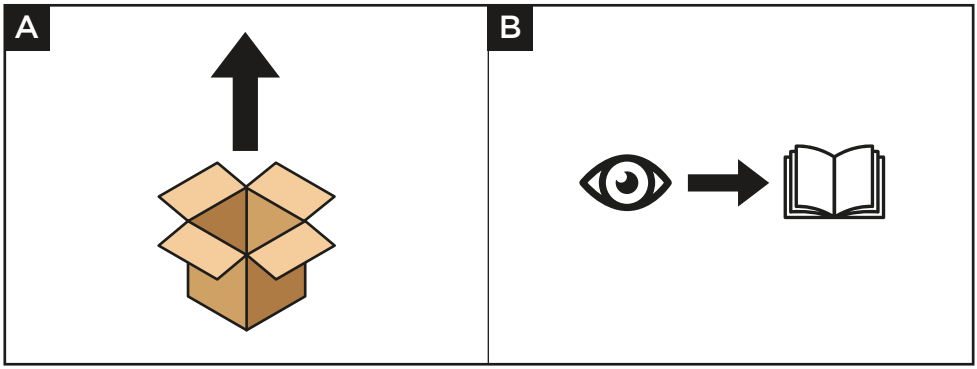
Кухонная машина

Основные компоненты

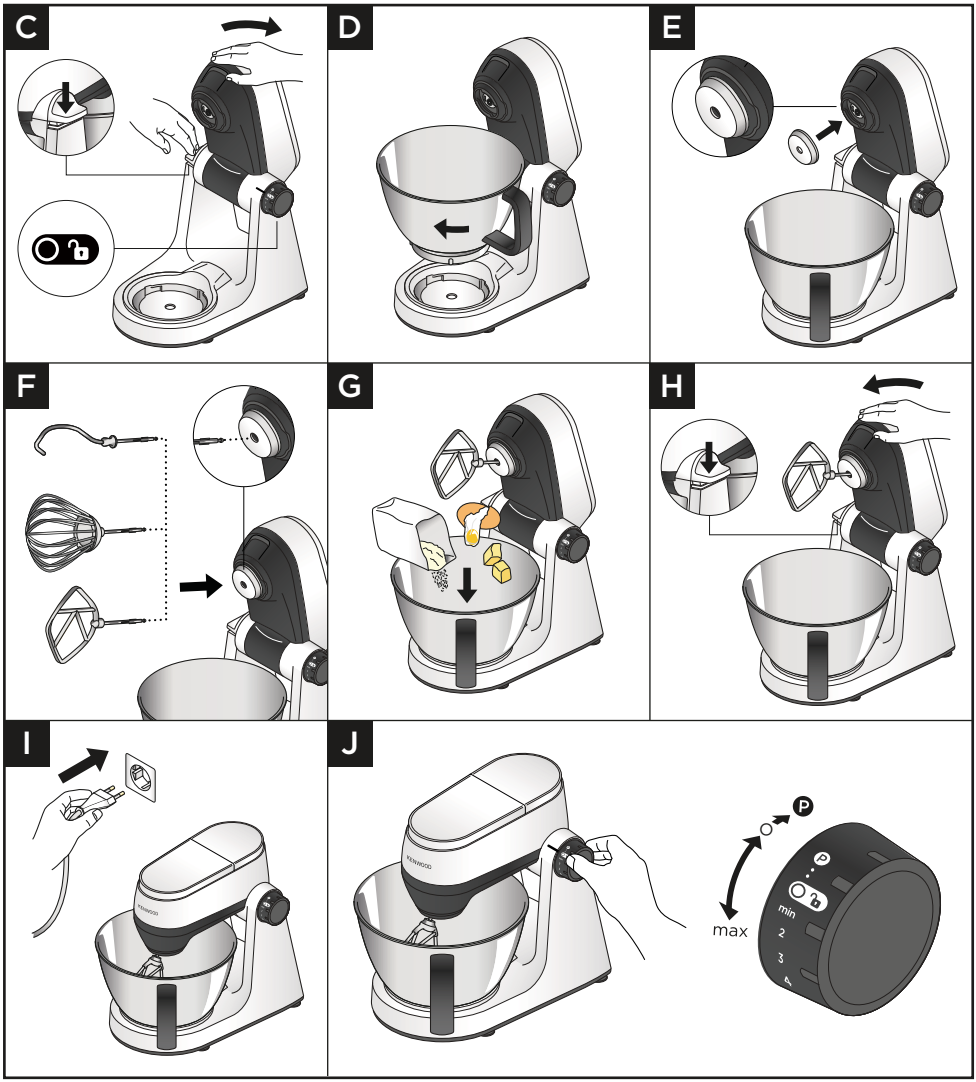
1. Заглушка высокоскоростного гнезда
2. Высокоскоростное гнездо
3. Головная часть
4. Гнездо для инструментов
5. Чаша
6. Блок питания
7. Выключатель On/Off и регулятор скорости
8. Рычаг разблокировки головной
9. Секция для хранения инструментов
10. Секция для хранения шнура
11. Взбивалка
12. Крюк для теста
13. Венчик
14. Съемный фиксатор инструмента
15. Мерная ложка
16. Защита от брызг

Дополнительные насадки

Более подробная информация о том, как заказать дополнительные насадки, а также инструкции по использованию насадок, не входящих в комплект вашей поставки, содержится на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.



Схемы и инструкции по использованию



ВАЖНО

- Перед изменением положения головной части прибора убедитесь в том, что регулятор скорости находится в положении “0” (Off).
- Никогда не блокируйте вентиляционное отверстие во время работы. Остерегайтесь выхода горячего воздуха из вентиляционного отверстия в процессе работы.
- При использовании защиты от брызг ее необходимо установить до установки фиксатора инструмента и инструмента.
- При использовании других гнезд **убедитесь**, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- **Не используйте** венчик для приготовления густых смесей (например, тортов “все в одном” или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- **Никогда** не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.
- Перед использованием прибора **убедитесь**, что ножки и рабочая поверхность чистые и сухие.
- Если во время работы поднять головную часть кухонной машины, прибор продолжит работу. Перед тем, как поднять головную часть, следует **всегда** выключить прибор.
- Прибор будет работать только при условии, что все заглушки для гнезд установлены правильно.
- Если вы слышите, что машина начинает работать с усилием, либо выключите ее и удалите часть смеси, либо увеличьте скорость.
- Прибор оснащен устройством для “плавного пуска” для уменьшения расплескивания смеси. Однако, если прибор включен, и в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы можете заметить, что для достижения заданной скорости миксеру потребуется несколько секунд.
- Перед тем, как поднять головную часть кухонной машины следует **всегда** снять насадки, установленные на гнездах.
- Чтобы предотвратить попадание пищи, перед тем, как вставить инструмент, убедитесь, что в гнездо для инструмента установлен фиксатор инструмента.

К-образная насадка

- Не подходит для обработки теста для пасты.

Насадка для замеса теста

- Чтобы предотвратить попадание пищи, перед тем, как вставить инструмент для теста, обязательно убедитесь, что в гнездо для инструмента установлен фиксатор инструментов.
- При смешивании густых масс, таких как хлебное тесто, некоторое движение головной части прибора считается нормальным.
- Тесто для пасты - сорта муки могут быть разными, при необходимости добавляйте по 1 ст. л. воды, чтобы тесто для пасты было однородным.

1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.

2 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
3 Установите фиксатор инструмента в гнездо для инструмента.
4 Вставьте выбранный инструмент в гнездо - при фиксации раздастся щелчок.
5 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
6 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
7 Подключите к сети.
8 Установите регулятор скорости на нужное значение. Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим.
9 После обработки установите регулятор скорости в положение “0” и выньте вилку из сети. Поднимите головную частъ и, удерживая ее неподвижно, извлеките инструмент из гнезда.

Советы и рекомендации

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов при обработке больших объемов (в том числе теста), пользуйтесь защитой от брызг.

Советы и рекомендации - Венчик

- Для наилучших результатов яйца должны быть комнатной температуры.
- Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что на венчике и поверхности чаши нет жира или яичного желтка.
- В процессе приготовления майонеза для лучших результатов поскребите чашу после добавления растительного масла и обрабатывайте еще в течение 10 сек. на максимальной скорости.
- Взбитые белковые смеси: сначала добавьте в чашу муки, затем жидкость и смешайте на минимальной скорости для получения однородной массы.

Советы и рекомендации - K-образная насадка

- Для получения наилучших результатов всегда используйте сливочное масло и маргарин комнатной температуры при приготовлении тортов.

Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста

- Ингредиенты будут смешиваться лучше, если сначала добавить жидкость.
- Время от времени отключайте прибор и соскребайте смесь с крюка для теста.
- Мука - Количество необходимой жидкости зависит от партии муки. Вязкость теста непосредственно влияет на нагрузку на машину. В процессе перемешивания теста следите за работой машины.

Электронный сенсор управления скоростью

Ваш прибор оснащен электронным сенсором управления скоростью, который служит для поддержания скорости при различных нагрузках, таких как разминание хлебного теста или добавление яиц к смесям для тортов.
Поэтому, возможно, вы услышите, что скорость несколько меняется в процессе работы прибора по мере его приспособления к нагрузке и выбранной скорости. Это нормально.

Таблица рекомендуемого использования

K	Мин	Макс		(Минуты)
	600 г	1,3 кг	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	8–9
	600 г	2 кг	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	60 сек
	400 г	750 г	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	60 сек ↓ 10 мин
	Мин	**Макс**		**(Минуты)**
	435 г (200 g)	1,75 кг (800 g)	Min (Мин) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин
	300 г	1 кг	Min (Мин) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 г (200 г)	1,6 кг (1 кг)	Min (Мин) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин
H_2O >60%	350 г (200 г)	1,4 кг (800 г)	Min (Мин) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин

Таблица рекомендуемого использования

K	Мин	Макс		(Минуты)
	x 3	x 8	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1½–3
4-8˚C	125 мл	600 мл	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1-2
	0,25 литр	1 литр	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50 мин

Рецепты

Тесто для белого хлеба
500 г муки
5 г Соли
8 г Сухих дрожжей быстрого действия
280 мл воды
7 г сала или сливочного масла

1 Установите чашу на кухонную машину.
2 Налейте в чашу воду, затем поместите остальные ингредиенты.
3 Смешайте на скорости 1 в течение 45 - 60 секунд или до образования теста.
4 Вымешивайте на скорости 3 в течение 5-7 минут.
5 Выложите тесто в форму для буханки весом в 2 фунта (900 г) или придайте ему форму рулетов и поместите на смазанный жиром противень.
6 Накройте чайным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте на 45-60 минут, пока оно не поднимется вдвое.
7 Выпекайте при 200˚C в течение 40 минут или 15 - 20 минут для булочек.

Тесто для пиццы
500 г муки
30 г оливкового масла
7 г соли
7 г дрожжей
300 мл воды

1 Установите чашу на кухонную машину.
2 Добавьте все ингредиенты.
3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
4 Смешивайте на минимальной скорости в течение 45-60 секунд до образования теста.
5 Вымешивайте на скорости 3 в течение 5-7 минут.
6 Придайте тесту форму шара, поместив его на посыпанную мукой рабочую поверхность .
7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
8 Разделите на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы диаметром 15 см.
9 Переложите на засыпанный манкой противень. Украсьте пиццу гарнирными добавками/ покрытием и выпекайте 10-15 минут при температуре 240˚C.

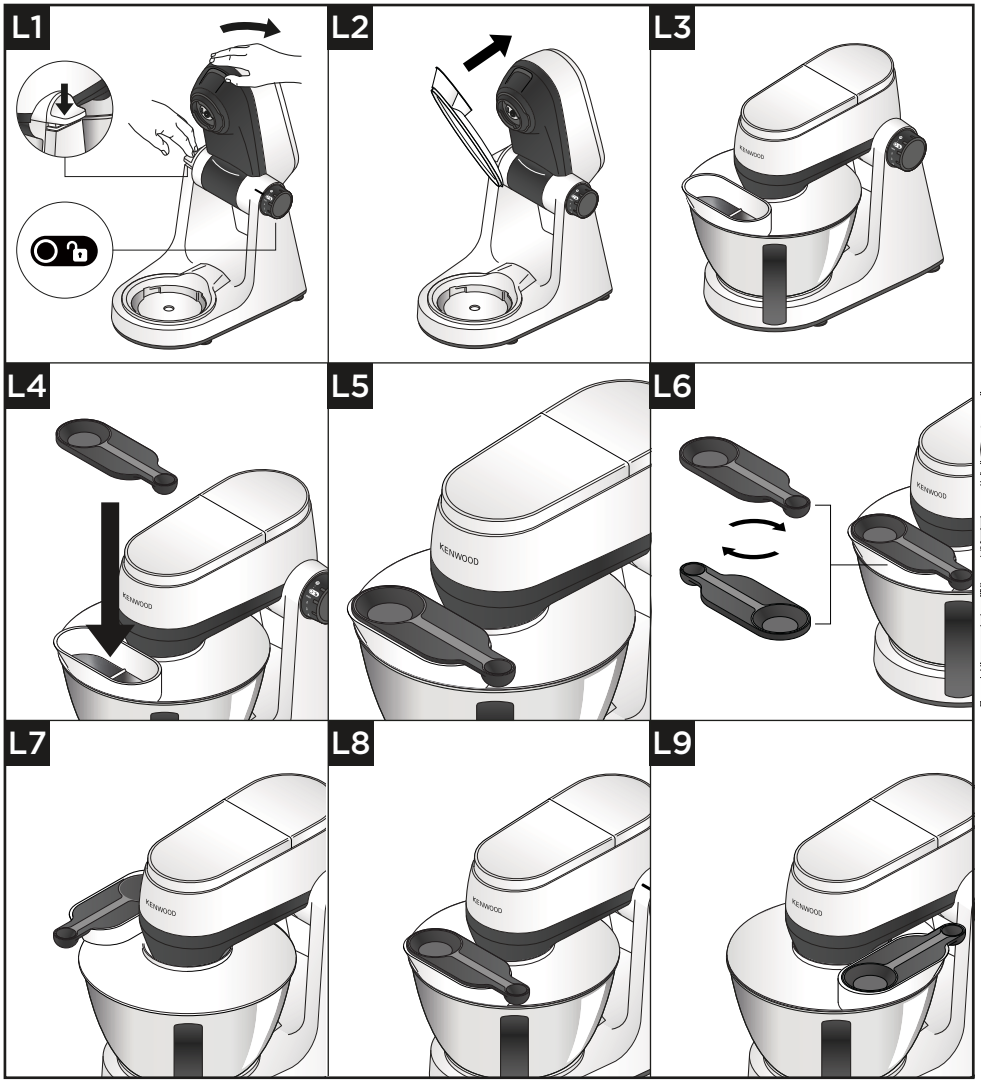
Пикантный маринад из меда и орехов
250 г Мед (комнатной температуры).
40 г Арахисовое масло с кусочками арахиса.
1 Маленькие стручковые перцы.

1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель/ мельницу.
2 Установите насадку на кухонную машину.
3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
4 Используйте по назначению.

Примечание: насадка - мини-измельчитель/мельница приобретается отдельно.

Как установить и пользоваться защитой от брызг

Схемы и инструкции по использованию



ВАЖНО

- В процессе смешивания ингредиенты можно добавлять прямо в чашу через лоток защиты от брызг.
- Для замены инструментов защиту от брызг снимать не нужно.

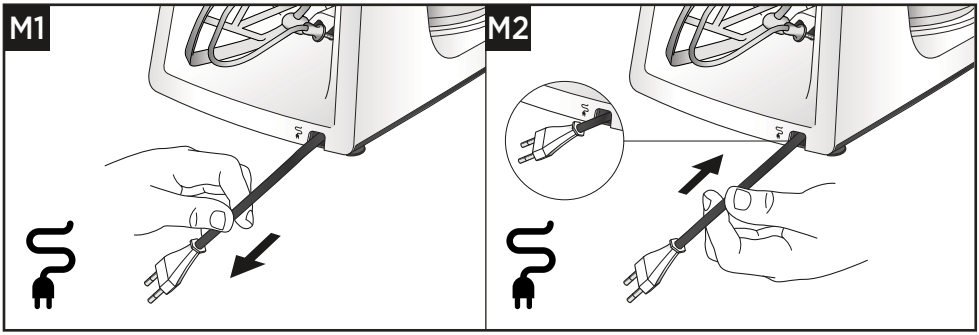
1 Поднимите головную часть прибора до фиксации.
2 Установите чашу на основание.
3 Подтолкните защиту от брызг к нижней стороне головной части прибора до фиксации. Загрузочный лоток должен быть расположенн как показано на схеме.
4 Вставьте необходимый инструмент.
5 Опустите головную часть прибора.

Примечание: после установки защиты от брызг ее можно поворачивать на 90 градусов влево или вправо в зависимости от того, в каком положении будет использоваться прибор.

6 Чтобы снять защиту от брызг, поднимите головную часть прибора до фиксации, опустите защиту от брызг.
7 Мерную ложку можно дополнительно использовать в качестве крышки загрузочного лотка. Чтобы ее закрепить, опустите мерную ложку на загрузочный лоток и подтолкните до фиксации.

Примечание: мерную ложку можно вставить в загрузочный лоток, расположив ее в любом направлении.

Секция для хранения шнура



Обслуживание и забота о покупателях

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

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

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

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

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

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2025 года = 25L35

Модель	TYPE: KHC30
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

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

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

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Прибор перегружен / Превышен предел 30 минут непрерывной работы	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. В случае, если машина не заработала, переведите регулятор скорости в положение “0”, извлеките вилку из розетки и подождите 30 минут перед повторным запуском. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Не работают высокоскоростные насадки.	Насадка не установлена или зафиксирована неправильно.	Проверьте, правильно ли зафиксирована насадка.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.
Невозможно поднять головную часть прибора.	Регулятор скорости установлен в положение ON (ВКЛ.)	Установите регулятор на “0”
Невозможно повернуть диск регулятора скорости.	Головная часть прибора не зафиксирована в нужном положении.	Убедитесь, что головная часть прибора полностью зафиксирована в положении “UP”(ВЕРХ) или “DOWN” (НИЗ).

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 312-313
- Токқа қоспас бұрын 314
- Күтім көрсету және тазалау 314-315
- Бөлшектер тізімі 316-317
- Асүй құрылғысын пайдалану үшін 318-323
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 318-320
  - Пайдалану кестесі 321-322
  - Рецепттер 323
- Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану 324-325
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 324-325
- Сым қоймасы 325
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 326-327
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 328

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптама мен жапсырмаларды алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ақпараттық тақтайшаны алып тастауға болмайды.) Бөлшектерді жуу, мына бөлімді қараңыз: «Күтім жасау және тазалау».
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Жылдамдықты басқару тетігін «O» (ӨШІРУ) күйіне бұрап, розеткадан ажыратыңыз:
  - жетек ұяшығының қақпақтарын/құралдарын/бекітпелерін орнатпас немесе алмас бұрын;
  - пайдаланғаннан кейін немесе пайдаланылмаған кезде;
  - тазаламас бұрын.
- Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға **болмайды**. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Қамыр илегіш	15 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз

- Саусақтарыңызды қозғалмалы бөлшектерден және бекітілген қондырғылардан аулақ ұстаңыз. Ешқашан қолдарыңызды/саусақтарыңызды шарнирлі механизмге салмаңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- Асүйлік комбайн жұмыс істеп тұрған кезде, оны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- **Ешқашан** сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- **Ешқашан** қуат бөлігін, сымды немесе ашаны су қылмаңыз.
- Жетек ұяшықтары жұмыс істеп тұрған кезде, табақ құралдары орнатылмауын немесе табақ ішінде қалмауын тексеріңіз.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостаганның орнатылғанына үнемі **көз жеткізіңіз**.
- Бір мезгілде бірнеше шығыс тетігін (ыдысқа арналған құрал ұясы немесе жоғары жылдамдықты шығыс) пайдалануға **болмайды**.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.
- Тіркемені пайдаланғанда, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Тостаған құралдарын ұзақ пайдаланғаннан кейін алып жатқанда сақ болыңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан асырмаңыз.
- Құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, бастиегінің төменгі күйде дұрыс бекітілуін және табағы, құралдары, ұяшық қақпақтары мен сымы бекітілгенін тексеріңіз.
- Құрылғыны жылжытқанда, әрқашан негізден және миксер басынан ұстаңыз.
- Тіркеме орнатулы тұрған кезде, миксер басын қозғалтуға немесе реттеуге **болмайды**. Бұл ас үй комбайнының тұрақсыз болуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында **жұмыс істетпеңіз** немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп **қоймаңыз** немесе тіркеме орнатылған кезде оған **күш түсірмеңіз**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- Қысқа қуат сымы шатасу немесе апаттық өшіп қалу салдарынан болатын қауіпті азайту үшін қолданылады.
- Ұзартқыш баусымдарды аса мұқият болған жағдайда пайдалануға болады.
- Ұзартқыш баусымды пайдаланған жағдайда:
  1. Ұзартқыш сымның таңбаланған электрлік көрсеткіштері кемінде құрылғының электрлік көрсеткіштеріне тең немесе одан жоғары болуы керек.
  2. Баусымды асүй үстелінен немесе үстелдің үстіңгі тақтайынан салбырап тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар одан тартып қалуы немесе байқаусызда оған сүрініп қалуы мүмкін.
  3. Ұзартқыш баусым жерге тұйықталған, 3 сымды болуы керек. Құрылғының электрлік сипаттамалары құрылғының төменгі жағында көрсетілген.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қуат шығыны

- Жылдамдық реттегіші «O» күйінде тұрғанда, автоматты түрде өшірулі режимге ауысады: қолданылмайды.
- Қозғалтқыш үздіксіз жұмыс істеп тұрғанда, автоматты түрде өшірулі режимге ауысады: шамамен 30 минут.
- ӨШІРУЛІ режимнің қуаты: ≤0,3 Вт.

Токқа қоспас бұрын

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

Күтім көрсету және тазалау

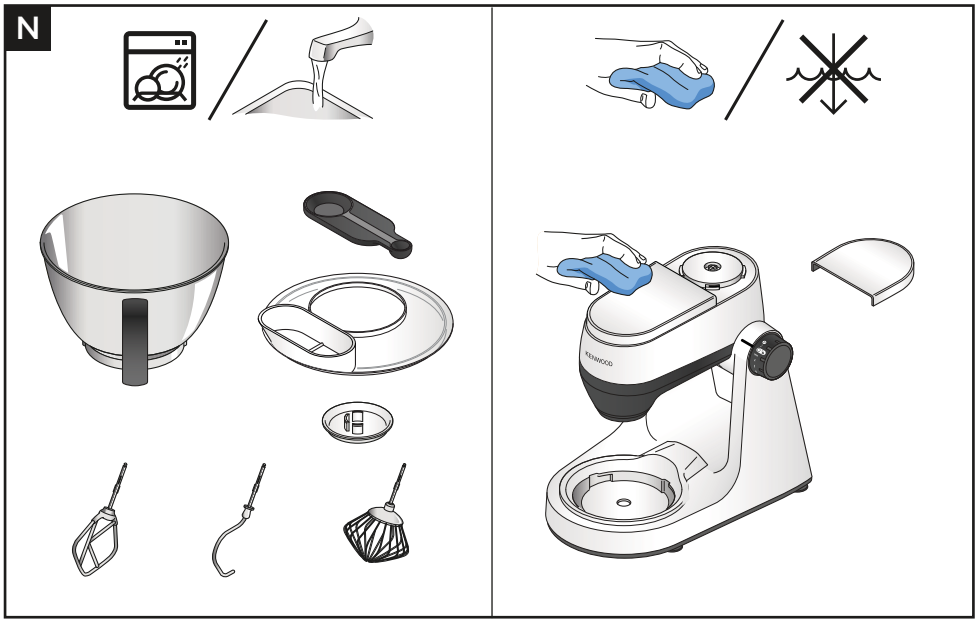
- Тазаламас бұрын, құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.

Қуат блогы

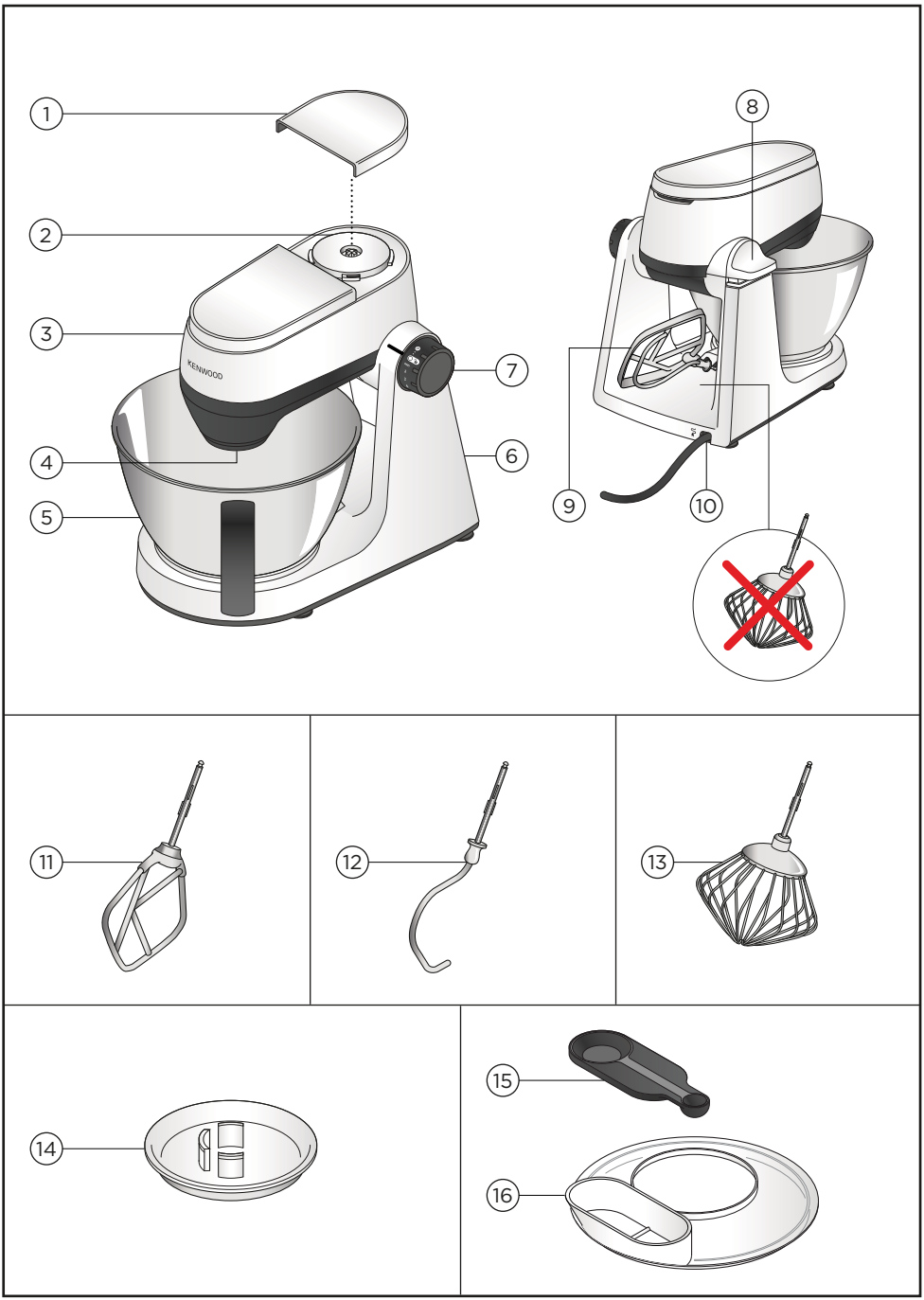
- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Ешқашан абразивті заттар пайдаланбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Миксер негізінің табаны таза болуын қадағалаңыз.

Тостаған және құралдар

- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Ешқашан металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан аулақ ұстаңыз (плита, пеш, микротолқынды пеш).


N
KENWOOD

Бөлшектер тізімі

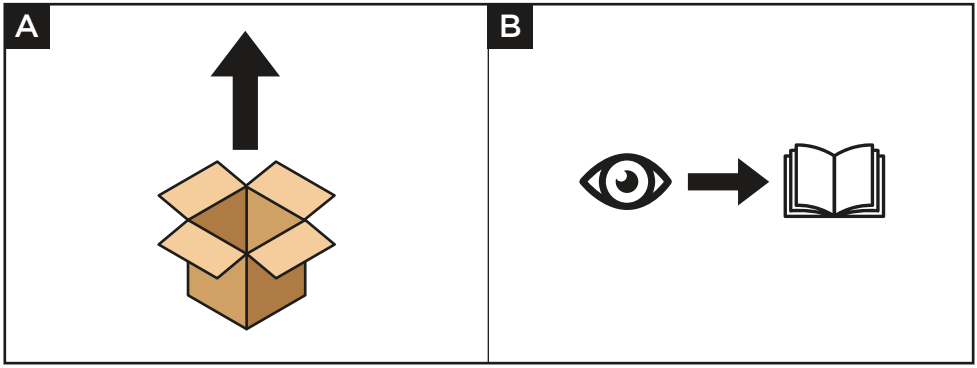


Перне

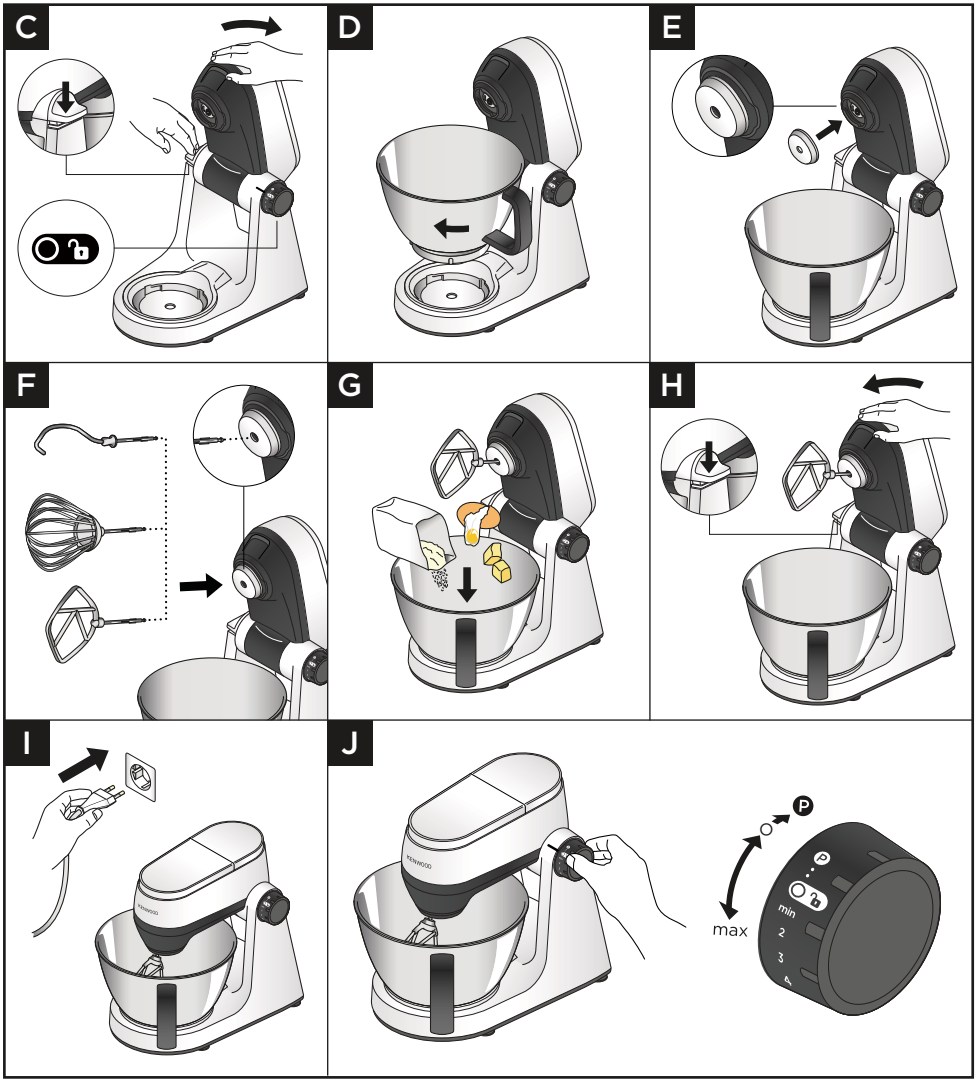
1. Жоғары жылдамдықты жетек қақпағы
2. Жоғары жылдамдықты жетек
3. Миксер басы
4. Құрал ұясы
5. Табақ
6. Қуат блогы
7. Қосу/өшіру және жылдамдықты басқару тетігі
8. Бастиекті босату иінтірегі
9. Құралдарды сақтау бөлімі
10. Сымды сақтау бөлімі
11. Езгіш
12. Қамыр илеуге арналған ілмек
13. Бұлғағыш
14. Алып-салынатын қорғаныс қаптама
15. Өлшеуіш қасық
16. Шашыраудан қорғағыш қақпақ

Қауіпсіздік бөліміне түзету

Қаптамада бірге берілмеген қосымша бекітпелер/бекітпе нұсқаулықтарына тапсырыс беру жөнінде қосымша ақпарат алу үшін www.kenwood.com сайтын немесе сіздің елге қатысты веб-сайтты қараңыз.



Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Миксер басының орнын өзгертпес бұрын, жылдамдық реттегіші «O» өшірулі күйінде тұрғанына **көз жеткізіңіз**.
- Жұмыс барысында желдету шығысын **ешқашан** жаппаңыз, сондай-ақ жұмыс кезінде одан шығатын ыстық ауаға абай болыңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты пайдаланатын болсаңыз, оны құрал қаптамасы мен құралдың өзін орнатпас бұрын қою қажет.
- Басқа шығыстарды пайдаланған кезде, тостағанда ешқандай құрал орнатылмағанына немесе сақталып тұрмағанына **көз жеткізіңіз**.
- Бұлғау құралын қою қоспалар үшін (мысалы, құрама торттар немесе кілегей мен қант сияқты) **пайдаланбаңыз**, әйтпесе құрал зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға **болмайды**, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне **көз жеткізіңіз**.
- Миксер басы жұмыс кезінде көтерілсе, құрылғы жұмысын жалғастыра береді. Басты көтермес бұрын, **әрдайым** құрылғыны өшіріңіз.
- Барлық шығыс қақпағы дұрыс орнатылмаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Егер құрылғының күшейіп жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қоспаның біразын алыңыз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
- Миксердің шашыраудың алдын алуға арналған «бірқалыпты бастау» функциясы бар. Дегенмен, комбайн табаққа нан қамыры сияқты ауыр қоспа салынған күйде қосылса, миксер таңдалған жылдамдықпен жұмыс істегенге дейін бірнеше секунд өтетінін байқауыңыз мүмкін.
- Миксер басын көтермес бұрын, шығыстарға орнатылған тіркемелерді **әрдайым** алып тастаңыз.
- Тағам бөлшектерінің ішке өтуіне жол бермеу үшін құралды орнатпас бұрын, құрал ұясына қорғаныс қаптамасын орнатыңыз.

К-талқандағыш

- Паста қамырын илеуге арналмаған.

Қамыр құралы

- Тағам бөлшектерінің ішке өтуіне жол бермеу үшін қамыр илеу құралы орнатылар алдында қорғаныс қаптамасының құрал ұясына дұрыс орнатылғанына әрдайым көз жеткізіңіз.
- Қамыр сияқты ауыр қоспаларды араластырғанда, миксер басының аздап қозғалуы қалыпты жағдай.
- Паста қамыры – ұн түріне қарай айырмашылық болуы мүмкін, сондықтан қамыр тегіс болуы үшін қажетінше су қосыңыз (әр жолы 1 ас қасықтан).

1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
2 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
3 Құрал қаптамасын құрал ұясына орнатыңыз.
4 Таңдалған құралды ұяға итеріп орнатыңыз. Дұрыс бекітілген кезде «сырт» еткен дыбыс естіледі.

5 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
6 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
7 Қуат көзіне қосыңыз.
8 Жылдамдықты басқару тетігін қажетті параметрге қойыңыз, жылдамдықты кенет арттыру үшін «импульс» (P) режимін пайдаланыңыз.
9 Араластырғаннан кейін, жылдамдықты реттеу тетігін «O» күйіне бұрап, қуат көзінен ажыратыңыз. Миксер басын көтеріп ұстап тұрып, құралды ұяшықтан шығарып алыңыз.

Кеңестер

- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- Көп мөлшерде (оның ішінде қамыр) өңдеу кезінде ингредиенттердің шашырауына жол бермеу үшін шашырандылардан қорғағышты пайдаланыңыз.

Кеңестер — Бұлғау құралы

- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Жұмыртқа ағын көпіртпес бұрын, бұлғағышта немесе табақта май немесе жұмыртқа сарысы жоғына көз жеткізіңіз.
- Майонез – жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, май құйғаннан кейін табақты төмен қарай қырнап, 10 с жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қамыр қоспалары – табаққа алдымен ұн салыңыз, содан кейін сұйықтық құйып, ингредиенттерді біріктіру үшін баяу жылдамдықпен араластырыңыз.

Кеңестер — K-талқандағыш

- Торттарды жасағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрқашан бөлме температурасындағы сары май мен маргаринді пайдаланыңыз.

Кеңестер — Қамыр илегіш ілмек

- Алдымен сұйықтық қоссаңыз, ингредиенттер қоспасын араластырып алған жөн.
- Комбайнды арасында тоқтатып, илегіш ілмекті қамырдан тазартып отырыңыз.
- Ұн – Әртүрлі қаптамадағы ұндар қажетті сұйықтық мөлшеріне қарай өзгешеленуі мүмкін. Қамырдың жабысқақтығы комбайнның жүктемесіне тікелей әсер етеді. Қамыр илеп жатқан кезде комбайнды қараусыз қалдырмаңыз.

Электронды жылдамдық датчигін басқару тетігі

Миксер нанға қамыр илеген кездегі немесе кекс қамырына жұмыртқа қосқан кездегі сияқты әртүрлі жүктеме жағдайында жылдамдықты сақтау үшін, электронды жылдамдық датчигін басқару тетігімен жабдықталған.
Сондықтан миксер таңдалған жүктеме мен жылдамдықты реттейтіндіктен, жұмыс кезінде жылдамдықтағы тұрақсыздықты байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Пайдалану кестесі

K	Мин	Макс.		(Мин.)
	600 г	1,3 кг	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	8–9
	600 г	2 кг	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	60 сек
	400 г	750 г	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	60 сек ↓ 10 мин.
	Мин	**Макс.**		**(Мин.)**
	435 г (200 г)	1,75 кг (800 г)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.
	300 г	1 кг	Min (Мин.) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 г (200 г)	1,6 кг (1 kg)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.
H_2O >60%	350 г (200 г)	1,4 кг (800 г)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.

Пайдалану кестесі

K	Мин	Макс.		(Мин.)
	x 3	x 8	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1½–3
4-8˚C	125 мл	600 мл	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1-2
	0,25 литр	1 литр	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50 мин.

Рецепттер

Ақ бидай ұнынан жасалған қамыр

500 г ұн
5 г тұз
8 г жылдам әсер ететін кептірілген ашытқы
280 мл су
7 г шошқа майы немесе май

1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
2 Тостағанға суды құйып, содан кейін қалған ингредиенттерді салыңыз.
3 1-жылдамдықпен 45–60 секунд немесе қамыр жасалғанша араластырыңыз.
4 3-жылдамдықта 5–7 минут илеңіз.
5 Қамырды бір 2 фунттық (900 г) нан пішініне салыңыз немесе бөлкелерге бөліп, майланған пісірме табаққа салыңыз.
6 Шай сүлгімен жауып, қамырды екі есе көтерілгенше жылы жерде 45–60 минутқа қалдырыңыз.
7 200 градуста 40 минут немесе бөлкелер үшін 15–20 минут пісіріңіз.

Пицца қамыры

500 г ұн
30 г зәйтүн майы
7 г тұз
7 г ашытқы
300 мл су

1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
2 Барлық ингредиенттерді салыңыз.
3 Қамырға арналған ілгекті орнатып, басын төмен түсіріңіз.
4 Минималды жылдамдықпен 45-60 секунд қамыр жасалғанша араластырыңыз.
5 3-жылдамдықта 5–7 минут илеңіз.
6 Қамырды ұн себілген жұмыс бетінде шар етіп пішіндеңіз.
7 Қамырды дымқыл ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерде 30–40 минутқа қалдырыңыз.
8 2 бөлікке бөліп, 2 15 см-лік пицца негізіне жайыңыз.
9 Жарма себілген пісірме табаққа салыңыз. Пиццаны безендіріп, 240 °C температурада 10–15 минут пісіріңіз.

Дәмдеуіш қосылған бал және жаңғақ маринады

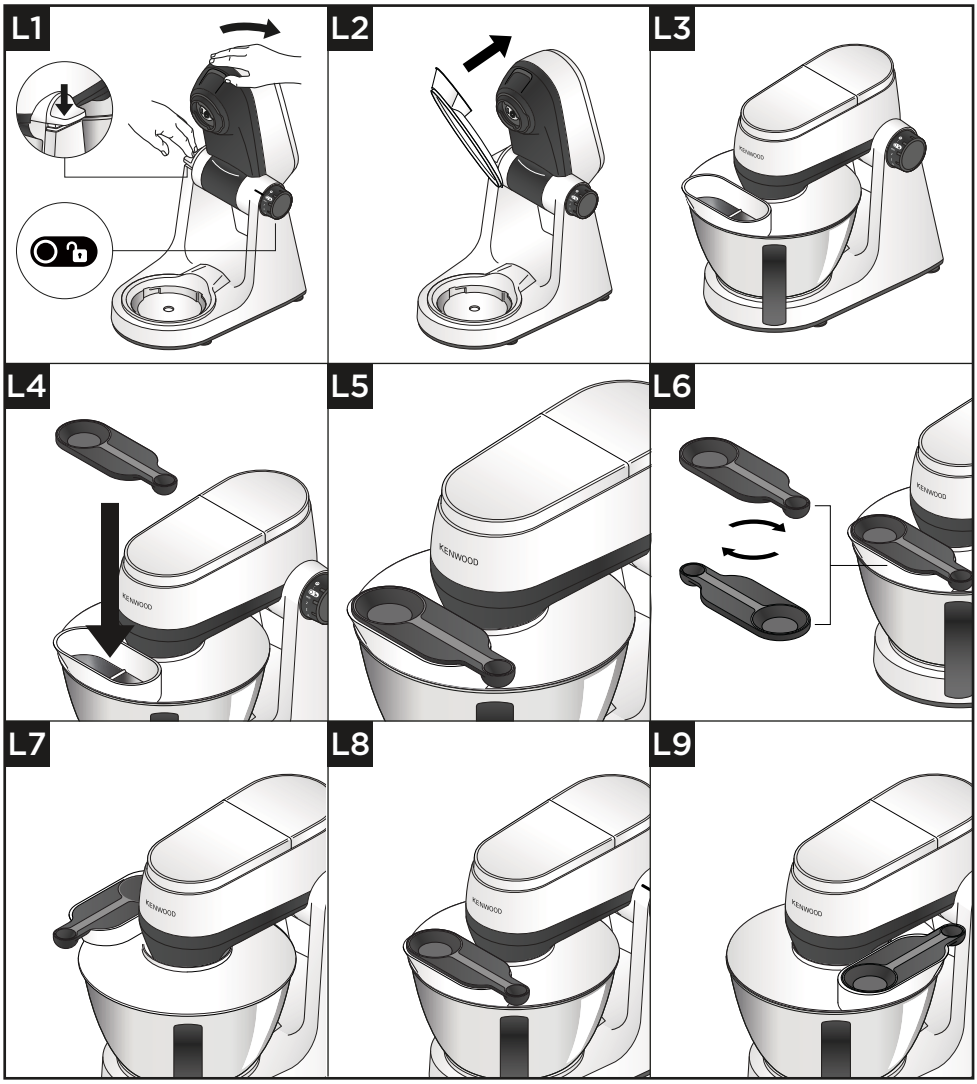
250 г Бал (бөлме темп)
40 г Тұтас жержаңғағы бар жержаңғақ майы
1 Шағын чили бұрышы

1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/майдалағышқа салыңыз.
2 Тіркемені Стационарлық миксерге орнатыңыз.
3 10 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
4 Қажетінше пайдаланыңыз.

Ескертпе: Шағын ұсақтағыш/диірмен тіркемесін бөлек сатып алуға болады.

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Араластыру кезінде ингредиенттерді шашырандылардан қорғағыштағы науа арқылы тікелей ыдысқа қосуға болады.
- Құралды ауыстыру үшін шашырандылардан қорғағышты шешудің қажеті жоқ.

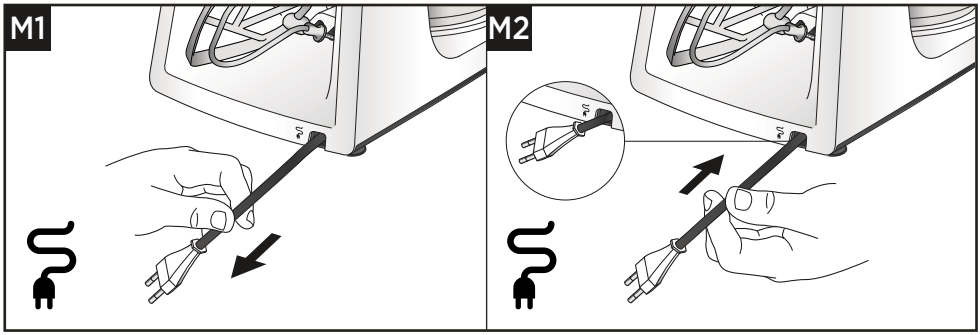
1 Миксердің басын құлыпталғанша көтеріңіз.
2 Тостағанды негізгебекітіңіз.
3 Шашырандылардан қорғағышты миксер басының астыңғы жағына мықтап бекітілгенше итеріңіз. Науа бөлімі көрсетілгендей орналасуы керек.
4 Қажетті құралды орнатыңыз.
5 Миксердің басын төмен түсіріңіз.

Ескертпе: шашырандылардан қорғағыш орнатылғаннан кейін, оны миксердің қандай күйде қолданылатынына байланысты солға немесе оңға 90 градусқа бұруға болады.

6 Шашырандылардан қорғағышты алу үшін миксер басын бекітілгенше көтеріңіз, содан кейін шашырандылардан қорғағышты төмен тартыңыз.
7 Өлшеуіш қасықты қосымша жүктеу науасының қақпағы ретінде пайдалануға болады. Бекіту үшін өлшеуіш қасықты жүктеу науасына түсіріп, орнына итеріңіз.

Ескертпе: өлшеуіш қасық жүктеу науасына екі бағытта да сәйкес келеді.

Сым қоймасы



Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

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

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

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

Ескертпе: алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2025 = 25T04

EAC

Үлгі	TYPE: KHC30
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Құрылғы шамадан тыс жүктелген/ең жоғары сыйымдылықтан асқан, 30 минуттық үздіксіз жұмыс уақыты да асырылған.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы іске қосылмаса, жылдамдық реттегішін «O» өшіру күйіне қойып, штепсельді розеткадан суырып алыңыз да, қайта іске қоспас бұрын 30 минут күтіңіз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Жоғары жылдамдықты тіркемелер жұмыс істемейді.	Бекітпе орнатылмаған және дұрыс құлыпталған.	Бекітпенің дұрыс құлыпталуын тексеріңіз
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.
Миксер басын көтеру мүмкін емес.	Жылдамдықты реттегіш дискісі ON (Қосулы) күйінде тұр.	Реттегіш дискісін «O» күйіне қойыңыз
Жылдамдық реттегіш дискісін бұру мүмкін емес.	Миксер басы орнына бекітілмеген.	Миксер басының ЖОҒАРЫ немесе ТӨМЕН күйінде толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Slovenčina

- Dôležité bezpečnostné informácie 330-331
- Pred zapnutím zariadenia 331
- Ošetrovanie a čistenie 332
- Zoznam položiek 333-334
- Používanie kuchynského robota 335-340
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 2335-337
  - Tabuľka použitia 338-339
  - Recepty 340
- Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu 341-342
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 341-342
- Skladovanie napájacej šnúry 342
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 343
- Riešenie problémov 344

Dôležité bezpečnostné informácie

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. (Výkonnostný štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať). Umyte diely, pozrite si časť: Starostlivosť a čistenie".
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA („O") a zariadenie odpojte z elektrickej siete:
  - pred zakladaním a vyberaním krytov výstupov/nástrojov/príslušenstva;
  - po použití a keď zariadenie nebude používané;
  - pred čistením.
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Nástroj na hnetenie cesta	15 minút	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.

- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva. Nikdy nevkladajte ruku/prsty do závesného mechanizmu.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **Nikdy** nenechávajte stojanový mixér bez dozoru, keď je v prevádzke.
- **Nikdy** nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov".
- Elektrickú šnúru **nikdy** nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku **nikdy** nenechajte zmoknúť.
- Pri používaní výstupov pohonu **nesmú** byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.
- **Uistite sa**, že pri používaní zariadenia je vždy nasadená misa pri použití nástroja na misu.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku (zásuvku na misku alebo vysokorýchlostnú zásuvku).
- **Nikdy** nepoužívajte neoprávnenú prílohu.
- Pri používaní nástavca si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sú s ním dodané.
- Pri vyberaní nástrojov misy po dlhšom používaní buďte opatrní, pretože sa môžu zohriať.
- **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.

- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a aby nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri premiestňovaní spotrebič vždy uchopte za základňu a mixér.
- **Nepresúvajte** ani neupravujte hlavicu mixéra s nasadeným príslušenstvom, pretože kuchynský robot by sa mohol stať nestabilným.
- **Nepoužívajte** spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia.
- Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne.
- Ak sa používa predlžovací kábel:
  1. Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň rovnaký alebo vyšší ako elektrický výkon spotrebiča.
  2. Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť.
  3. Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Spotreba energie

- S reguláciou otáčok v polohe „O“ – Automatické prepnutie do režimu VYPNUTÉ: Nevzťahuje sa.
- Pri nepretržitej prevádzke motora - Automatické prepnutie do režimu VYPNUTÉ: Približne 30 minút.
- Spotreba energie v režime VYPNUTÉ: ≤ 0,3 W

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Ošetrovanie a čistenie

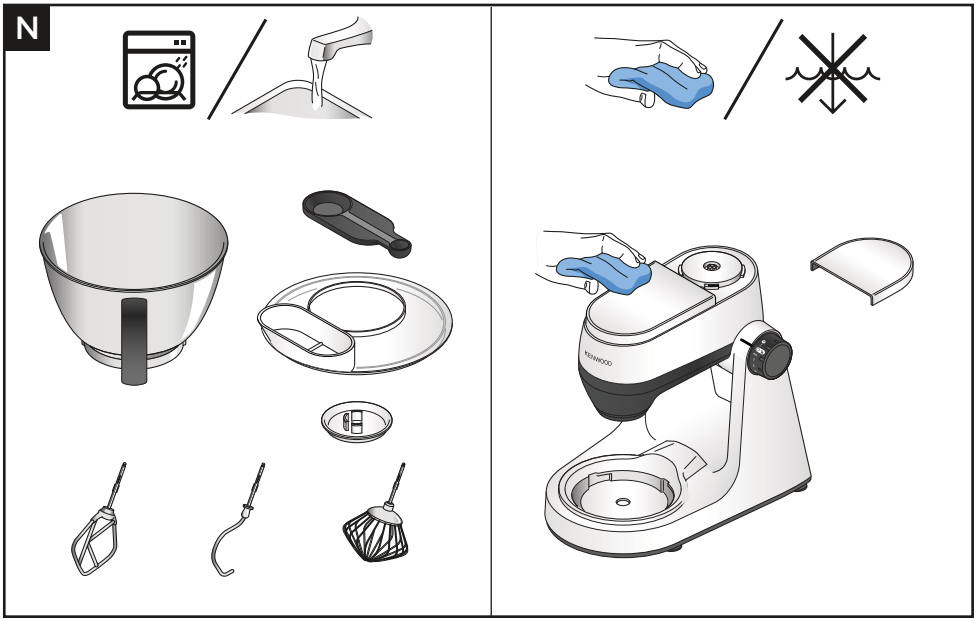
- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.

Pohonná jednotka

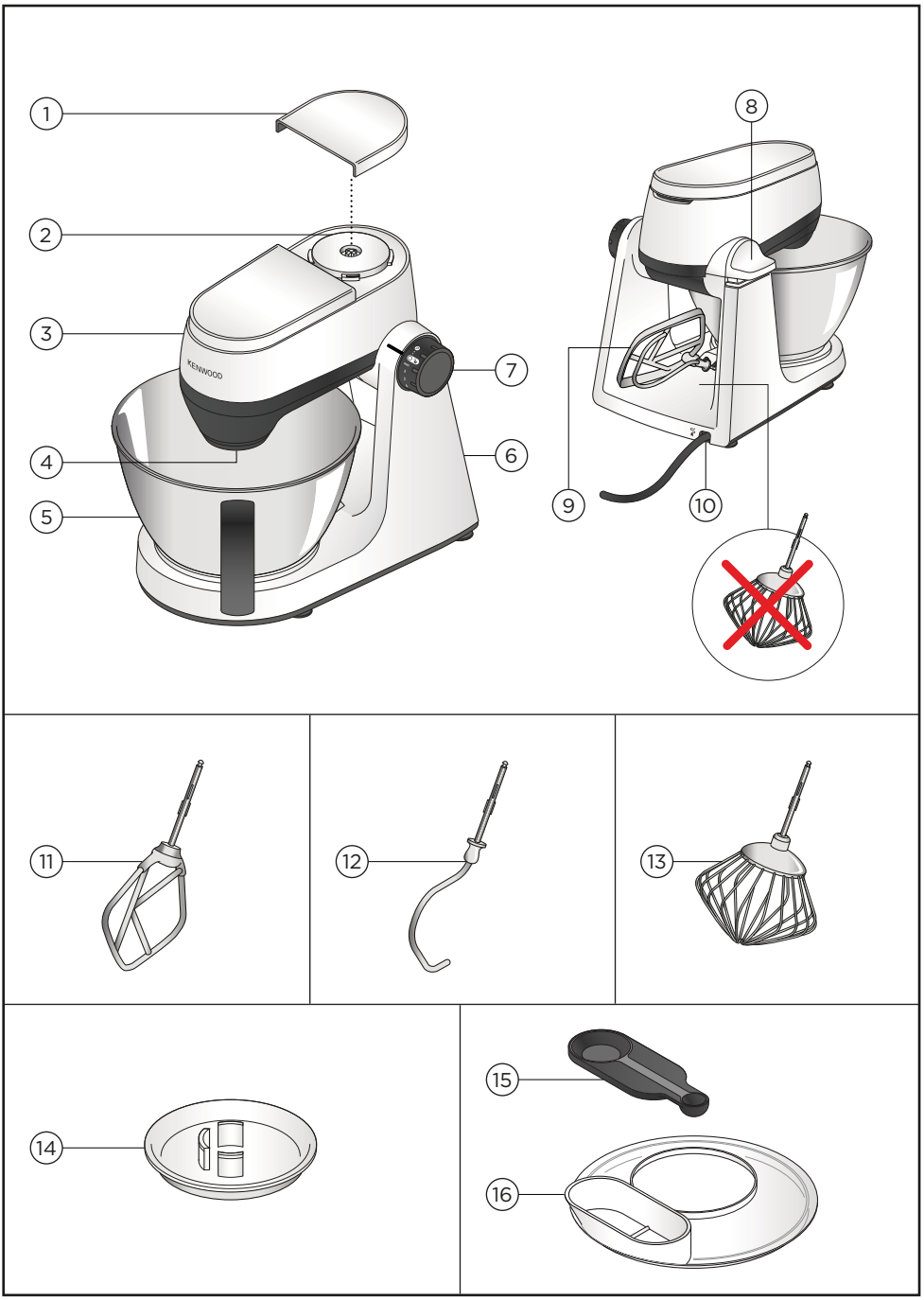
- Utierajte vlhkou handričkou a osušte (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Zabezpečte, aby nohy pod základňou robota boli vždy čisté.

Miska a nástroje

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlná rúra a podobne).



Zoznam položiek

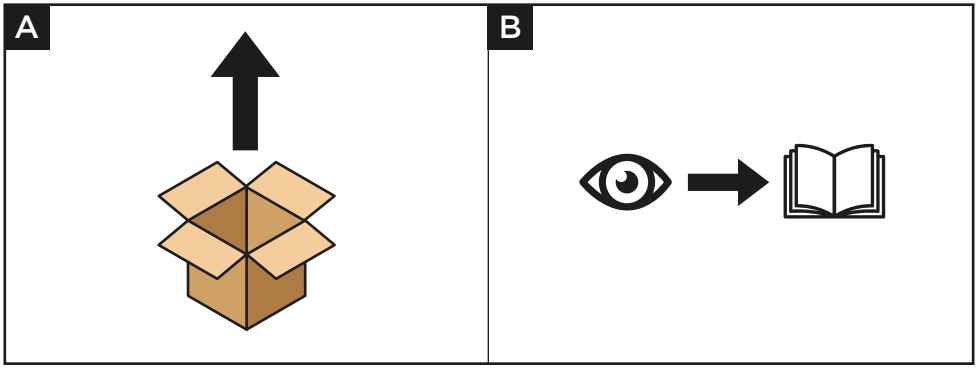


Legenda

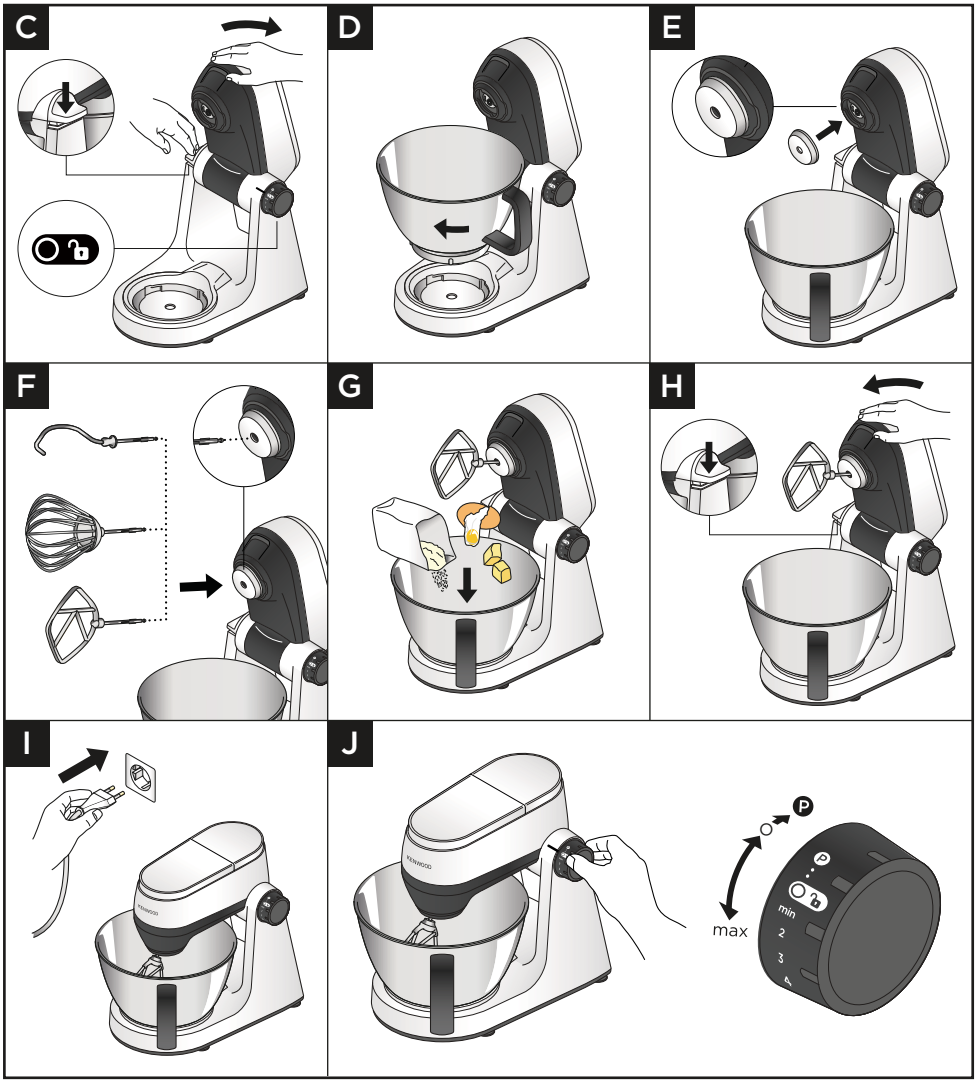
1. kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
2. výstup pre vysokú rýchlosť
3. hlava robota
4. zásuvka pre nástroje
5. nádoba
6. pohonná jednotka
7. ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti
8. páčka na uvoľňovanie hlavy robota
9. skladovanie nástrojov
10. skladovanie napájacej šnúry
11. metlička
12. Hák na cesto
13. šľahacia metlička
14. Odnímateľný ochranný kryt nástroja
15. Odmerka
16. kryt proti vyšplechovaniu

Voliteľné príslušenstvo

Viac informácií o objednávaní voliteľného príslušenstva/návodov na používanie príslušenstva, ktoré nie sú súčasťou tohto balenia, možno nájsť na webovej stránke www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.



Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ

- Uistite sa,aby pred zmenou polohy miešacej hlavice bol ovládač rýchlosti v polohe „O“ (Vypnuté (OFF)).
- Nikdy, počas prevádzky, neblokujte vetrací otvor. Počas prevádzky dávajte pozor na horúci vzduch z vetracieho otvoru.
- Ak používate ochranný kryt proti striekaniu, musí byť namontovaný pred vložením ochranného krytu nástroja a nástroja.
- Pri použití iných vývodov **sa uistite**, že v miske nie sú namontované ani uložené žiadne nástroje.
- Metličku **nepoužívajte** na šľahanie ťažkých zmesí, (napr. Na koláče typu všetko v jednom alebo na šľahanie tuku a cukru) - mohli by ste ju poškodiť.
- **Nikdy** neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Pred použitím produktu **sa uistite**, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.
- Ak sa hlava mixéra počas prevádzky zdvihne, stroj bude pokračovať v prevádzke. **Vždy** mixér vypnite pred zdvihnutím hlavy.
- Zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nie sú správne nasadené všetky kryty výstupov.
- Ak budete počuť, ako stroj pracuje, buď vypnite a odstráňte časť zmesi alebo zvýšte rýchlosť.
- Tento robot je vybavený funkciou „pomalého štartu“ s cieľom minimalizovať vyšplechovanie. Po zapnutí však môže trvať niekoľko sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť aj vtedy, keď v nádobe bude nejaká hustá zmes, ako je napríklad cesto na chlieb.
- Pred zdvihnutím hlavy mixéra **vždy** odstráňte nástavce namontované na výstupoch.
- Aby ste predišli vniknutiu jedla, pred vložením nástroja sa uistite, že je na objímku nástroja nasadený ochranný kryt.

K-šľahač

- Nie je vhodné na spracovanie cesta na cestoviny.

Nástroj na cesto

- Aby ste predišli vniknutiu jedla, pred vložením nástroja na cesto sa vždy uistite, že je na objímke nástroja nasadený ochranný kryt.
- Určitý pohyb hlavy mixéra je normálny pri miešaní ťažkých náplní, ako je chlebové cesto.
- Cesto na cestoviny – Druhy múky sa môžu líšiť, v prípade potreby pridávajte vodu po 1 polievkovej lyžici, aby ste dosiahli hladké cesto.

1 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
2 Založte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
3 Na objímku nástroja nasaďte ochranný kryt nástroja.
4 Zatlačte zvolený nástroj do objímky – po bezpečnom založení budete počuť „cvaknutie“.
5 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.
6 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
7 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.

8 Pretočte ovládač rýchlosti na žiaduce nastavenie. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).
9 Po dokončení spracovávania pretočte ovládač rýchlosti do pozície „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete. Vyklopte hlavu robota nahor, uchopte ju pevne a vytiahnite nástroj z výstupu.

Rady a tipy

- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- Pri spracovaní veľkých množstiev, (vrátane cesta), používajte ochranu proti striekaniu, aby ste predišli rozstreku ongrediencií.

Rady a tipy – Šľahacia metlička

- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď sú vajcia izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.
- Majonéza: Pre najlepšie výsledky zoškrabte po pridaní oleja vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.
- Zmesi liateho cesta: Do nádoby najprv pridajte múku, potom pridajte tekutinu a mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby sa zložky dobre zapracovali.

Rady a tipy – K-šľahač

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pri príprave koláčov používajte maslo a margarín izbovej teploty.

Rady a tipy – Hák na hnetenie cesta

- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekutinu.
- Zariadenie priebežne zastavujte a z háku na hnetenie cesta zoškrabujte zmes.
- Múka: Rôzne várky múky sa môžu líšiť z hľadiska požadovaného množstva tekutiny a lepkavosť cesta môže mať priamy účinok na záťaž zariadenia. Preto radíme, aby ste toto zariadenie pri miešaní cesta pozorovali.

Elektronický senzor na ovládanie rýchlosti

Robot je vybavený elektronickým senzorom na ovládanie rýchlosti, ktorý je navrhnutý tak, aby udržiaval rýchlosť pri rôznych podmienkach zaťaženia, ku ktorým dochádza napríklad pri hnetení cesta na chlieb alebo pri pridávaní vajec do zmesí na koláče/tortových zmesí. Z tohto dôvodu možno vtedy pozorovať zmeny rýchlosti, lebo robot sa prispôsobuje záťaži a zvolenej rýchlosti. Ide teda o normálny jav.

Tabuľka použitia

K	Min	Max		(Mins)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
	Min	**Max**		**(Mins)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
H_2O >60%	350 g (200 g)	1.4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Tabuľka použitia

K	Min	Max		(Mins)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recepty

Cesto na biely chlieb
500 g múky
5 g soli
8 g sušeného droždia s rýchlym účinkom
280 ml vody
7 g bravčovej masti alebo masla

1 Nasaďte misku na kuchynský robot.
2 Do misky nalejte vodu a potom zvyšné ingrediencie.
3 Miešajte pri rýchlosti 1 45 – 60 sekúnd alebo kým sa nevytvorí cesto.
4 Mieste pri rýchlosti 3 5-7 minúty.
5 Cesto vložte do jednej 900 g bochníkovej formy alebo vytvarujte valčeky a vložte do vymasteného plechu na pečenie.
6 Cesto prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť 45 – 60 minút, kým nezdvojnásobí svoj objem.
7 Pečte pri 200˚ C 40 minút alebo 15 – 20 minút pre rolky.

Cesto na pizzu
500 g múky
30 g olivového oleja
7 g soli
7 g droždia
300 ml vody

1 Nasaďte misku na kuchynský robot.
2 Pridajte všetky ingrediencie.
3 Nasaďte hák na cesto a znížte hlavu.
4 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 45 – 60 sekúnd, kým sa nevytvorí cesto.
5 Mieste 5-7 minúty pri rýchlosti 3.
6 Na pomúčenej pracovnej doske vytvarujte z cesta guľu.
7 Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 30-40 minút odpočívať na teplom mieste.
8 Rozdeľte ho na 2 časti a rozvaľkajte na dva 15 cm pizzové základy.
9 Presuňte na pekáč pokrytý krupicou. Ozdobte/obložte pizzu a pečte 10-15 minút pri 240˚ C.

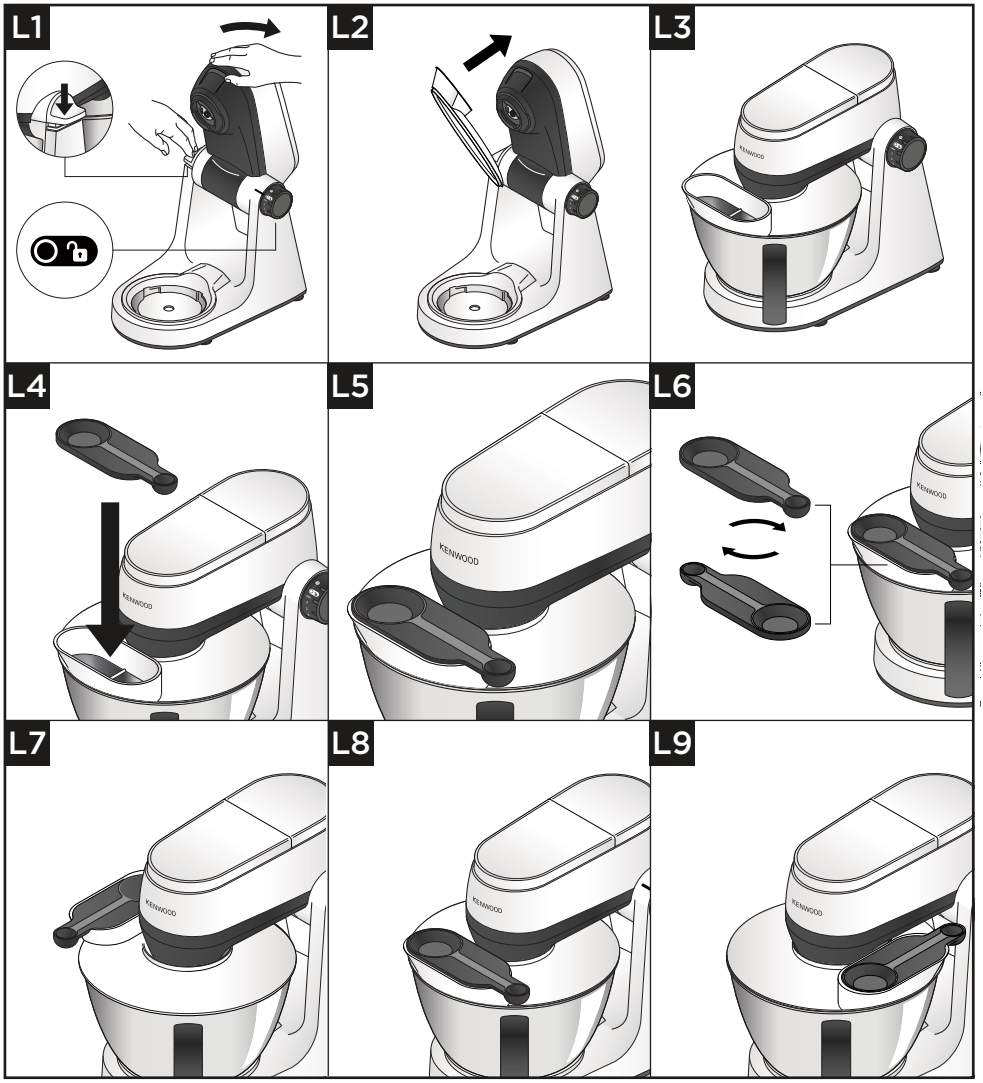
Korenistý med a orechová marináda
250 g med (izbovej teploty)
40 g chrumkavé arašidové maslo
1 malá čili paprička

1 Vložte prísady do mini sekáča/mlynčeka.
2 Pripevnite nadstavec k základni mixéra.
3 Zapnite funkciu pulzovania na 10 sekúnd.
4 Používajte podľa potreby.

Upozornenie - mini sekáč/nástavec na mlynček je možné zakúpiť samostatne.

Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ

- Ingrediencie je možné počas mixovania pridávať priamo do misy, cez násypku na ochrannom kryte proti striekaniu.
- Pri výmene nástrojov nie je potrebné odstraňovať kryt proti striekaniu.

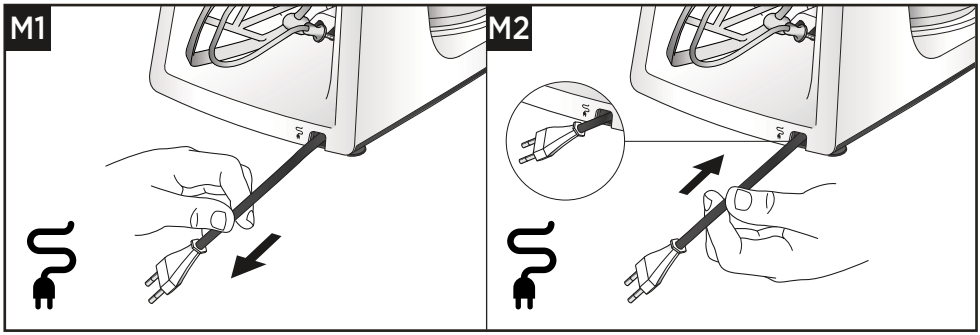
1 Zdvihnite hlavu mixéra, kým sa nezaistí.
2 Nasaďte misku na základňu.
3 Zatlačte ochranný kryt proti striekaniu na spodnú stranu hlavice mixéra, kým bezpečne nezacvakne. Časť žľabu by mala byť umiestnená podľa obrázka.
4 Vložte požadovaný nástroj.
5 Spustite hlavu mixéra.

Upozornenie: po namontovaní ochranného krytu proti striekaniu je možného ho otočiť o 90 stupňov doľava alebo doprava, v závislosti od toho, v akej polohe sa mixér používa.

6 Ak chcete odstrániť ochranný kryt proti striekaniu, zdvihnite hlavu mixéra, až kým sa nezaistí a potom ochranný kryt proti striekaniu potiahnite nadol.
7 Odmerku je možné použiť aj ako kryt plniaceho otvoru. Pre zaistenie, spustite odmerku na plniaci otvor a zatlačte ju na miesto.

Upozornenie odmerka zapadne do plniaceho žľabu v oboch smeroch.

Skladovanie napájacej šnúry



Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa zastavilo počas chodu.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
	Stroj preťažený/ prekročená maximálna kapacita, prekročená dĺžka nepretržitej prevádzky 30 minút.	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia, počkajte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvoľte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď malo opäť uviesť do chodu. Ak sa stroj nenaštartuje, vráťte ovládač rýchlosti do polohy „0“, odpojte ho zo siete a pred opätovným spustením počkajte 30 minút. V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Kryty výstupov nie sú založené správne.	Skontrolujte, či sú správne založené kryty výstupov.
Vysokorýchlostné nadstavce nefungujú.	Dané príslušenstvo nie je správne založené a zaistené v potrebnej pozícii.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo založené a zaistené v správnej pozícii.
Zariadenie sa na pracovnom povrchu hýbe.	Nohy na spodku zariadenia sú mokré alebo špinavé.	Pravidelne kontrolujte, či sú nohy zariadenia suché a čisté.
Nie je možné zdvihnúť hlavu mixéra.	Ovládač rýchlosti je nastavený na ZAP (ON).	Nastavte volič do polohy „O“
Nie je možné otáčať ovládač rýchlosti.	Hlava mixéra nie je zaistená v správnej polohe.	Skontrolujte, či je hlavica mixéra úplne zaistená v polohe HORE (UP) alebo DOLE (DOWN).

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 346-347
- Перед підключенням до мережі електропостачання 347
- Догляд та чищення 348-349
- Перелік запчастин 350-351
- Як користуватися кухонним комбайном 352-357
  - Схеми та інструкції для використання 352-354
  - Таблиця Використання 355-356
  - Рецепти 357
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 358-359
  - Схеми та інструкції для використання 358-359
- Відсік для зберігання кабелю 359
- Обслуговування та ремонт 360
- Посібник із усунення несправностей 361

Важливі відомості щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними). Помийте частини: див. «Чищення»'.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Повертайте регулятор швидкості в положення «O» (ВИМК) та відключайте пристрій від мережі електропостачання:
  - перед встановленням або зніманням кришок/деталей/насадок;
  - після використання та якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не** перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Насадка для вимішування тіста	15 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин

- Не підносьте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок. Не вставляйте руки/пальці в шарнірний механізм.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
- **Не** використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання подвійного приводу, у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Переконайтеся**, що чаша завжди добре прилягає під час використання насадки з чашею.
- **Не** використовуйте одночасно кілька отворів (отвір для інструмента з чашею або високошвидкісну розетку).
- **Ніколи** не використовуйте неавторизовані насадки.
- Якщо використовуєте насадку, прочитайте додані інструкції щодо безпеки.

- Обережно виймайте інструменти для чаші після тривалого використання, оскільки вони можуть бути гарячими.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальну кількість і швидкість, зазначені в рекомендованій таблиці використання.
- Будьте обережні при підніманні цього приладу. Перш ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головка міксера правильно зафіксована в нижньому положенні, а чаша, деталі, кришка отвору та шнур надійно закріплені.
- При переміщенні приладу завжди тримайте його за основу і голівку міксера.
- **Не** переміщуйте і не регулюйте головку міксера з насадкою, оскільки положення кухонного комбайна може стати нестійким.
- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності просторою та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур.
- Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки.
- Якщо використовується подовжувач:
  1. Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
  2. Шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через нього.
  3. Подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- 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.

Рівень енергоспоживання

- Якщо регулятор швидкості в положенні «o» - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): не застосовно.
- При безперервній роботі двигуна - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): приблизно 30 хвилин.
- Потужність у режимі off (вимкнення): ≤0,3 вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Догляд та чищення

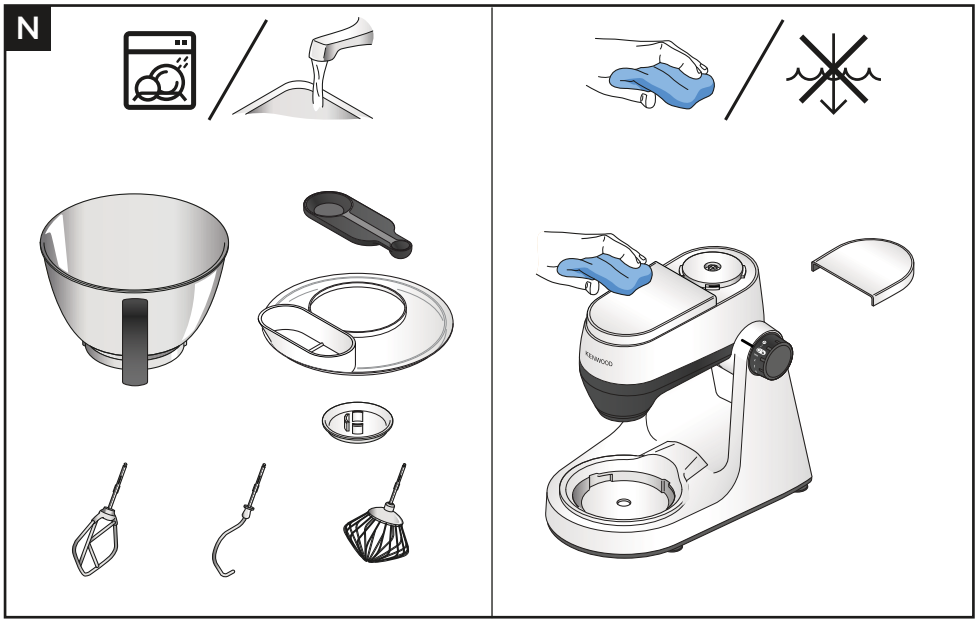
- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.

Блок електродвигуна

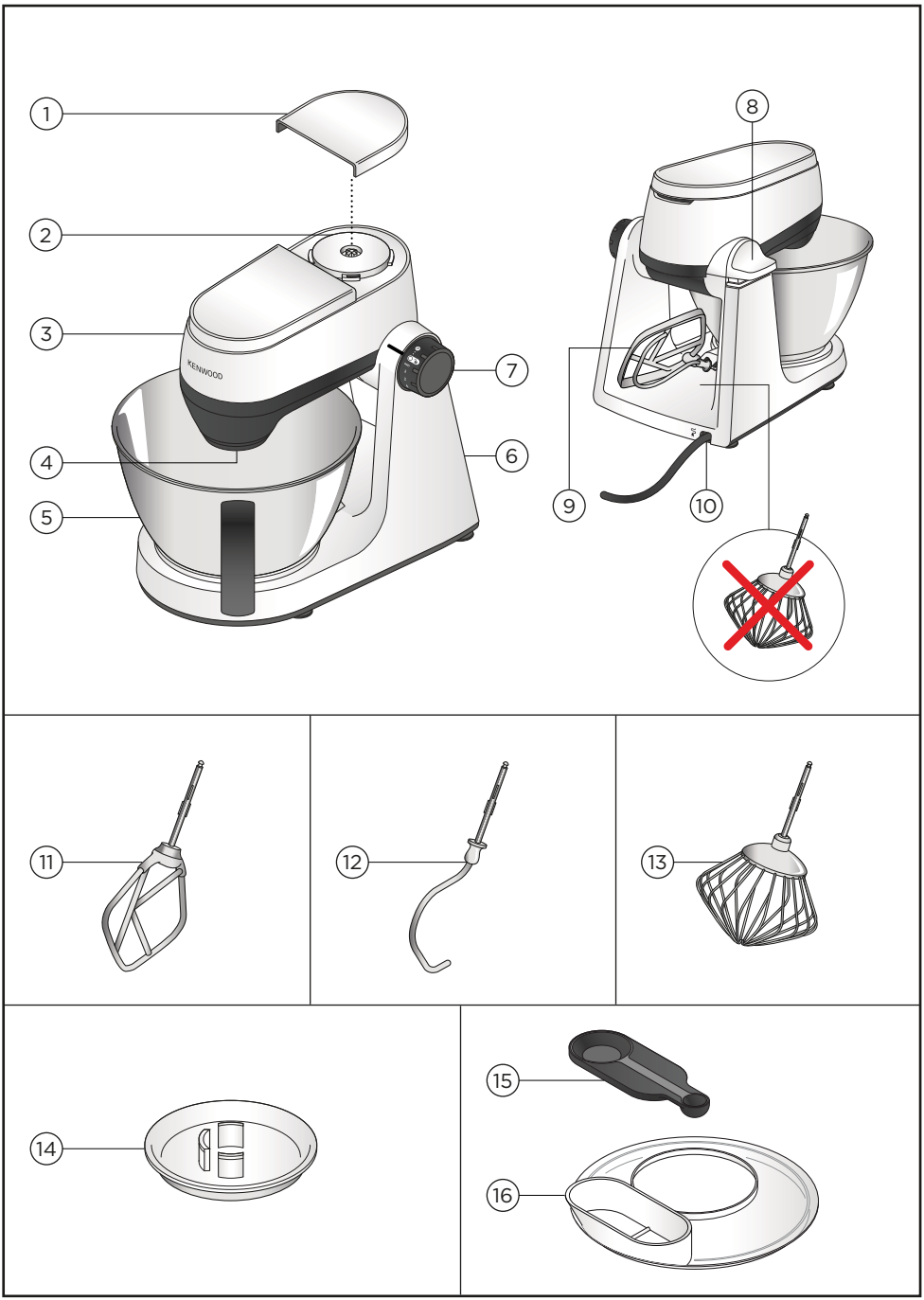
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

Чаші та інструменти

- 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. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).


N
KENWOOD

Перелік запчастин

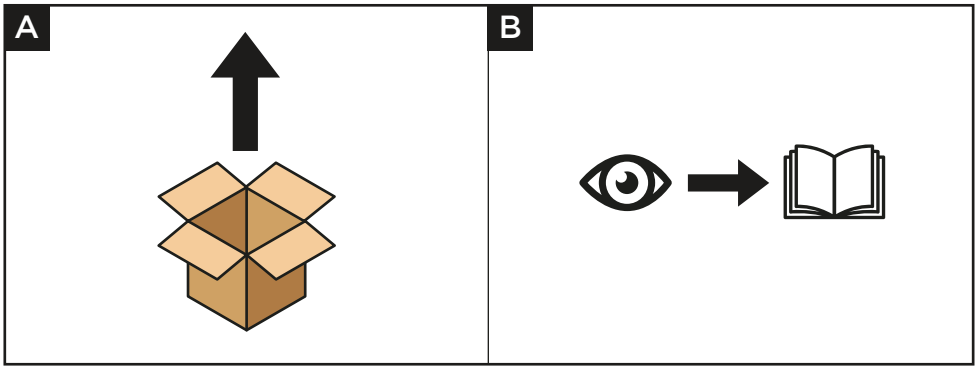


Покажчик

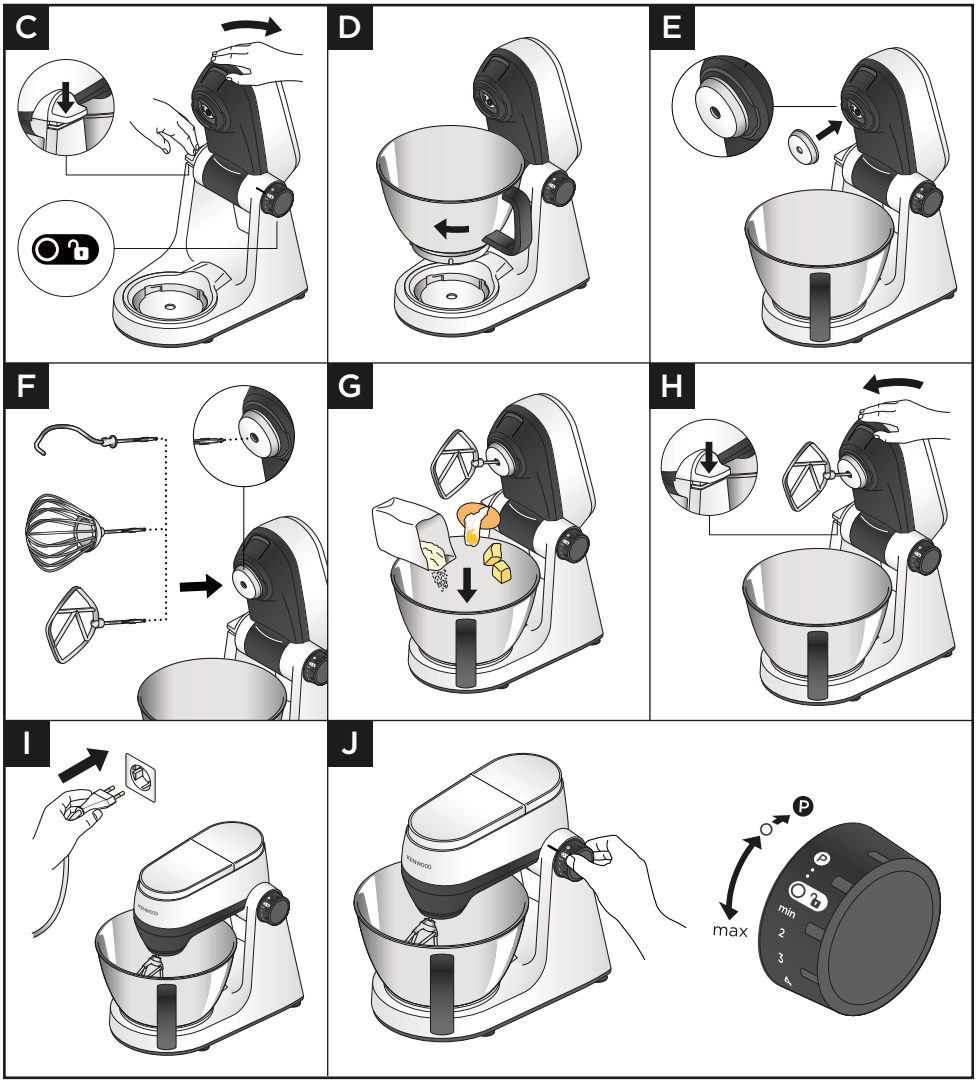
1. Кришка отвору приводу високої швидкості
2. Отвір приводу високої швидкості
3. Гніздо для встановлення насадок
4. Головка міксера
5. Чаша
6. Блок електродвигуна
7. Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
8. Важіль розблокування головки
9. Відсік для зберігання пристрою
10. Відсік для зберігання кабелю
11. Збивалка
12. Гак для тіста
13. Віничок
14. Знімний щиток для інструмента
15. Мірна ложка
16. Захист від бризок

Додаткові насадки

Для отримання детальної інформації щодо замовлення додаткових насадок або інструкцій з експлуатації насадок, які не входять до комплекту, відвідайте www.kenwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.



Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Перед зміною положення головки міксера **переконайтесь**, що регулятор швидкості перебуває в положенні «О» (Вимкнено).
- **Ніколи** не блокуйте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Остерігайтеся гарячого повітря з вентиляційного отвору під час роботи пристрою.
- Якщо використовується щиток від розбризкування, його потрібно встановити перед тим, як закріплювати захисний щиток та інструмент.
- Під час використання інших отворів у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, **переконайтесь**, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.
- Якщо під час роботи підняти голівку міксера, пристрій працюватиме і надалі. **Завжди** вимикайте пристрій перед тим, як піднімати голівку.
- Прилад не працюватиме, якщо всі кришки не встановлені належним чином.
- Якщо ви чуєте, що пристрою складно працювати, спробуйте вимкнути і забрати частину суміші або збільште швидкість.
- Ваш пристрій обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості знадобиться усього декілька секунд.
- **Завжди** знімайте встановлені на отворах насадки перед тим, як знімати насадку міксера.
- Щоб запобігти потраплянню їжі, перед вставлянням інструмента переконайтеся, що захисний щиток встановлений у гніздо інструмента.

К-насадка

- Не підходить для обробки макаронного тіста.

Інструмент для тіста

- Щоб запобігти потраплянню їжі, завжди перевіряйте, чи захисний щиток встановлений на гніздо інструмента, перш ніж вставляти інструмент для замішування тіста.
- Деякий рух голівки міксера є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.
- Макаронне тісто. Сорти борошна можуть відрізнятися, за необхідності додавайте по 1 ст.л. води для однорідності тіста.

1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
3 Встановіть захисний щиток на гніздо для інструмента.
4 Вставте вибраний інструмент в гніздо: ви почуєте звук «клацання», коли він буде надійно закріплений.

5 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
6 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
7 Підключіть до електромережі.
8 Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань
9 Щоби вимкнути прилад, пересуньте регулятор у положення «O» та відключіть прилад від мережі електропостачання. Підніміть головку міксера, утримуючи її в такому положенні, вийміть насадку із отвору.

Підказки та поради

- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Використовуйте щиток від розбризкування при обробці великих обсягів (включаючи тісто), щоб уникнути розбризкування інгредієнтів.

Підказки та поради - Віничок

- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Майонез: для найкращих результатів зніміть залишки зі стінок чаші після додавання олії і запустіть прилад ще на 10 сек на максимальній швидкості.
- Суміші для тіста: спочатку покладіть у чашу борошно, потім рідину і перемішайте на мінімальній швидкості, щоб з'єднати інгредієнти.

Підказки та поради - K-насадка

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.

Підказки та поради - Інструмент для тіста

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Борошно - Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.

Електронний регулятор з датчиком швидкості

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

Таблиця Використання

K	Мін	Макс		(Мін)
	600 г	1,3 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	8–9
	600 г	2 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 sek.
	400 г	750 г	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 sek. ↓ 10 мін
	Мін	**Макс**		**(Мін)**
	435 г (200 г)	1,75 кг (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 мін
	300 г	1 кг	Min (Мін) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 г (200 г)	1,6 кг (1 кг)	Min (Мін) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 мін
H_2O >60%	350 г (200 г)	1,4 кг (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 мін

Таблиця Використання

K	Мін	Макс		(Мін)
	x 3	x 8	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1½–3
4-8˚C	125 мл	600 мл	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-2
	0,25 літр	1 літр	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	10 sek. ↓ 45-50 мін

Рецепти

Хлібне тісто (білий хліб)
500 г борошна
5 г солі
8 г сухих дріжджів швидкої дії
280 мл води
7 г жиру або масла

1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
2 Налийте води в чашу, а потім додайте інші інгредієнти.
3 Змішуйте на 1 швидкості 45-60 секунд або поки не сформується тісто.
4 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
5 Викладіть тісто в одну форму для хліба ємністю 2 фунти (900 г) або сформуйте рулети і викладіть на змащене маслом деко.
6 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 45-60 хвилин або поки тісто не збільшиться вдвічі.
7 Випікайте при температурі 200˚C протягом 40 хвилин або 15-20 хвилин для булок.

Тісто для піци
500 г борошна
30 г оливкової олії
7 г солі
7 г дріжджів
300 мл води

1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
2 Додайте всі інгредієнти.
3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
4 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд до формування тіста.
5 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 30-40 хвилин.
8 Розділіть на дві частина та розкачайте 15 см основу для піци.
9 Перекладіть на деко покрите манкою. Викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240˚C.

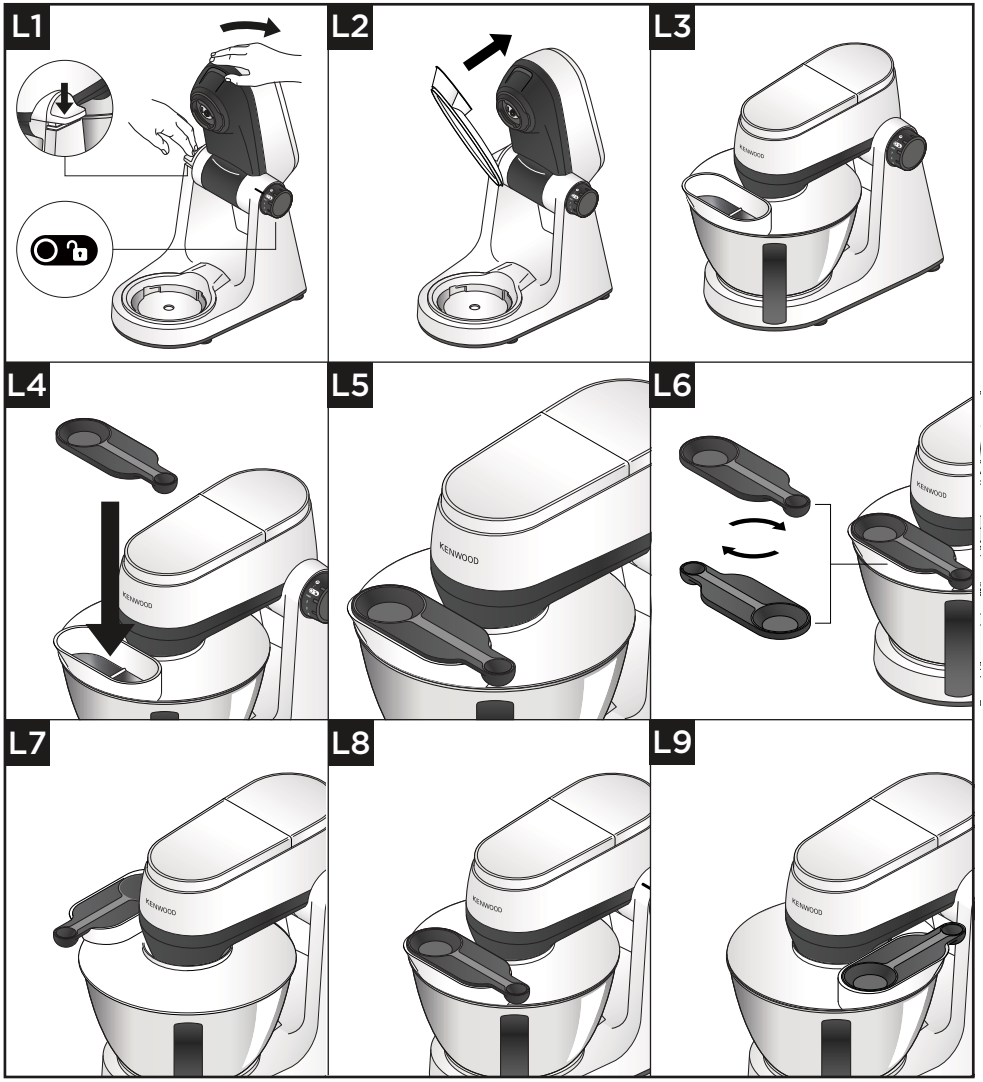
Медово-гірчичний маринад
250 г Мед (кімнатної температури)
40 г Арахісове масло зі шматочками арахісу
1 Перець чилі

1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок
2 Встановіть насадку у стаціонарний міксер.
3 Ввімкніть імпульси на 10 секунд.
4 Користуйтеся за рецептурою.

Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Під час змішування інгредієнти можна додавати безпосередньо в чашу через паз на щитку від розбризкування.
- Для зміни інструментів не потрібно знімати захисний щиток.

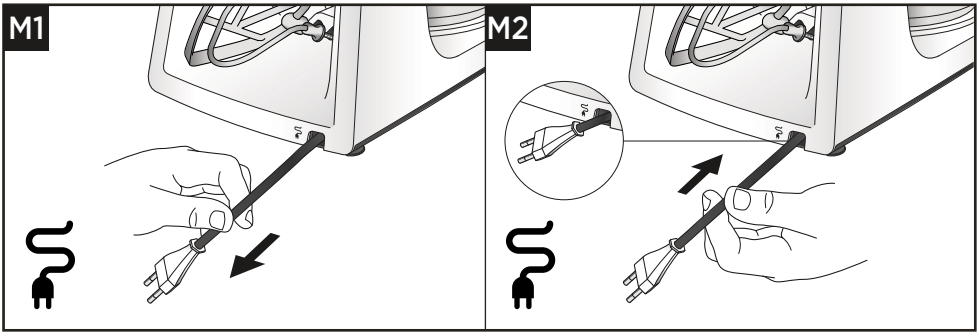
1 Підніміть верхню частину міксера до звуку клацання.
2 Закріпіть чашу на основу.
3 Насуньте захисний щиток на нижню частину головки міксера, доки він надійно не зафіксується. Секцію з пазом слід розташувати так, як показано на малюнку.
4 Вставте необхідний інструмент.
5 Нахиліть верхню частину міксера.

Примітка: після встановлення захисного щитка його можна повернути на 90 градусів вліво або вправо,
залежно від того, в якому положенні використовується міксер.

6 Щоб зняти захисний щиток, підніміть насадку міксера доки він не зафіксується, а потім потягніть захисний щиток вниз.
7 Мірну ложку можна додатково використовувати як кришку для завантажувального паза. Щоб закріпити опустіть мірну ложку на завантажувальний паз і зафіксуйте на місці.

Примітка: мірна ложка вставляється в завантажувальний паз у будь-якому напрямку.

Відсік для зберігання кабелю



Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Посібник із усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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

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

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Перевантаження машини/перевищення максимальної потужності, перевищення 30-хвилинного періоду безперервної роботи.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Якщо машина не запускається, поверніть регулятор швидкості у положення «O», відключіть від мережі та зачекайте 30 хвилин перед повторним запуском. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального завантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Високошвидкісні насадки не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
Не вдається підняти насадку міксера.	Швидкісний перемикач встановлений у положення ON.	Встановіть перемикач в положення «O»
Неможливо повернути диск керування швидкістю.	Головка міксера не зафіксована в потрібному положенні.	Перевірте, чи головка міксера повністю зафіксована у верхньому (UP) або нижньому (DOWN) положенні.

Slovenščina

- Pomembne varnostne informacije 363-364
- Pred priključitvijo na omrežno napetost 364
- Nega in čiščenje 365-366
- Seznam delov 367-368
- Uporaba stoječega mešalnika 369-374
  - Tabele uporabe in navodila za uporabo 369-371
  - Legenda uporabe 372-373
  - Recepti 374
- Namestitev in uporaba zaščite pred škropljenjem 375-376
  - Tabele uporabe in navodila za uporabo 375-376
- Prostor za shranjevanje kabla 376
- Servis in podpora strankam 377
- Vodič za odpravljanje težav 378

Pomembne varnostne informacije

- Skrbno preberite ta navodila in jih shranite za uporabo v prihodnje.
- Pred prvo uporabo odstranite vso ovojnino in nalepke. (Nalepk s tehničnimi podatki na spodnji strani aparata ne odstranjujte.) Operite sestavne dele, glejte: Nega in čiščenje.
- Če je kabel ali vtič poškodovan, ga mora iz varnostnih razlogov zamenjati družba Kenwood ali pooblaščeni servisni center Kenwood.
- Zavrtite gumb za hitrost v položaj »O« (izključeno) in izvlecite vtič:
  - pred nameščanjem ali odstranjevanjem pokrova izhoda/orodij/priključkov;
  - po uporabi in ko se aparat ne uporablja;
  - pred čiščenjem.
- **Ne** uporabljajte vašega aparata brez premora dlje, kot je predpisano spodaj. Daljše delovanje aparata lahko privede do poškodb izdelka.

Funkcija/priključek	Najdaljši čas delovanja	Čas premora med uporabo
Mešalo za testo	15 minut	Odklopite aparat iz vtičnice in počakajte, da se ohladi 15 minut

- Prste držite stran od premičnih delov in nameščenih priključkov. Nikoli ne segajte s prsti v področje zgloba.
- Telesne dele, lase in nakit in ohlapna oblačila **vedno** držite stran od gibljivih delov in nameščenih priključkov.
- **Nikoli** ne puščajte mešalnika brez nadzora, ko deluje.
- **Nikoli** ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparat predajte na pregled in popravilo: glejte razdelek »Servis in podpora strankam«.
- **Pazite**, da kabel ne bo visel tako, da ga otroci lahko dosežejo.
- **Nikoli** Ne zmočite pogonske enote, napajalnega kabla ali vtiča.
- **Pred** uporabo drugih pogonskih nastavkov preverite, da v posodi ni nameščenih ali shranjenih orodij.
- **Poskrbite**, da bo posoda vedno pravilno nameščena, ko uporabljate aparat z orodji, ki so vstavljena v posodo.
- **Ne** uporabljajte več kot ene pogonske naprave (nastavek za posodo in visokohitrostni nastavek) hkrati.
- **Nikoli** ne uporabljajte poškodovanih priključkov.
- Pri uporabi priključkov preberite priložene varnostne napotke.
- Ko po daljši uporabi odstranjujete orodja iz posode, pazite, saj so morda vroči.
- **Nikoli** ne prekoračite največjih količin in hitrosti, navedenih v tabeli priporočene v legendi uporabe.
- Aparat dvigujte previdno. Pred dvigovanjem preverite, ali je glava aparata pravilno zaklenjena v spuščenem položaju in ali so posoda, orodja, pokrov pogonskega nastavka in kabel varno pritrjeni.
- Pri prestavljanju mešalnika vedno držite za podnožje in glavo aparata.
- **Ne** premikajte ali dvigujte glave aparata, ko je na priključek pritrjen, saj lahko aparat postane nestabilen.
- Aparata **ne** uporabljajte ob robu delovne površine ali če sega čez delovno površino in na priključek ne delujte s silo, saj lahko aparat zaradi tega postane nestabilen in se prevrne, kar lahko privede do telesnih poškodb.

- Aparat je opremljen s kratkim napajalnim kablom, da se prepreči vozlanje kabla in spotikanje čez kabel.
- Lahko se uporabljajo kabelski podaljški, če je uporaba izvedena na varen način.
- Pri uporabi kabelskega podaljška:
  1 Uporabljeni kabelski podaljšek mora imeti najmanj take tehnične podatke glede napetosti in moči, kot jih ima aparat.
  2 Kabel napeljite tako, da ne bo visel čez rob delovne mize, kjer bi ga lahko dosegli otroci, oz. da se čezenj ne boste mogli spotakniti.
  3 Kabelski podaljšek mora biti 3-žilni z ozemljitvenim vodnikom. Tehnični podatki aparata so navedeni na nalepki na spodnji strani aparata.
- Nepravilna raba aparata lahko privede do telesnih poškodb.
- Tega aparata naj otroci ne uporabljajo. Hranite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z aparatom ne bi igrali.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Aparat uporabljajte samo v gospodinjstvu. Družba Kenwood ne prevzema nikakršne odgovornosti, če se je aparat uporabljal v nasprotju s predvidenim namenom ali temi

Poraba moči

- Z gumbom za nastavitev hitrosti v položaju »O« - Samodejni preklop v način IZKLOP: Se ne uporablja
- Ko motor neprekinjeno deluje - Samodejni preklop v način IZKLOP: Približno 30 minut.
- Poraba moči pri IZKLOPU: ≤0,3 W.

Pred priključitvijo na omrežno napetost

- Preverite, ali je omrežna napetost enaka, kot je označeno na nalepki na spodnji strani aparata.
- Ta naprava je skladna z Uredbo 1935/2004 EK o materialih in izdelkih, ki prihajajo v stik z živili.

Nega in čiščenje

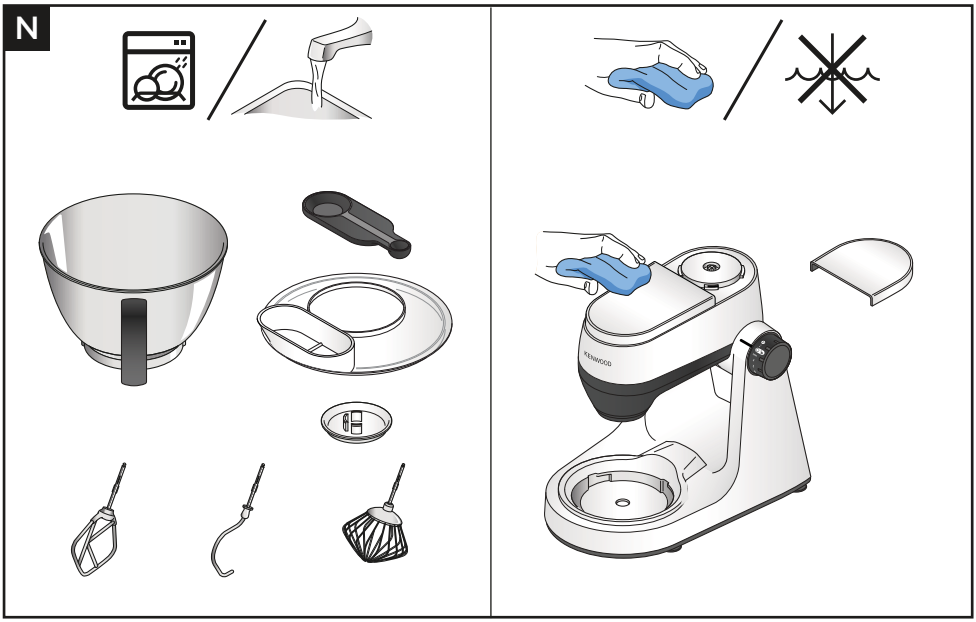
- Pred čiščenjem vedno izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.
- Za lažje čiščenje vedno očistite dele takoj po končani uporabi.

Pogonska enota

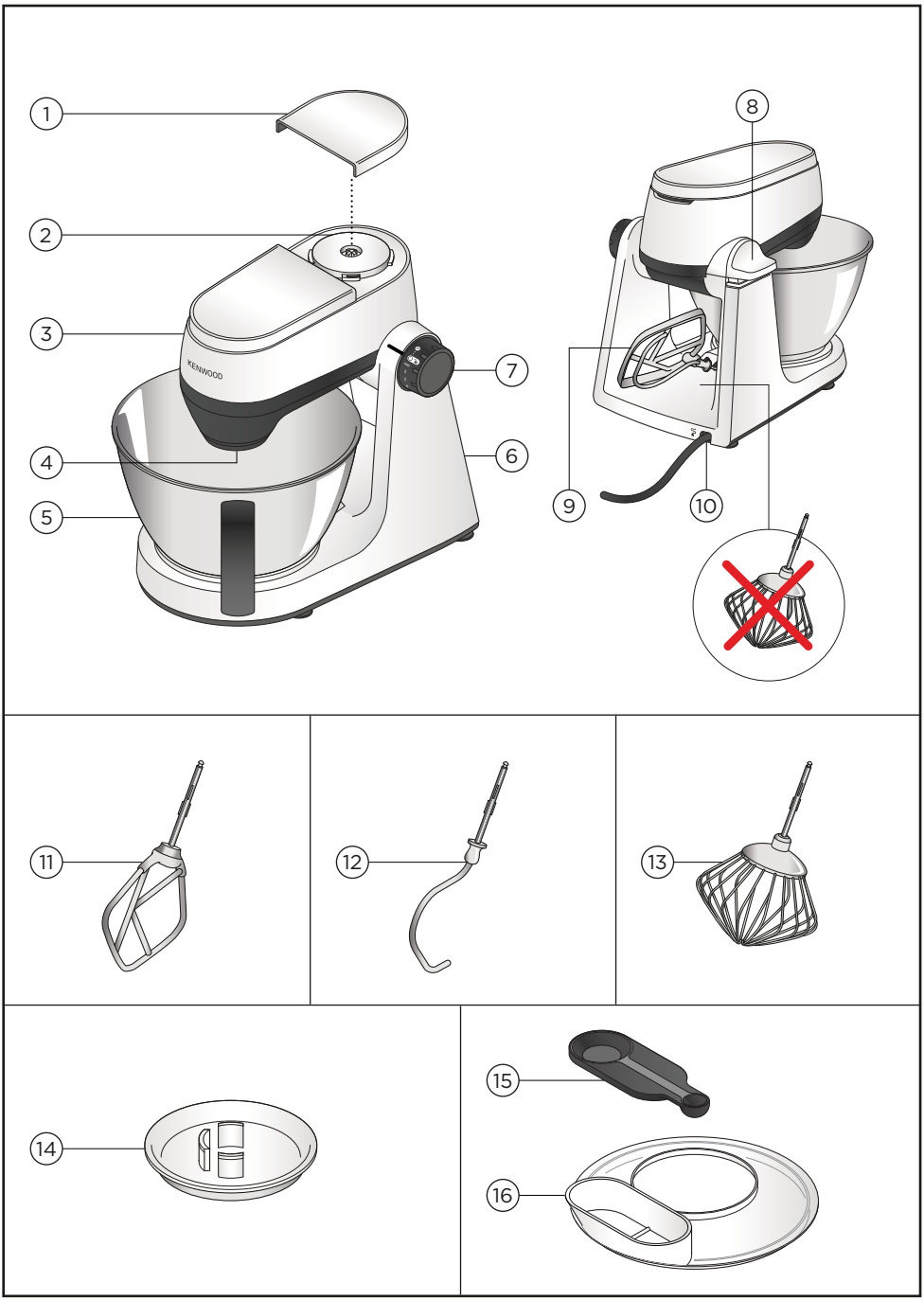
- Obrišite z vlažno krpo, nato pa naj se v celoti posuši. (Vključno z nožicami na spodnji površini stroja).
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil in aparata ne potapljajte v vodo.
- Poskrbite, da bodo nožice osnovne enote mešalnika vedno čiste.

Posoda in orodja

- Operite ročno ali v pomivalnem stroju in pustite, da se v celoti posuši.
- Za čiščenje posode iz nerjavečega jekla ne uporabljajte žične ščetke, jeklene volne ali belila. Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite kis.
- Hranite stran od virov toplote (kuhalnikov, pečic, mikrovalovnih pečic).


N
KENWOOD

Seznam delov

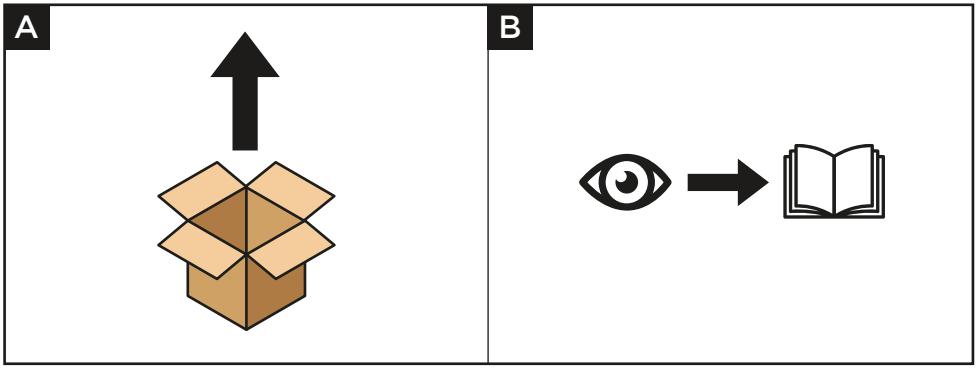


Legenda

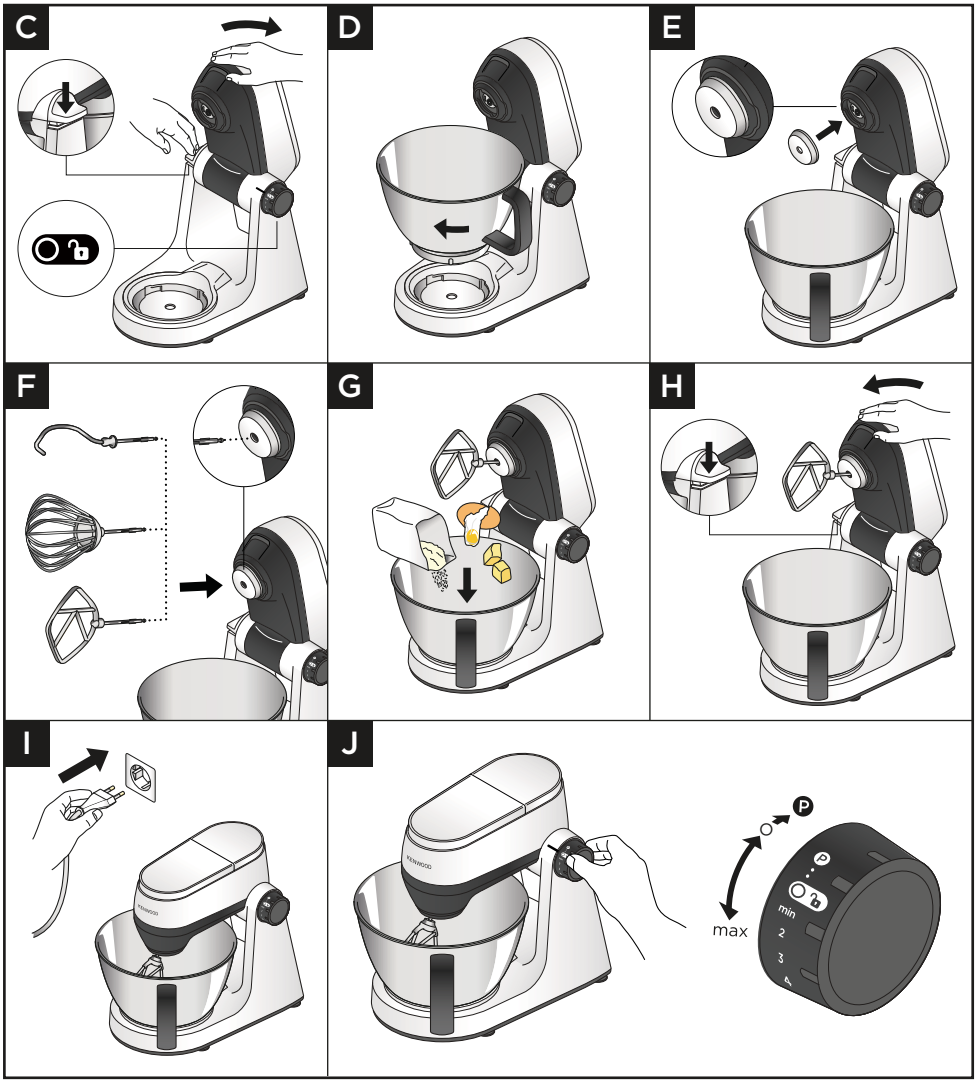
1. Pokrov visokohitrostnega nastavka
2. Visokohitrostni nastavek
3. Glava mešalnika
4. Nastavek za orodja
5. Posoda
6. Pogonska enota
7. Stikalo za vklop/izklop in nastavitev hitrosti
8. Ročica za sprostitev glave
9. Prostor za shranjevanje orodij
10. Prostor za shranjevanje kabla
11. Metlice za stepanje
12. Metlice za testo
13. Metlica za mešanje
14. Snemljiva zaščita orodja
15. Merilna žlica
16. Varovalo pred škropljenjem

Izbirni priključki

Za več podrobnosti o tem, kako lahko naročite dodatne priključke in priročnike za priključke, ki niso priloženi v vašem kompletu, obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno mesto, veljavno za vašo državo.



Tabele uporabe in navodila za uporabo



POMEMBNO

- Pred spreminjanjem položaja glave mešalnika **preverite**, ali je gumb za nastavitev hitrosti v položaju »O«.
- **Nikoli** ne prekrivajte prezračevalnih rež, ko aparat deluje. Med delovanjem lahko iz prezračevalnih rež piha vroč zrak.
- Če uporabljate zaščito pred škropljenjem, mora biti nameščena preden vstavite zaščito orodja in orodje.
- Pred uporabo drugih pogonskih nastavkov **preverite**, da v posodi ni nameščenih ali shranjenih orodij.
- **Ne** uporabljajte metlic za mešanje težkih mas (pripravljenih mešanic za testo in mešanje masla in sladkorja), saj se lahko poškodujejo.
- **Nikoli** ne prekoračite priporočenih količin in hitrosti – aparat lahko preobremenite.
- Pri stepanju masla in sladkorja za zmesi za pecivo, vedno uporabite maslo pri sobni temperaturi ali ga najprej zmehčajte.
- Pred uporabo aparata preverite, ali so nožice in delovna površina čiste in suhe.
- Če glavo mešalnika med delovanjem dvignete, se aparat nemudoma ustavi. Aparat **vedno** izključite, preden dvignete glavo.
- Če pokrovi pogonskih izhodov niso pravilno nameščeni, aparat ne bo deloval.
- Če je stroj preglasen, ga izključite in odstranite nekaj sestavin ali poskusite z višjo hitrostjo.
- Vaš mešalnik je opremljen s funkcijo »mehkega zagona«, da se zmanjša možnost škropljenja iz posode. Če pa aparat vključite s težko mešanico v posodi, kot je na primer testo za kruh, boste morda opazili, da aparat rabi nekaj sekund, da doseže končno hitrost.
- Pred dvigovanjem glave mešalnika **vedno** odstranite priključke, nameščene v pogonske izhode.
- Da preprečite pljuskanje zmesi, pred vstavljanjem orodja preverite, ali je zaščita orodja nameščena na orodje.

Metlico za stepanje

- Ni primerno za mesenje testa za testenine.

Mešalo za testo

- Da preprečite vdor zmesi v aparat, pred vstavljanjem orodja vedno preverite, ali je zaščita orodja nameščena na orodje za mesenje testa.
- Pri mešanju težkih zmesi, kot je testo za kruh, je premikanje glave mešalnika normalno.
- Testo za testenine - Odvisno od vrste moke, lahko dodate dodatno 1 kuhinjsko žlico vode, da bo testo bolj gladko.

1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
2 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
3 Na nastavek za orodje namestite varovalo orodja.
4 Pritisnite izbrano orodje v režo – ko se zaskoči, boste zaslišali »klik«.
5 V posodo dodajte sestavine, ki jih želite mešati.
6 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.
7 Vtaknite vtič v vtičnico.
8 Zavrtite gumb za nastavitev hitrosti v želeni položaj. Za kratke sunke pri najvišji hitrosti uporabite impulzni način (P).

9 Po delu zavrtite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »O« in izvlecite vtič iz vtičnice. Dvignite glavo mešalnika in medtem ko jo držite, izvlecite orodje iz reže.

Namigi in koristni nasveti

- Da bi se sestavine v posodi dobro premešale, postopek večkrat prekinite in z lopatico postrgajte sestavine s stene posode.
- Da preprečite pljuskanje sestavin v posodi, počasi zvišujte hitrost.
- Pri obdelavi večjih količin (tudi pri mesenju testa) uporabite zaščito pred škropljenjem, da preprečite škropljenje sestavin iz aparata

Namigi in nasveti – metlice

- Najboljše rezultate boste dosegli, če bodo jajca pri sobni temperaturi.
- Pred stepanjem beljakov se prepričajte, da na metlici ali v posodi ni maščobe ali rumenjaka.
- Majoneza – za najboljši rezultat po dodajanju olja postrgajte stene posode in napravo pustite delovati še 10 sekund pri največji hitrosti.
- Testa za palačinke in podobne mase – najprej dodajte moko v posodo, nato tekočino in mešajte pri najmanjši hitrosti, da se sestavine povežejo.

Namigi in koristni nasveti za metlico za stepanje

- Za najboljše rezultate pri pripravi peciva vedno uporabljajte maslo in margarino pri sobni temperaturi.

Namigi in koristni nasveti za orodje za testo

- Sestavine se najbolje zmešajo, če najprej dodate tekočino.
- Občasno ustavite aparat in postrgajte zmes z metlice za testo.
- Moka – Različne vrste moke potrebujejo različne količine tekočine. Lepljivost testa ima neposreden vpliv na obremenitev stroja. Med mešanjem testa imejte aparat ves čas pod nadzorom.

Elektronski senzorski nadzor hitrosti

Vaš mešalnik je opremljen z elektronskim senzorskim nadzorom hitrosti, ki vzdržuje isto hitrost pod različnimi obremenitvami, kot na primer pri mesenju testa za kruh ali ko zmesi za pecivo dodate jajca. Zato boste morda med delom slišali spremembe hitrosti, ko se mešalnik prilagaja na obremenitev in izbrano hitrost – to je normalno.

Legenda uporabe

K	Min.	Maks.		(minut)
	600 g	1,3 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	8–9
	600 g	2 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sekund
	400 g	750 g	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sekund ↓ 10 minut
	Min.	**Maks.**		**(minut)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut
	300 g	1 kg	Min (Min.) ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut

Legenda uporabe

K	Min.	Maks.		(minut)
	x 3	x 8	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1-2
	0,25 L	1 L	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	10 sekund ↓ 45-50 minut

Recepti

Testo za beli kruh
500 g moke
5 g soli
8 g suhega kvasa
280 ml vode
7 g masti ali masla

1 Namestite posodo na stoječi mešalnik.
2 V posodo ulijte vodo in nato še ostale sestavine.
3 Mešajte 45-60 sekund pri najnižji hitrosti, dokler se testo ne oblikuje.
4 Gnetite 5–7 minut pri hitrosti 3.
5 Iz testa oblikujte eno 900-gramsko štruco ali pa ga oblikujte v rolice in postavite na namaščeni pekač.
6 Testo prekrijte s prtičkom in ga pustite vzhajati na toplem 45–60 minut, da se po velikosti podvoji.
7 Pecite pri 200 °C 40 minut ali 15-20 minut za rolice.

Testo za pico
500 g moke
30 g oljčnega olja
7 g soli
7 g kvasa
300 ml vode

1 Namestite posodo na stoječi mešalnik.
2 Dodajte vse sestavine.
3 Namestite orodje za testo in spustite glavo aparata.
4 Mešajte 45-60 sekund pri najnižji hitrosti, dokler se testo ne oblikuje.
5 Gnetite 5–7 minut pri hitrosti 3.
6 Oblikujte testo v kroglo na pomokani delovni površini.
7 Testo prekrijte z vlažnim prtičkom in ga pustite počivati na toplem 30–40 minut.
8 Razdelite testo na dva dela in ga zvaljajte v dve osnovi za pico premera 15 cm.
9 Prenesite testo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Na testo nadevajte svoj nadev in pecite 10-15 minut pri 240 °C.

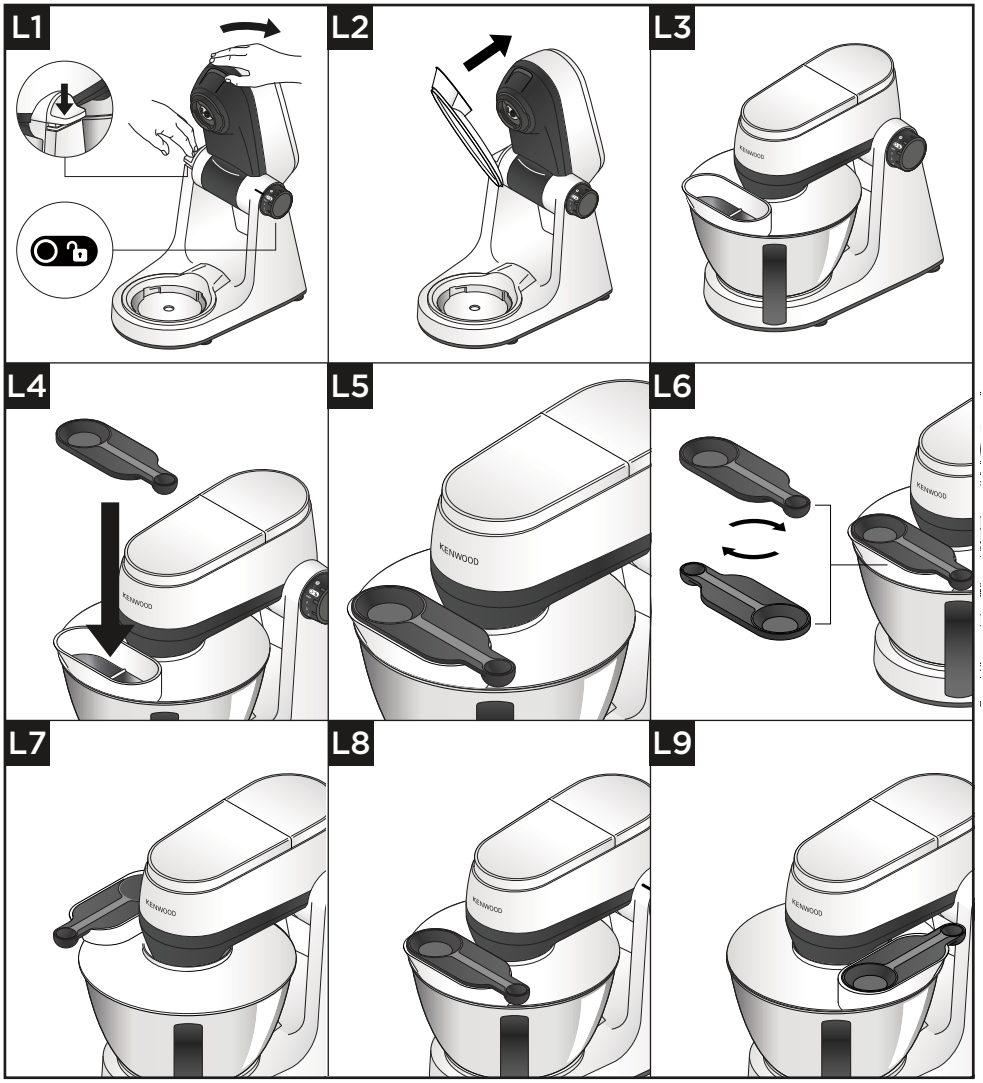
Pekoča marinada z medom in oreščki
250 g medu (pri sobni temperaturi)
40 g hrustljavega arašidovega masla
1 majhen čili

1 Dodajte vse sestavine v mini sekljalnik/mlinček.
2 Namestite priključek na stoječi mešalnik.
3 Za 10 sekunde vključite pulzni način delovanja.
4 Uporabite po potrebi.

Opomba: Mini sekljalnik/mlinček je dodatna oprema, ki je na voljo posebej.

Namestitev in uporaba zaščite pred škropljenjem

Tabele uporabe in navodila za uporabo



Pomembno

- Med mešanjem lahko preko drče zaščite pred škropljenjem dodajate sestavine neposredno v posodo.
- Pri menjavi orodij zaščite pred škropljenjem ni treba odstraniti.

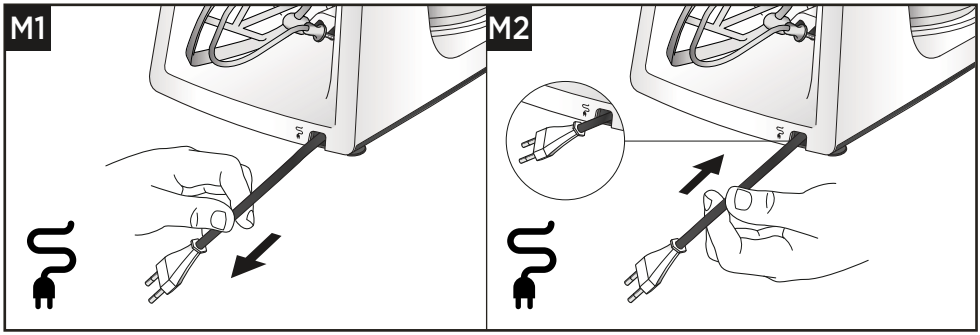
1 Dvignite glavo aparata, dokler se ne zaskoči.
2 Namestite posodo na podnožje.
3 Nataknite zaščito pred škropljenjem na spodnjo stran glave mešalnika, dokler se pravilno ne zaskoči. Drčo vstavite, kot je prikazano na sliki.
4 Vstavite potrebno orodje.
5 Spustite glavo mešalnika.

Opomba: Ko je zaščita pred škropljenjem nameščena, jo lahko zavrtite za 90 stopinj v levo ali desno, odvisno od tega, v kakem položaju uporabljate mešalnik.

6 Da odstranite zaščito pred škropljenjem, dvignite glavo mešalnika, da se zaskoči, nato pa povlecite zaščito pred škropljenjem navzdol.
7 Merilno žlico lahko uporabite tudi kot pokrov drče. Vstavite merilno žlico v drčo in jo pritisnite, da se zaskoči na svojem mestu.

Opomba: Merilno žlico lahko vstavite v drčo v kateri koli smeri.

Prostor za shranjevanje kabla



Servis in podpora strankam

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, preden poiščete pomoč, preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« v tem priročniku ali obiščite www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi zakonskimi določili v zvezi s kakršnimi koli garancijskimi in potrošniškimi pravicami v državi, kjer ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali odkrijete kakršne koli napake, izdelek prinesite ali pošljite pooblaščenemu servisnemu centru KENWOOD. Naslov vašega najbližjega pooblaščenega servisnega centra KENWOOD najdete na spletnem mestu www.kenwoodworld.com ali na spletnem mestu vaše države.

- Zasnovano in razvito pri družbi Kenwood v ZK.
- Izdelano na Kitajskem.

POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKOV V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)
Ob kocu življenjske dobe izdelka ga ne odstranjujte kot običajne gospodinjske odpadke. Predajte ga ustreznemu centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, ki nudi tovrstne storitve.

Vodič za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat se med delovanjem zaustavlja.	Ni električnega napajanja.	Check appliance is plugged in.
	Aparat preobremenjen/ maksimalna zmogljivost presežena, 30 minut neprekinjenega delovanja preseženo.	Premaknite stikalo za izbiro hitrosti v položaj za izklop, počakajte nekaj sekund in nato znova nastavite izbrano hitrost. Aparat začne takoj znova delovati. Če se aparat ne zažene, prestavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »O«, izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte 30 minut, preden ga znova vključite. Ne prekoračite največjih količin, navedenih v legendi uporabe.
	Pokrov izhoda ni vstavljen ali zaklenjen.	Preverite ali so pokrovi pravilno nameščeni.
Visokohitrostni priključek ne deluje.	Priključek ni pravilno nameščen in zaklenjen.	Preverite, ali je priključek pravilno zaklenjen.
Aparat se premika po delovni površini.	Nožice aparata so mokre ali umazane.	Redno preverjajte, ali so nožice čiste in suhe.
Glave mešalnika ni mogoče dvigniti.	Gumb za nastavitev hitrosti je v položaju »ON«.	Prestavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »O«.
Gumba za nastavitev hitrosti ni mogoče vrteti.	Glava mešalnika ni zaklenjena v svojem položaju.	Preverite, ali je glava mešalnika v celoti zaklenjena v bodisi ZGORNJEM ali SPODNJEM položaju.

Hrvatski

- Važne informacije o sigurnosti 380-381
- Prije uključivanja 382
- Održavanje i čišćenje 382-383
- Popis dijelova 384-385
- Za korištenje samostojećeg miksera 386-391
  - Dijagrami i upute za uporabu 386-388
  - Tablica korištenja 389-390
  - Recepti 391
- Za postavljanje i korištenje štitnika od prskanja 392-393
  - Dijagrami i upute za uporabu 392-393
- Spremište kabela 393
- Servis i briga o kupcima 394
- Vodič za rješavanje problema 395

Važne informacije o sigurnosti

- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću uporabu.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu i sve naljepnice. (Naljepnice na dnu uređaja ne smijete skinuti.) Operite dijelove, pogledajte: Održavanje i čišćenje.
- Ako su utikač ili kabel oštećeni, iz sigurnosnih razloga mora ih zamijeniti Kenwood ili ovlašteni Kenwood serviser kako bi se izbjegla opasnost.
- Okrenite regulator brzine u položaj "O" (OFF) i isključite iz struje:
  - prije postavljanja ili uklanjanja poklopaca/alata/nastavaka;
  - nakon i kada se ne koristi;
  - prije čišćenja.
- **Nemojte** koristiti uređaj dulje od dolje navedenog vremena bez razdoblja odmora. Kontinuirana obrada tijekom duljeg razdoblja može oštetiti vaš uređaj.

Funkcija/nastavak	Maksimalno vrijeme rada	Razdoblje odmora između operacija
Alat za tijesto	15 minuta	Isključite uređaj iz utičnice i ostavite da se ohladi 15 minuta

- Držite prste podalje od pokretnih dijelova i ugrađenih nastavaka. Nikada ne stavljajte ruku/prste u mehanizam šarke.
- **Uvijek** držite dijelove tijela, kosu i nakit te široku odjeću dalje od pokretnih dijelova i ugrađenih dodataka.
- **Nikada** ne ostavljajte samostojeći mikser bez nadzora dok radi.
- **Nikada** nemojte koristiti oštećeni uređaj. Provjerite ili popravite: pogledajte odjeljak 'Servis i služba za korisnike'.
- **Nikada** ne dopustite da kabel visi na mjestu gdje bi ga dijete moglo zgrabiti.
- **Nikada** ne dopustite da se uređaj, kabel ili utikač smoče.
- **Provjerite** se da alati zdjele nisu ugrađeni ili pohranjeni u zdjeli kada koristite pogonske utičnice.
- **Provjerite** se da je zdjela uvijek namještena kada koristite uređaj ako koristite alat za zdjelu.
- **Nemojte** koristiti više od jedne utičnice (utičnica za alat za zdjelu ili utičnica velike brzine) odjednom.
- **Nikada** nemojte koristiti neovlašteni nastavak.
- Prilikom korištenja nastavka pročitajte sigurnosne upute koje ste dobili s njim.
- Budite oprezni pri uklanjanju alata za zdjele nakon dulje uporabe jer se mogu zagrijati.
- **Nikada** nemojte prekoračiti maksimalne količine i brzine navedene u Tablici preporučene uporabe.
- Budite oprezni prilikom podizanja ovog uređaja. Prije podizanja provjerite je li glava pravilno pričvršćena u donjem položaju i jesu li zdjela, alati, poklopci utičnica i kabel pričvršćeni.
- Prilikom premještanja, uređaj uvijek podignite za postolje i glavu miksera.
- **Nemojte** pomicati ili podešavati glavu miksera s ugrađenim nastavkom jer bi kuhinjski aparat mogao postati nestabilan.

- **Nemojte** koristiti uređaj blizu ruba ili iznad radne površine niti primjenjivati silu na nastavak kada je postavljen, jer to može uzrokovati nestabilnost i prevrtanje uređaja, što može dovesti do ozljeda.
- Kratki kabel za napajanje koristi se za smanjenje rizika od zapetljavanja ili spoticanja.
- Produžni kabeli mogu se koristiti ako se pazi na njihovu uporabu.
- Ako se koristi produžni kabel:
  1 Označena električna snaga produžnog kabela trebala bi biti najmanje ista ili veća od električne snage uređaja.
  2 Kabel treba biti postavljen tako da se ne prevlači preko radne površine ili stola gdje ga djeca mogu povući ili se nenamjerno spotaknuti.
  3 Produžni kabel trebao bi biti uzemljeni 3-žični kabel. Električna snaga uređaja navedena je na dnu jedinice.
- Zlouporaba uređaja može dovesti do ozljeda.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnosti ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su primili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način te ako razumiju uključene opasnosti.
- Uređaj koristite samo za kućnu upotrebu. Kenwood neće prihvatiti nikakvu odgovornost ako je uređaj podložan nepravilnoj upotrebi ili nepoštivanju ovih uputa

Potrošnja energije

- S regulacijom brzine u položaju "O" - Automatsko prebacivanje u isključeni način rada: Nije primjenjivo.
- S motorom koji radi neprekidno - Automatsko prebacivanje u isključeni način rada: Otprilike 30 minuta.
- Snaga kod isključenog načina rada: ≤0,3 W.

Prije uključivanja

- Provjerite je li vaša opskrba električnom energijom ista kao ona prikazana na donjoj strani vašeg uređaja.
- Ovaj uređaj je u skladu s Uredbom EZ 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

Održavanje i čišćenje

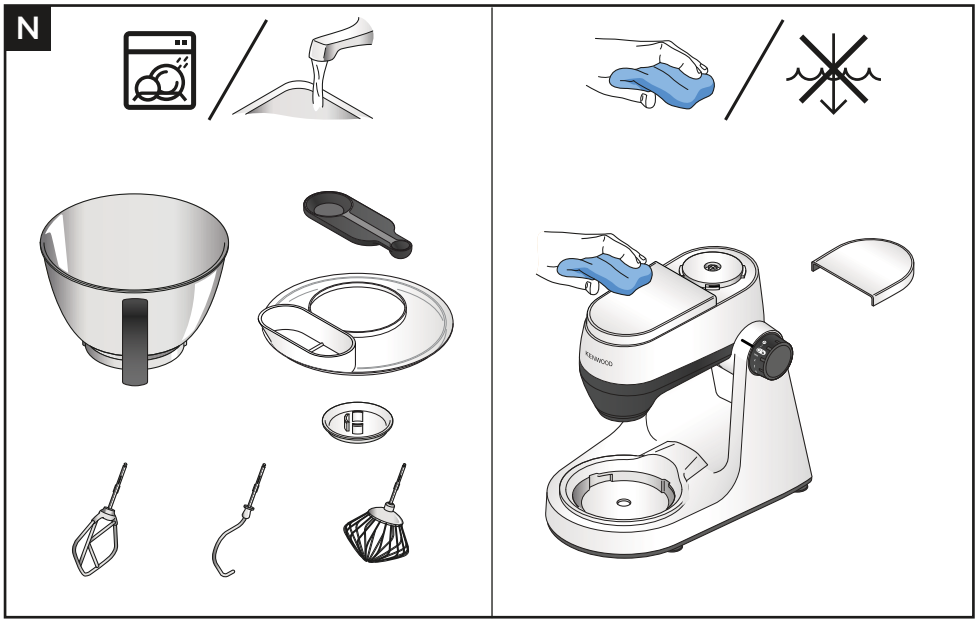
- Uvijek isključite i izvadite utikač iz struje prije čišćenja.
- Za lakše čišćenje uvijek operite dijelove odmah nakon uporabe.

Pogonska jedinica

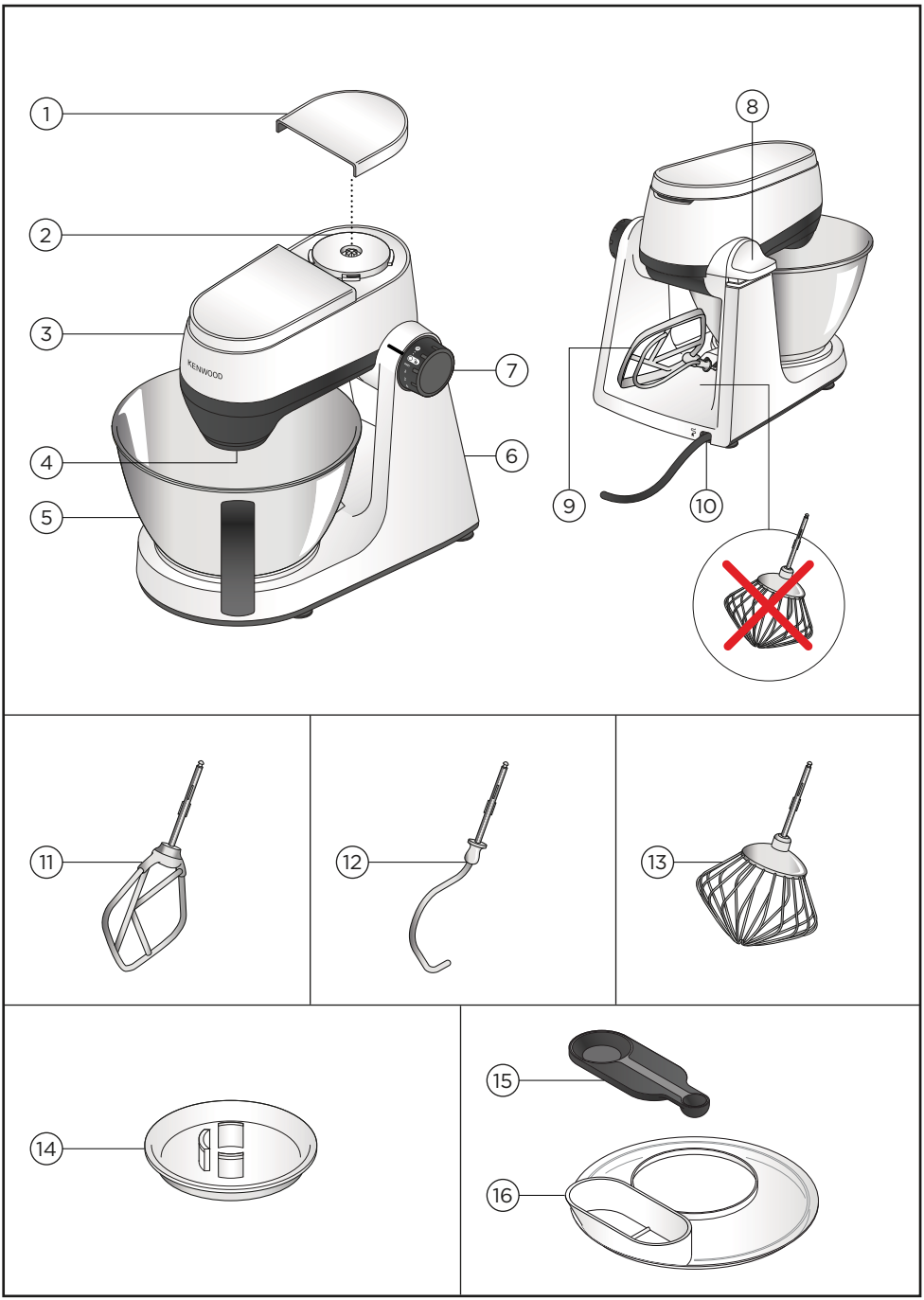
- Obrišite vlažnom krpom, a zatim osušite. (Uključujući noge na donjoj strani stroja)
- Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva niti uranjati u vodu.
- Provjerite jesu li noge na dnu miksera čiste.

Zdjela i alati

- Operite ručno, a zatim temeljito osušite ili operite u perilici posuđa.
- Nikada nemojte koristiti žičanu četku, čeličnu vunu ili izbjeljivač za čišćenje zdjele od nehrđajućeg čelika. Koristite ocat za uklanjanje kamenca.
- Držite podalje od topline (ploče za kuhanje, pećnice, mikrovalne pećnice).


N
KENWOOD

Popis dijelova

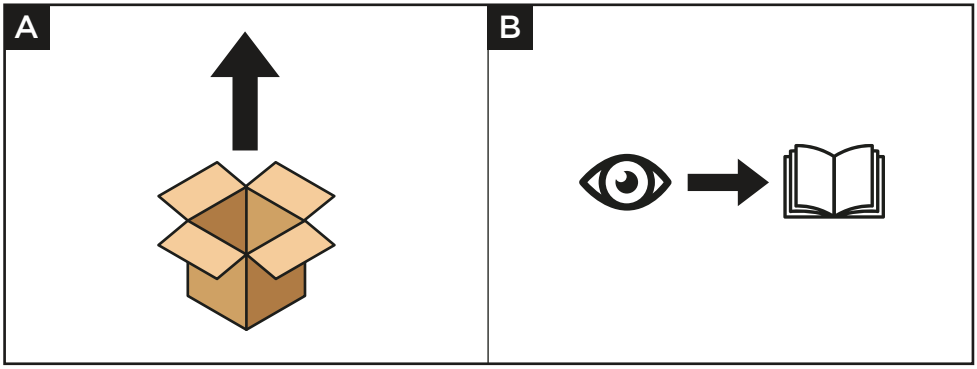


Legenda

1. Poklopac utičnice velike brzine
2. Utičnica velike brzine
3. Glava miksera
4. Utičnica za alat
5. Zdjela
6. Pogonska jedinica
7. Uključivanje/isključivanje i kontrola brzine
8. Poluga za otpuštanje glave
9. Spremište alata
10. Spremište kabela
11. Mutilica
12. Kuka za tijesto
13. Pjenjača
14. Uklonjivi štitnik alata
15. Mjerna žlica
16. Zaštita od prskanja

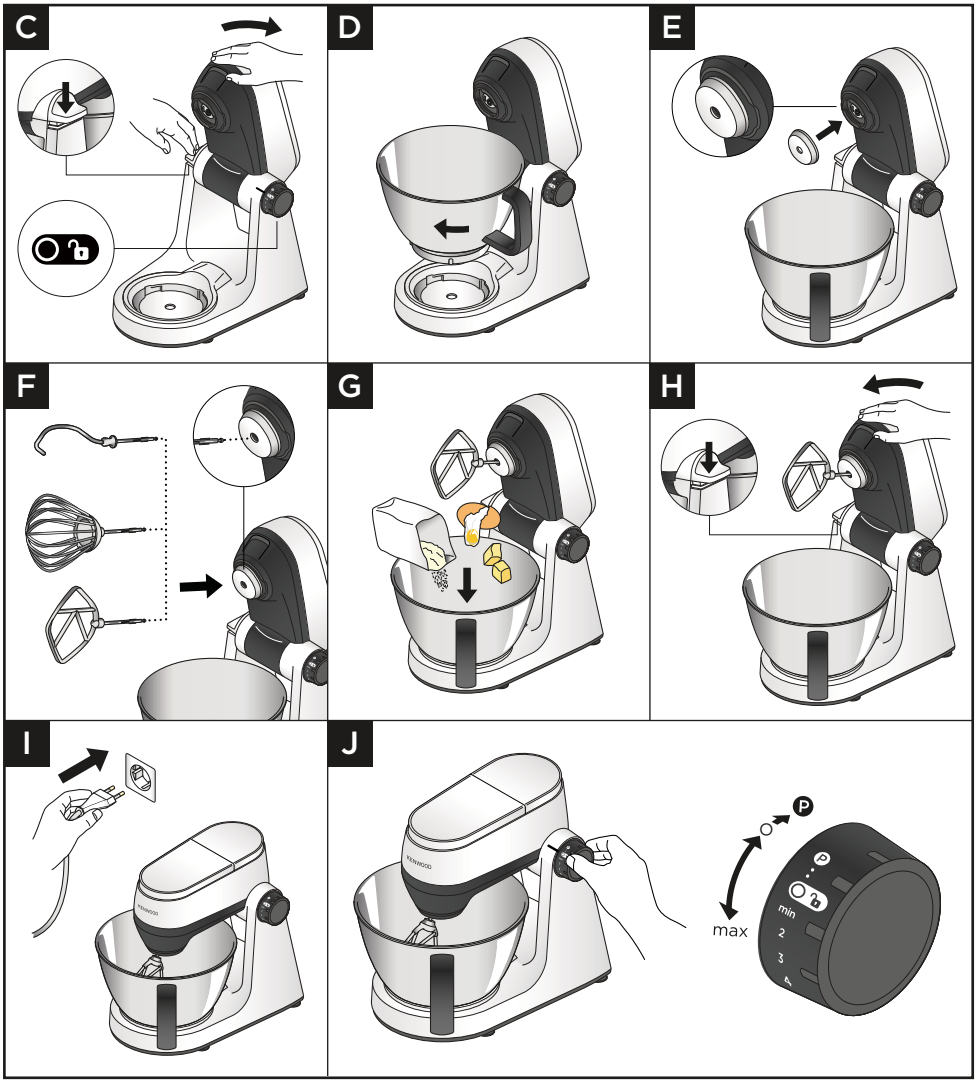
Dodatni nastavci

Za više informacija o tome kako naručiti neobavezne nastavke I priručnike s uputama koji nisu uključeni u vaš paket posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.



Za korištenje samostojećeg miksera

Dijagrami i upute za uporabu



VAŽNO

- **Provjerite** je li kontrola brzine u položaju "O" (isključeno) prije promjene položaja glave miksera.
- **Nikada** nemojte blokirati otvor za ventilaciju tijekom rada, čuvajte se vrućeg zraka iz Ventilacijskog otvora tijekom rada.
- Ako koristite zaštitu od prskanja, ona se mora postaviti prije umetanja štitnika i alata.
- **Provjerite** nisu li alati za zdjelu postavljeni ili pohranjeni u zdjeli kada koristite druge utičnice.
- **Nemojte** koristiti pjenjaču za teške smjese (sve u jednom kolače i kombiniranje masti i šećera) jer biste je mogli oštetiti.
- **Nikada** nemojte prekoračiti navedene maksimalne kapacitete i brzine – možete preopteretiti uređaj.
- Prilikom kombiniranja masti i šećera za smjese za kolače, uvijek koristite masnoću na sobnoj temperaturi ili je prvo omekšajte.
- **Provjerite** jesu li nogice i radna površina čisti i suhi prije upotrebe proizvoda.
- Ako se glava miksera podigne tijekom rada, stroj će nastaviti raditi.
- **Uvijek** isključite prije podizanja glave.
- Stroj neće raditi ako svi poklopci utičnica nisu pravilno postavljeni.
- Ako čujete da uređaj teško radi, isključite ga i uklonite dio smjese ili povećajte brzinu.
- Vaša je miješalica opremljena značajkom "mekog pokretanja" kako bi se smanjilo prolijevanje. Međutim, ako je uređaj uključen s teškom smjesom u zdjeli kao što je tijesto za kruh, možda ćete primijetiti da mikseru treba nekoliko sekundi da postigne odabranu brzinu.
- **Uvijek** uklonite nastavke postavljene na utičnice prije podizanja glave miješalice.
- Da biste spriječili ulazak hrane, prije umetanja alata provjerite je li štitnik alata postavljen na utičnicu alata.

K-Beater

- Nije pogodno za obradu tijesta.

Alat za tijesto

- Da biste spriječili ulazak hrane - uvijek provjerite je li štitnik postavljen na utičnicu alata prije umetanja alata za tijesto.
- Određeno kretanje glave miksera je normalno pri miješanju teških smjesa kao što je tijesto za kruh.
- Tijesto – vrste brašna se razlikuju, ako je potrebno, dodajte po 1 žlicu vode povremeno da bi se dobila glatka smjesa tijesta.

1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
2 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
3 Postavite štitnik alata na utičnicu alata.
4 Gurnite odabrani alat u utičnicu - čut ćete "klik" kada je čvrsto postavljen.
5 Dodajte odgovarajuće sastojke u zdjelu za miješanje.
6 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.
7 Uključite u struju.
8 Okrenite regulator brzine na željenu postavku. Koristite puls (P) za kratke nalete brzine.
9 Nakon obrade okrenite regulator brzine na 'O' i izvucite utikač iz struje. Podignite glavu miješalice i dok je držite mirno, izvucite alat iz utičnice.

Naputci i savjeti

- Da biste u potpunosti uklopili sastojke, prestanite miješati i često stružite zdjelu lopaticom.
- Da biste izbjegli prskanje sastojaka, postupno povećavajte brzinu.
- Koristite zaštitu od prskanja prilikom obrade velikih količina (uključujući tijesto) kako biste izbjegli prskanje sastojaka

Naputci i savjeti - Pjenjača

- Najbolji rezultati postignuti kada su jaja na sobnoj temperaturi.
- Prije tučenja bjelanjaka provjerite da na pjenjači ili u zdjeli nema masnoće ili žumanjka.
- Majoneza - Za najbolje rezultate sastružite posudu nakon dodavanja ulja i mješajte dodatnih 10 sekundi pri maksimalnoj brzini.
- Smjese za tijesto - prvo dodajte brašno u zdjelu, zatim tekućinu i miješajte na minimalnoj brzini kako biste dodali sastojke.

Naputci i savjeti - K-Beater

- Za najbolje rezultate uvijek koristite maslac i margarin sobne temperature prilikom izrade kolača.

Naputci i savjeti - Alat za tijesto

- Sastojci se najbolje miješaju ako prvo stavite tekućinu
- Povremeno zaustavite stroj i sastružite smjesu s kuke za tijesto.
- Brašno - Različite serije brašna razlikuju se u količini potrebne tekućine. Ljepljivost tijesta izravno utječe na opterećenje stroja. Držite stroj pod nadzorom dok se mijesi tijesto.

Elektronička kontrola senzora brzine

Vaš mikser opremljen je elektroničkim senzorom brzine koji je dizajniran za održavanje brzine u različitim uvjetima opterećenja, kao što je miješenje tijesta za kruh ili kada se jaja dodaju u smjesu za kolače. Stoga možete čuti neke varijacije u brzini tijekom rada dok se mikser prilagođava odabranom opterećenju i brzini - to je normalno.

Tablica korištenja

K	Min	Max		(minuta)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 sekundi
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sekundi ↓ 10 minuta
	Min	**Max**		**(minuta)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta

Tablica korištenja

K	Min	Max		(minuta)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 sekundi ↓ 45-50 minuta

Recepti

Tijesto za bijeli kruh
00 g brašna
5 g soli
8 g sušenog kvasca brzog djelovanja
280 ml vode
7 g svinjske masti ili maslaca

1 Postavite zdjelu na samostojeći mikser.
2 Ulijte vodu u zdjelu, a zatim dodajte preostale sastojke.
3 Miješajte na minimalnoj brzini 45-60 sekundi ili dok se ne formira tijesto.
4 Mijesite brzinom 3 5-7 minuta.
5 Stavite tijesto u jedan kalup za kruh od 2 lb (900 g) ili ga oblikujte u kiflice i stavite na namašćeni lim za pečenje.
6 Pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu 45-60 minuta dok se ne udvostruči.
7 Pecite na 200°C 40 minuta ili 15-20 minuta za kiflice.

Tijesto za pizzu
500 g brašna
30 g maslinovog ulja
7g soli
7 g kvasca
300 ml vode

1 Postavite zdjelu na samostojeći mikser.
2 Dodajte sve sastojke.
3 Postavite kuku za tijesto i spustite glavu.
4 Miješajte na minimalnoj brzini 45-60 sekundi dok se ne formira tijesto.
5 Mijesite brzinom 3 5-7 minuta.
6 Oblikujte tijesto u kuglu na pobrašnjenoj radnoj površini.
7 Pokrijte tijesto vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da odstoji 30-40 minuta na toplom mjestu.
8 Podijelite na 2 i razvaljajte na dvije podloge za pizzu od 15 cm.
9 Prebacite na pladanj za pečenje prekriven grizom. Ukrasite/prelijte pizzu i pecite 10-15 minuta na 240°C.

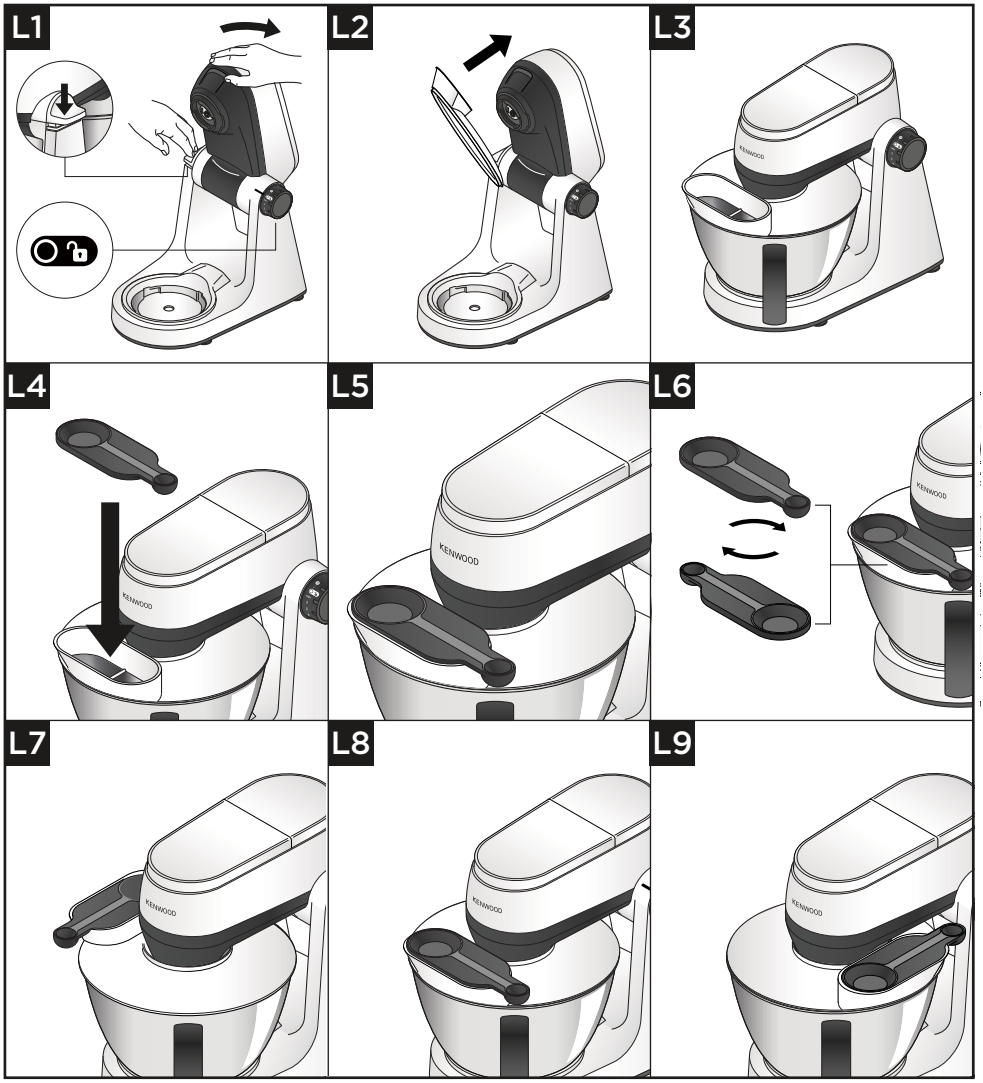
Začinjena marinada od meda i orašastih plodova
250 g meda (sobne temperature)
40 g hrskavog maslaca od kikirikija
1 mali čili

1 Stavite sve sastojke u mini sjeckalicu/mlinac
2 Postavite nastavak na samostojeći mikser.
3 Prebacite se na puls na 10 sekundi.
4 Koristite prema potrebi.

Napomena: Nastavak za mini sjeckalicu/mlinac dostupan je za kupnju zasebno.

Za postavljanje i korištenje štitnika od prskanja

Dijagrami i upute za uporabu



Važno

- Tijekom miješanja, sastojci se mogu dodavati izravno u zdjelu kroz žlijeb zaštitnika od prskanja.
- Ne morate skidati zaštitu od prskanja da biste promijenili alat.

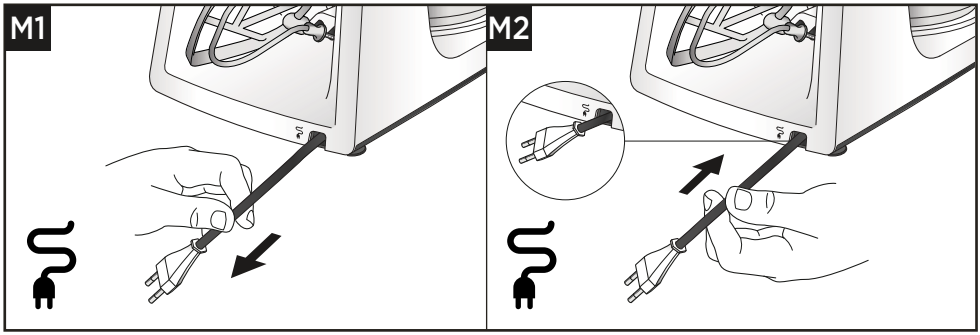
1 Podignite glavu miksera dok se ne uglavi.
2 Postavite zdjelu na podnožje.
3 Gurnite zaštitu od prskanja na donju stranu glave miksera dok se čvrsto ne zakvači. Dio žlijeba treba postaviti kako je prikazano.
4 Umetnite potreban alat.
5 Spustite glavu miješalice.

Napomena: nakon što je zaštita od prskanja postavljena, može se rotirati za 90 stupnjeva ulijevo ili udesno, ovisno o položaju u kojem se miješalica koristi.

6 Da biste uklonili zaštitu od prskanja, podignite glavu miješalice dok se ne zaglavi, a zatim povucite zaštitu od prskanja prema dolje.
7 Mjerna žlica može se dodatno koristiti kao poklopac žlijeba za umetanje. Za pričvršćivanje spustite mjernu žlicu na otvor za dovod i gurnite na mjesto.

Napomena: mjerna žlica će stati u otvor za dovod u bilo kojem smjeru.

Spremište kabela



Servis i briga o kupcima

- Ako naiđete na bilo kakve probleme s radom vašeg uređaja, prije nego što zatražite pomoć, pogledajte odjeljak "Vodič za rješavanje problema" u priručniku ili posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje je u skladu sa svim zakonskim odredbama koje se odnose na sva postojeća jamstva i prava potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako vaš Kenwood proizvod ne radi ispravno ili pronađete bilo kakve nedostatke, pošaljite ga ili odnesite u ovlašteni KENWOOD servisni centar. Da biste pronašli ažurne podatke o najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru, posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.

- Dizajnirao i projektirao Kenwood u Velikoj Britaniji.
- Proizvedeno u Kini.

VAŽNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O OTPADNOJ ELEKTRIČNOJ I ELEKTRONIČKOJ OPREMI (WEEE)
Na kraju radnog vijeka proizvod se ne smije odlagati kao komunalni otpad. Mora se odnijeti u poseban centar za prikupljanje otpada lokalnih vlasti ili trgovcu koji pruža ovu uslugu.

Vodič za rješavanje problema

Problem	Cause	Solution
Uređaj se zaustavlja tijekom obrade.	Nema struje.	Provjerite je li uređaj priključen.
	Preopterećenost uređaja/ maksimalni kapaciteti prekoračeni, prošlo je više od 30 minuta neprekidnog rada.	Okrenite prekidač brzine u položaj isključeno, pričekajte nekoliko sekundi i zatim ponovno odaberite brzinu. Uređaj bi trebao odmah nastaviti s radom. Ako se stroj ne uspije pokrenuti, vratite kontrolu brzine na "O" i isključite utikač te pričekajte 30 minuta prije ponovnog pokretanja. Provjerite maksimalne kapacitete u 'Tablica preporučene upotrebe'.
	Poklopci izlaza nisu postavljeni ili otključani.	Provjerite jesu li poklopci utičnice pravilno postavljeni.
Nastavci velike brzine ne rade.	Nastavak nije pravilno postavljen i zaključan.	Provjerite je li nastavak ispravno zaključan.
Kretanje po radnoj površini.	Noge na donjoj strani jedinice su mokre ili prljave.	Redovito provjeravajte jesu li nogice čiste i suhe.
Nije moguće podići glavu miksera.	Kotačić za kontrolu brzine postavljen je na UKLJUČENO.	Postavite kotačić na "O"
Nije moguće okretati kotačić za kontrolu brzine.	Glava miksera nije zaključana u položaju.	Provjerite je li glava miksera potpuno zaključana u položaju GORE ili DOLJE.

Română

- Informații importante privind siguranța 397-398
- Înainte de conectare 395
- Îngrijire și curățare 399-400
- Lista pieselor 401-402
- Pentru a utiliza Mixerul Stand 403-408
  - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 403-405
  - Tabel privind utilizarea 406-407
  - Rețete 408
- Montarea și utilizarea protecției împotriva stropirii 409-410
  - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 409-410
- Depozitare cablu 410
- Service și asistență clienți 411
- Ghid de depanare 412

Informații importante privind siguranța

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru o consultare ulterioară.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate ambalajele și etichetele. (Etichetele de pe baza aparatului nu trebuie îndepărtate.) Spălați piesele, consultați: Îngrijire și curățare.
- Dacă ștecherul sau cablul este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de Kenwood sau de un reparator autorizat Kenwood, pentru evitarea oricărui pericol.
- Rotiți comutatorul de viteză în poziția „O" (OPRIT-OFF) și scoateți ștecherul din priză:
  - înainte de montarea sau demontarea capacelor/uneltelor/accesoriilor de pe orificiile de ieșire;
  - după utilizare și când nu este utilizat;
  - înainte de curățare.
- **Nu** utilizați aparatul mai mult decât durata specificată mai jos fără o perioadă de repaus. Funcționarea continuă pentru perioade mai lungi poate deteriora aparatul.

Funcție/Accesoriu	Timp maxim de funcționare	Perioada de repaus între operațiuni
Accesoriu pentru aluat	15 minute	Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute

- Țineți degetele departe de părțile mobile și accesoriile montate. Nu introduceți niciodată mâna/degetele în mecanismul balamalei.
- **Întotdeauna** țineți părțile corpului, părul și bijuteriile, precum și hainele largi departe de părțile mobile și accesoriile montate.
- Nu lăsați **niciodată** mixerul de masă nesupravegheat când este în funcțiune.
- Nu utilizați **niciodată** un aparat deteriorat. Solicitați verificarea sau repararea acestuia: consultați secțiunea „Service și asistență clienți".
- Nu lăsați **niciodată** cablul să atârne în locuri unde ar putea fi apucat de copii.
- Nu lăsați **niciodată** unitatea de alimentare, cablul sau ștecherul să se ude.
- **Asigurați-vă** că nu sunt montate sau depozitate accesorii în bol atunci când utilizați orificiile de alimentare.
- **Asigurați-vă** că bolul este întotdeauna montat atunci când utilizați aparatul cu un accesoriu pentru bol.
- **Nu** utilizați mai mult de un orificiu (orificiul pentru accesoriul pentru bol sau orificiul de mare viteză) în același timp.
- **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat.
- Când utilizați un accesoriu, citiți instrucțiunile de siguranță care îl însoțesc.
- Aveți grijă când scoateți uneltele pentru bol după o utilizare îndelungată, deoarece acestea pot fi fierbinți.
- Nu depășiți **niciodată** cantitățile și vitezele maxime indicate în Tabelul de utilizare recomandată.
- Aveți grijă când ridicați acest aparat. Asigurați-vă că capul este corect fixat în poziția coborâtă și că bolul, accesoriile, capacele orificiilor și cablul sunt fixate înainte de a ridica aparatul.

- Când mutați aparatul, ridicați-l întotdeauna de bază și de capul mixerului.
- **Nu** mișcați și nu reglați capul mixerului cu un accesoriu montat, deoarece robotul de bucătărie ar putea deveni instabil.
- **Nu** utilizați aparatul în apropierea marginii sau în proeminență față de suprafața de lucru și nu aplicați forță asupra unui accesoriu montat, deoarece acest lucru poate provoca instabilitatea aparatului și răsturnarea acestuia, ceea ce poate duce la rănirea persoanelor.
- Cablul scurt de alimentare este utilizat pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare.
- Se pot utiliza cabluri prelungitoare dacă se acordă atenție la utilizarea acestora.
- Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
  1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
  2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca vătămări corporale.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul numai pentru uzul casnic pentru care a fost conceput. Kenwood nu își asumă nicio răspundere în cazul utilizării necorespunzătoare a aparatului sau al nerespectării acestor instrucțiuni.

Consum de energie

- Cu controlul vitezei în poziția „O” - Comutare automată în modul OFF (oprit): Nu se aplică.
- Cu motorul în funcțiune continuă - Comutare automată în modul OFF (oprit): Aproximativ 30 de minute.
- Putere în modul OFF (oprit): ≤0,3 W.

Înainte de conectare

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este identică cu cea indicată pe partea inferioară a aparatului.
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Îngrijire și curățare

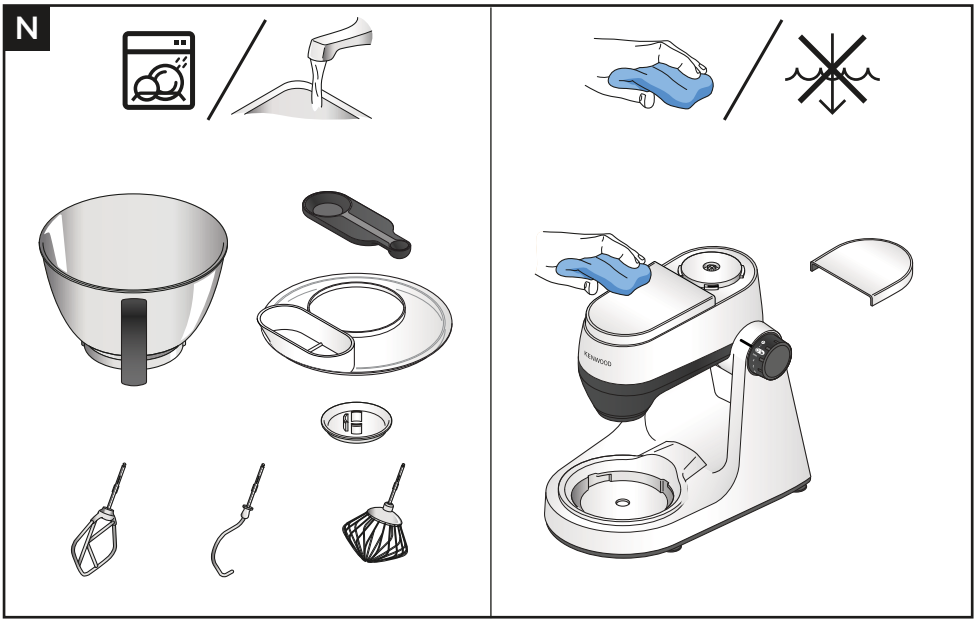
- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.

Unitatea de alimentare

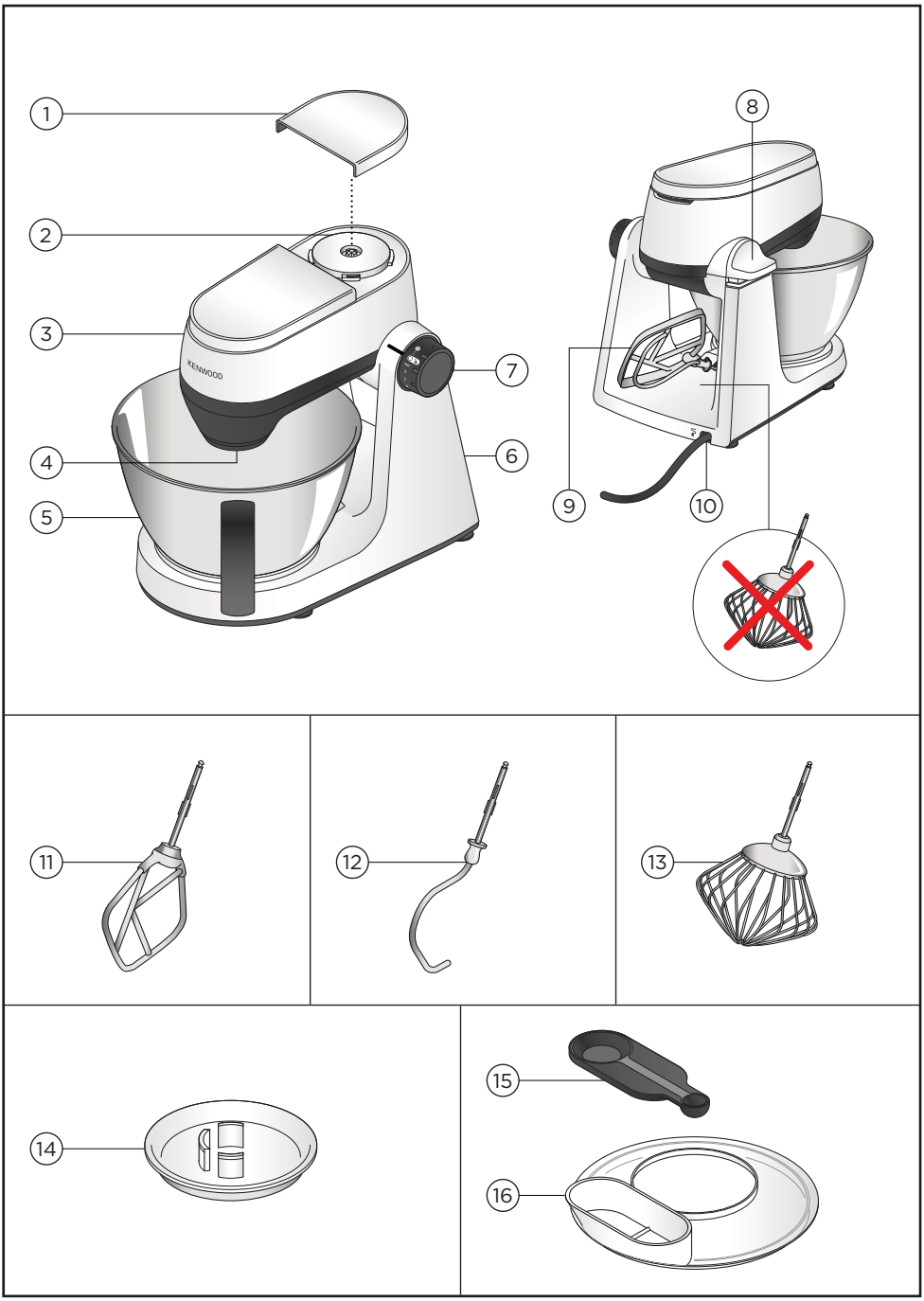
- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați. (Inclusiv picioarele de pe partea inferioară a aparatului)
- Nu folosiți niciodată produse abrazive și nu scufundați aparatul în apă.
- Asigurați-vă că picioarele de la baza mixerului sunt curate.

Bol și unelte

- Spălați manual, apoi uscați bine sau spălați în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți de sârmă sau înălbitor pentru a curăța vasul din oțel inoxidabil. Folosiți oțet pentru a îndepărta depunerile de calcar.
- A se păstra departe de surse de căldură (plite, cuptoare, cuptoare cu microunde).


N
KENWOOD

Lista pieselor

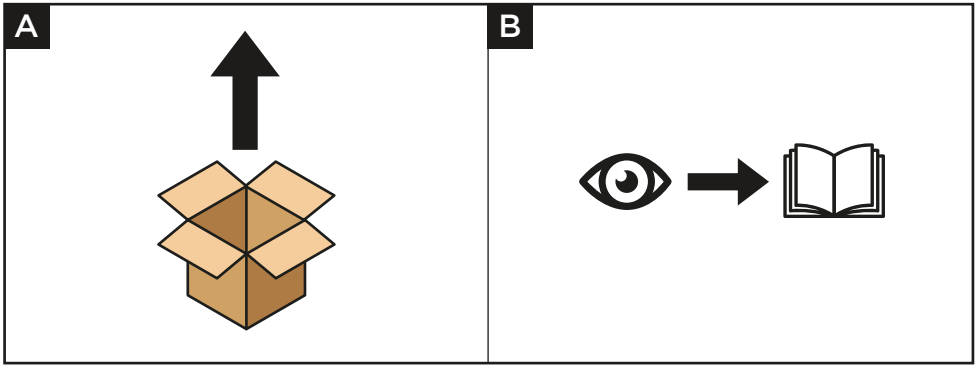


Cheie

1. Capac pentru orificiul de mare viteză
2. Orificiu de mare viteză
3. Cap de amestecare
4. Soclu pentru accesorii
5. Bol
6. Unitate de alimentare
7. Comutator pornit (On)/oprit (Off) și control viteză
8. Manetă de eliberare cap
9. Compartiment pentru accesorii
10. Compartiment pentru cablu
11. Bătător
12. Cârlig pentru aluat
13. Tel
14. Protecție detașabilă pentru accesorii
15. Lingură de măsurare
16. Protecție împotriva stropirii

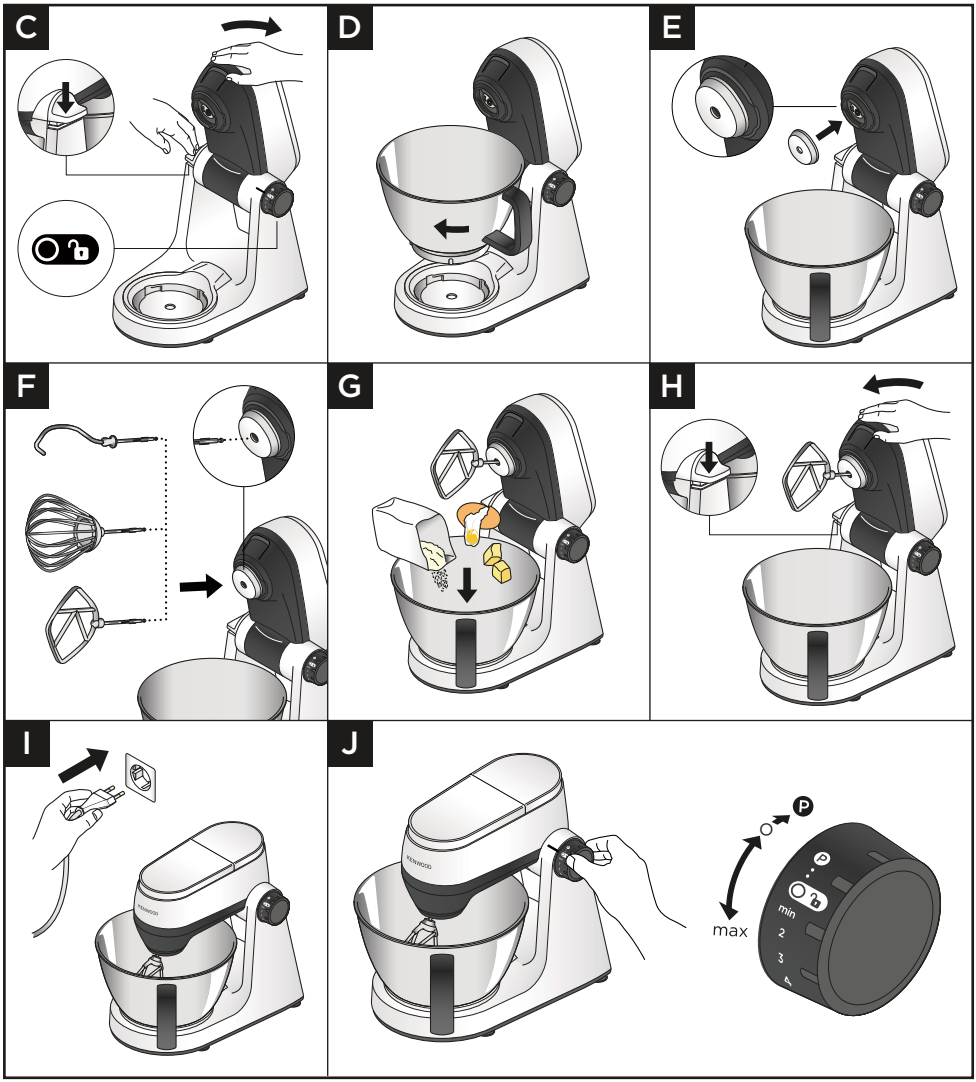
Accesorii opționale

Pentru mai multe informații despre cum să comandați accesorii opționale/manuale de instrucțiuni pentru accesorii care nu sunt incluse în pachetul dvs., accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.



Pentru a utiliza Mixerul Stand

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



IMPORTANT

- **Asigurați-vă** că butonul de control al vitezei este în poziția „O” (Off-Oprit) înainte de a schimba poziția capului mixerului.
- Nu blocați **niciodată** orificiul de ventilație în timpul funcționării. Aveți grijă la aerul fierbinte care iese din orificiul de ventilație în timpul funcționării.
- Dacă utilizați protecția împotriva stropirii, aceasta trebuie montată înainte de a introduce protecția uneltei și unealta.
- **Asigurați-vă** că nu sunt montate sau depozitate ustensile în bol atunci când utilizați alte orificii.
- **Nu** utilizați telul pentru amestecuri grele (prăjituri cu toate ingredientele într-un singur vas și cremă din grăsime și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Nu depășiți **niciodată** capacitățile și vitezele maxime indicate – puteți supraîncărca aparatul.
- Când amestecați crema de grăsime și zahărul pentru prepararea prăjiturilor, utilizați întotdeauna grăsimea la temperatura camerei sau înmuiați-o mai întâi.
- **Asigurați-vă** că picioarele și suprafața de lucru sunt curate și uscate înainte de a utiliza produsul.
- Dacă capul mixerului este ridicat în timpul funcționării, aparatul va continua să funcționeze. Opriți **întotdeauna** aparatul înainte de a ridica capul.
- Aparatul nu va funcționa dacă nu sunt montate corect toate capacele de protecție a orificiilor.
- Dacă auziți că aparatul funcționează cu dificultate, opriți-l și îndepărtați o parte din amestec sau măriți viteza.
- Mixerul dvs. este echipat cu o funcție de „pornire lentă” pentru a reduce la minimum riscul de vărsare. Cu toate acestea, dacă aparatul este pornit cu un amestec greu în bol, cum ar fi aluatul de pâine, este posibil să observați că mixerul are nevoie de câteva secunde pentru a atinge viteza selectată.
- Scoateți **întotdeauna** accesoriile montate pe orificiile de ieșire înainte de a ridica capul mixerului.
- Pentru a preveni pătrunderea alimentelor, asigurați-vă că protecția uneltei este montată pe soclul uneltei înainte de a introduce o unealtă.

K-Beater

- Nu este potrivit pentru prelucrarea aluatului de paste.

Instrument pentru aluat

- Pentru a preveni pătrunderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că protecția este montată pe soclul uneltei înainte de a introduce unealta pentru aluat.
- Este normală o ușoară mișcare a capului mixerului atunci când se amestecă alimente grele, cum ar fi aluatul de pâine.
- Aluat de paste - felurile de făină pot varia, adăugați apă suplimentară 1 lingură la un moment dat, dacă este necesar, pentru a obține un aluat de paste omogen.

1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
2 Așezați bolul, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
3 Așezați protecția pentru unelte pe soclul pentru unelte.
4 Împingeți unealta selectată în soclu - veți auzi un „clic” când este fixată corect.
5 Adăugați ingredientele relevante în bol pentru a fi amestecate.

6 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
7 Conectați la sursa de alimentare.
8 Rotiți controlul de viteză la setarea dorită. Utilizați pulsul (P) pentru impulsuri scurte de viteză.
9 După procesare, rotiți controlul de viteză la „O” și deconectați de la sursa de alimentare. Ridicați capul mixerului și, ținându-l ferm, trageți unealta din orificiu.

Sfaturi și sugestii

- Pentru a încorpora complet ingredientele, opriți amestecarea și curățați frecvent vasul cu spatula.
- Pentru a evita stropirea ingredientelor, creșteți treptat viteza.
- Utilizați protecția împotriva stropirii atunci când prelucrați cantități mari (inclusiv aluat) pentru a evita împrăștierea ingredientelor.

Sfaturi și sugestii - Tel

- Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle au temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușurile, asigurați-vă că nu există urme de grăsime sau gălbenuș pe tel sau în bol.
- Maioneză - pentru rezultate optime, răzuiți bolul după adăugarea uleiului și amestecați încă 10 secunde la viteză maximă.
- Amestecuri pentru aluat - adăugați mai întâi făina în bol, apoi lichidul și amestecați la viteză minimă pentru a încorpora ingredientele.

Sfaturi și sugestii - K-Beater

- Pentru rezultate optime, folosiți întotdeauna unt și margarină la temperatura camerei atunci când preparați prăjituri.

Sfaturi și sugestii - Unealta pentru aluat

- Ingredientele se amestecă mai bine dacă se adaugă mai întâi lichidul.
- Opriți aparatul la intervale regulate și curățați amestecul de pe cârligul pentru aluat.
- Făină - diferitele loturi de făină necesită cantități diferite de lichid. Lipiciozitatea aluatului are un efect direct asupra sarcinii aparatului. Supravegheați aparatul în timpul amestecării aluatului.

Controlul electronic al senzorului de viteză

Mixerul dvs. este echipat cu un senzor electronic de control al vitezei, conceput pentru a menține viteza în diferite condiții de încărcare, cum ar fi atunci când frământați aluatul de pâine sau când adăugați ouă într-un amestec pentru prăjituri. Prin urmare, este posibil să auziți unele variații de viteză în timpul funcționării, pe măsură ce mixerul se adaptează la încărcarea și viteza selectate - acest lucru este normal.

Tabel privind utilizarea

K	Min	Max		(Minute)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secunde
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secunde ↓ 10 Minute
	Min	**Max**		**(Minute)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute

Tabel privind utilizarea

K	Min	Max		(Minute)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secunde ↓ 45-50 Minute

Rețete

Aluat pentru pâine albă
500 g făină
5 g sare
8 g drojdie uscată cu acțiune rapidă
280 ml apă
7 g untură sau unt

1 Așezați bolul pe mixerul de bucătărie.
2 Turnați apa în bol, apoi adăugați restul ingredientelor.
3 Amestecați la viteză minimă timp de 45-60 de secunde sau până se formează un aluat.
4 Frământați la viteza 3 timp de 5-7 minute.
5 Puneți aluatul într-o formă de pâine de 900 g sau formați chifle și așezați-le pe o tavă unsă.
6 Acoperiți cu un prosop de bucătărie și lăsați aluatul să crească într-un loc cald timp de 45-60 de minute, până când își dublează volumul.
7 Coaceți la 200°C timp de 40 de minute sau 15-20 de minute pentru chifle.

Aluat pentru pizza
500 g făină
30 g ulei de măsline
7 g sare
7 g drojdie
300 ml apă

1 Așezați bolul pe mixerul de bucătărie.
2 Adăugați toate ingredientele.
3 Așezați cârligul pentru aluat și coborâți capul.
4 Amestecați la viteză minimă timp de 45-60 de secunde, până se formează un aluat.
5 Frământați la viteza 3 timp de 5-7 minute.
6 Formați o bilă din aluat pe o suprafață de lucru presărată cu făină.
7 Acoperiți aluatul cu un prosop umed și lăsați-l să se odihnească 30-40 de minute într-un loc cald.
8 Împărțiți aluatul în două și întindeți-l în două baze de pizza de 15 cm.
9 Transferați-le pe o tavă de copt acoperită cu semolă. Garnisiți/acoperiți pizza și coaceți-o 10-15 minute la 240°C.

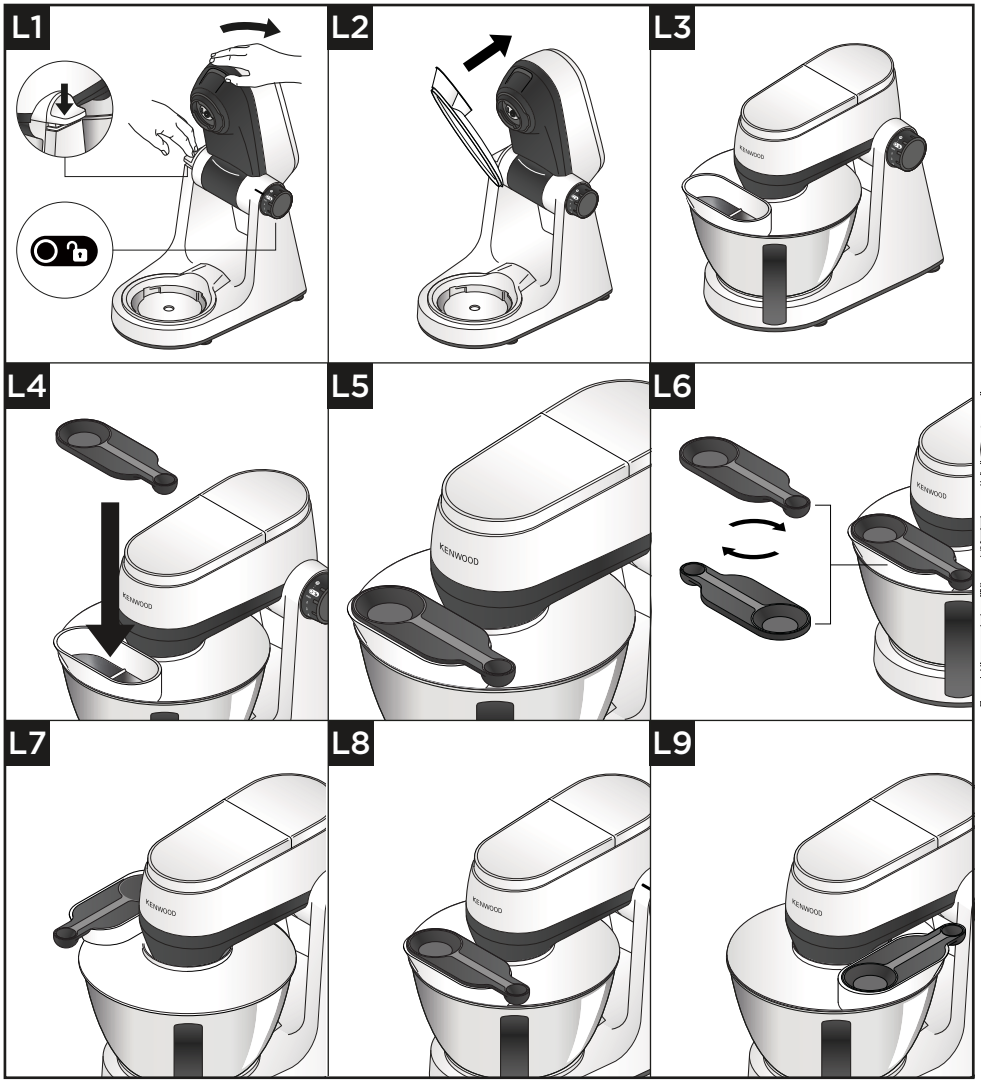
Marinată picantă cu miere și nuci
250 g miere (la temperatura camerei)
40 g unt de arahide crocant
1 ardei iute mic

1 Puneți toate ingredientele în mini tocător/râșniță.
2 Montați accesoriul pe mixerul cu suport.
3 Porniți pulsul timp de 10 secunde.
4 Utilizați după cum este necesar.

Notă: Accesoriul pentru mini tocător/râșniță se poate achiziționa separat.

Montarea și utilizarea protecției împotriva stropirii

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin jgheabul protecției împotriva stropirii.
- Nu este necesar să scoateți protecția împotriva stropirii pentru a schimba accesoriile.

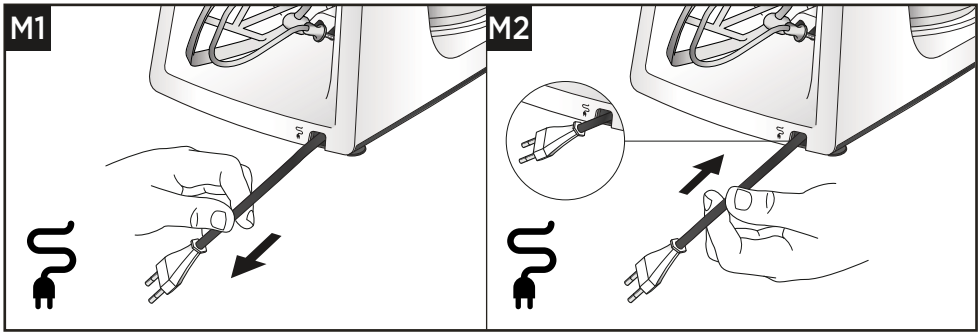
1 Ridicați capul mixerului până când se blochează.
2 Așezați bolul pe bază.
3 Împingeți protecția împotriva stropirii pe partea inferioară a capului mixerului până se fixează bine. Secțiunea jgheabului trebuie poziționată așa cum se arată.
4 Introduceți unealta necesară.
5 Coborâți capul mixerului.

Notă: Odată ce protecția împotriva stropirii a fost montată, aceasta poate fi rotită cu 90 de grade spre stânga sau dreapta, în funcție de poziția în care este utilizat mixerul.

6 Pentru a scoate protecția împotriva stropirii, ridicați capul mixerului până se blochează, apoi trageți în jos protecția împotriva stropirii.
7 Lingura de măsurare poate fi utilizată suplimentar ca capac pentru jgheabul de alimentare. Pentru a o fixa, coborâți lingura de măsurare pe jgheabul de alimentare și împingeți-o în poziție.

Notă: Lingura de măsurare se potrivește în jgheabul de alimentare în ambele direcții.

Depozitarea cablului



Service și asistență clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „Ghid de depanare” din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanția și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează corect sau dacă constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a găsi detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.

- Proiectat și elaborat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.

INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

La sfârșitul ciclului de viață, produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiate al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare

Probleme	Cauze	Soluții
Aparatul s-a oprit în timpul funcționării.	Nu există alimentare.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
	Aparat supraîncărcat/ cu capacități maxime depășite, 30 minute de funcționare continuă depășită.	Rotiți comutatorul de viteză în poziția oprit (off), așteptați câteva secunde, apoi selectați din nou viteza. Aparatul ar trebui să repornească imediat. Dacă aparatul nu pornește, readuceți comutatorul de viteză în poziția „O”, scoateți ștecherul din priză și așteptați 30 de minute înainte de a reporni. Verificați capacitățile maxime în „Tabelul de utilizare recomandată”.
	Capacele orificiilor nu sunt montate sau sunt deblocate.	Verificați dacă capacul/capacele orificiilor sunt montate corect.
Accesoriile de mare viteză nu funcționează.	Accesoriul nu este montat și blocat corect.	Verificați dacă accesoriul este fixat corect.
Mișcare pe suprafața de lucru.	Picioarele din partea inferioară a unității sunt umede sau murdare.	Verificați în mod regulat dacă picioarele sunt curate și uscate.
Nu se poate ridica capul mixerului.	Butonul de control al vitezei este setat pe ON (pornit).	Setați cadranul pe „O”
Nu se poate roti butonul de control al vitezei.	Capul mixerului nu este blocat în poziție.	Verificați dacă capul mixerului este blocat complet în poziția SUS sau JOS.

Български

- Важна информация за безопасност 414-415
- Преди включване в контакта 416
- Грижа и почистване 416-417
- Списък на частите 418-419
- Използване на стоящия миксер 420-425
  - Диаграми и инструкции за употреба 420-422
  - Схема на използване 423-424
  - Рецепти 425
- Поставяне и използване на предпазителя за пръски 426-427
  - Диаграми и инструкции за употреба 426-427
- Съхранение на кабела 427
- Обслужване и грижа за клиента 428
- Отстраняване на неизправности 429

Важна информация за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете за справка в бъдеще.
- Преди първата употреба отстранете цялата опаковка и всички етикети. (Етикетите на долната част на машината не трябва да се отстраняват.) Измийте частите, вижте: „Грижа и почистване“.
- Ако щепселът или кабелът са повредени, те трябва да бъдат заменени от съображения за безопасност от Kenwood или от оторизиран сервиз на Kenwood, за да се избегне опасност.
- Завъртете регулатора на скоростта до позиция ‘O’ (OFF) и изключете от контакта:
  - преди поставяне или отстраняване на капаци на изходи/инструменти/приставки;
  - след и когато не е в употреба;
  - преди почистване.
- **Не** работете с уреда по-дълго от посоченото по-долу време без почивка. Непрекъснатата работа за по-дълги периоди от време може да повреди уреда Ви.

Функция/Приставка	Максимално време на работа	Период на почивка между операциите
Инструмент за тесто	15 мин.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да се охлади за 15 минути

- Дръжте пръстите си далеч от движещите се части и монтираните приставки. Никога не поставяйте ръката/пръстите си в механизма на пантата.
- **Винаги** дръжте частите на тялото си, косата и дрехите си далеч от движещите се части и монтираните приставки.
- **Никога** не оставяйте стоящия миксер без надзор, докато работи.
- **Никога** не използвайте повреден уред. Проверете го или го ремонтирайте: вижте раздела „Обслужване и грижа за клиента“.
- **Никога** не оставяйте кабела да виси на място, където може да бъде достигнат от дете.
- **Никога** не позволявайте захранващият блок, кабелът или щепселът да се намокрят.
- **Уверете се**, че в купата няма монтирани или съхранявани инструменти за купа, когато се използват изходите за задвижване.
- **Уверете се**, че купата винаги е монтирана, когато използвате устройството с инструмент за купа.
- **Не** използвайте повече от един изход (гнездо за инструменти за купа или високоскоростен изход) в даден момент.
- **Никога** не използвайте неразрешена приставка.
- Когато използвате приставка, прочетете инструкциите за безопасност, които са предоставени с нея.
- Внимавайте, когато отстранявате инструментите за купа след продължителна употреба, тъй като те могат да се нагреят.

- **Никога** не превишавайте максималните количества и скорости, посочени в таблицата за препоръчителна употреба.
- Внимавайте, когато вдигате този уред. Уверете се, че главата е правилно заключена в долно положение и че купата, инструментите, капаците на изходите и кабелът са закрепени, преди да повдигнете.
- Когато местите уреда, винаги го хващайте за основата и главата на миксера.
- **Не** местете или регулирайте главата на миксера с монтирана приставка, тъй като кухненският робот може да стане нестабилен.
- **Не** работете с уреда близо до ръба или извън работната повърхност и не прилагайте сила върху приставката, когато е монтирана, тъй като това може да доведе до нестабилност на уреда и преобръщане, което може да доведе до нараняване.
- Късият захранващ кабел се използва, за да се намали рискът от заплитане или спъване.
- Удължителите могат да се използват, ако се внимава при използването им.
- Ако се използва удължител:
  1 Маркираната електрическа мощност на удължителя трябва да е поне същата или по-голяма от електрическата мощност на уреда.
  2 Кабелът трябва да бъде разположен така, че да не се спуска над плота или масата, където може да бъде дръпнат от деца или да доведе до неволно препъване.
  3 Удължителният кабел трябва да бъде заземен трижилен кабел. Електрическият клас на уреда е посочен в долната част на уреда.
- Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са наблюдавани или инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с него опасности.
- Използвайте уреда само по предназначение за домашна употреба. Kenwood не поема никаква отговорност, ако уредът се използва неправилно или не се спазват тези инструкции.

Консумация на енергия

- При регулатор на скоростта в позиция "O" – Автоматично превключване в изключен режим: Не е приложимо.
- При непрекъсната работа на двигателя - Автоматично превключване в изключен режим: Приблизително 30 минути.
- Мощност в изключен режим: ≤0.3W.

Преди включване в контакта

- Уверете се, че Вашето електрическо захранване е същото като посоченото от долната страна на захранващия блок.
- Този уред отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Грижа и почистване

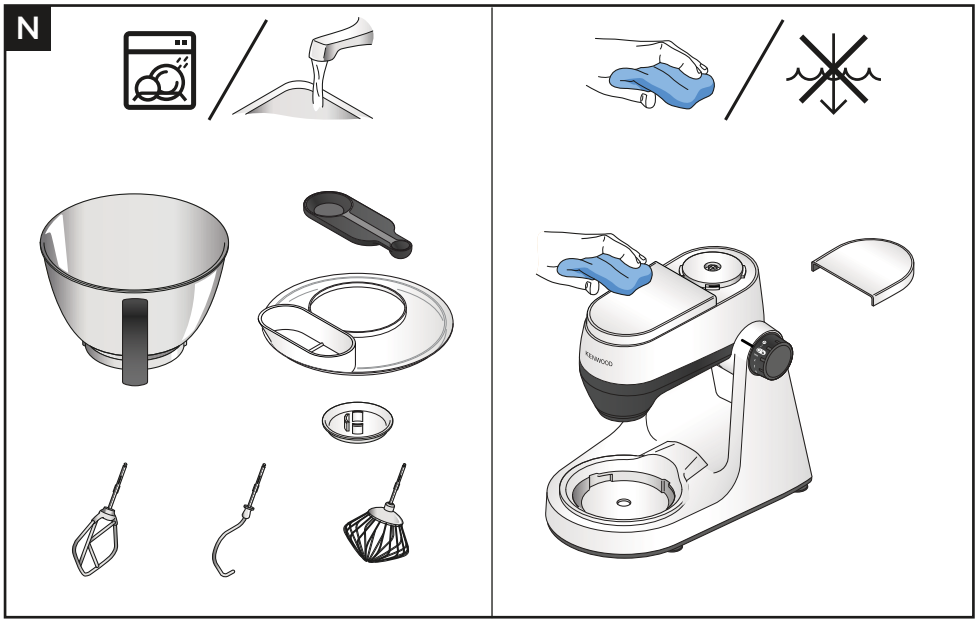
- Винаги изключвайте и изваждайте щепсела от контакта преди почистване.
- За по-лесно почистване винаги измивайте частите веднага след употреба.

Захранващ блок

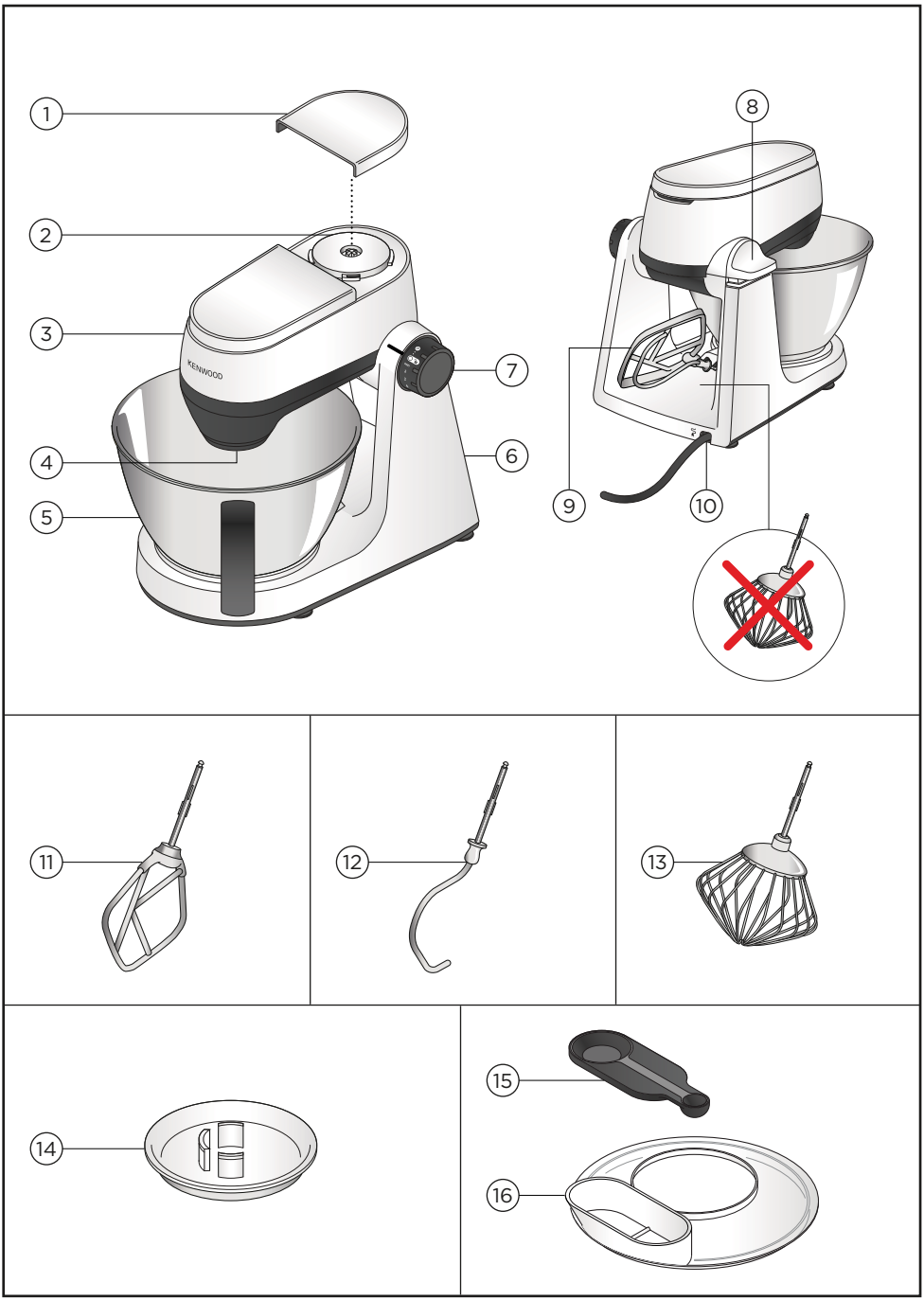
- Избършете с влажна кърпа, след което го подсушете. (Включително крачетата от долната страна на уреда)
- Никога не използвайте абразивни материали и не потапяйте във вода.
- Уверете се, че крачетата на основата на миксера са чисти.

Купа и инструменти

- Измийте на ръка, след това подсушете добре или измийте в съдомиялна машина.
- Никога не използвайте телена четка, стоманена вълна или белина за почистване на купата от неръждаема стомана. Използвайте оцет за отстраняване на котлен камък.
- Дръжте далеч от топлина (котлони, фурни, микровълнови печки).


N
KENWOOD

Списък на частите

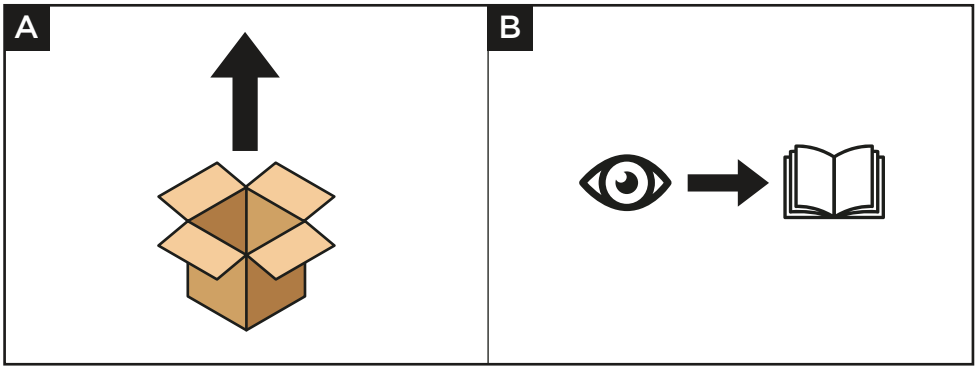


Списък на частите

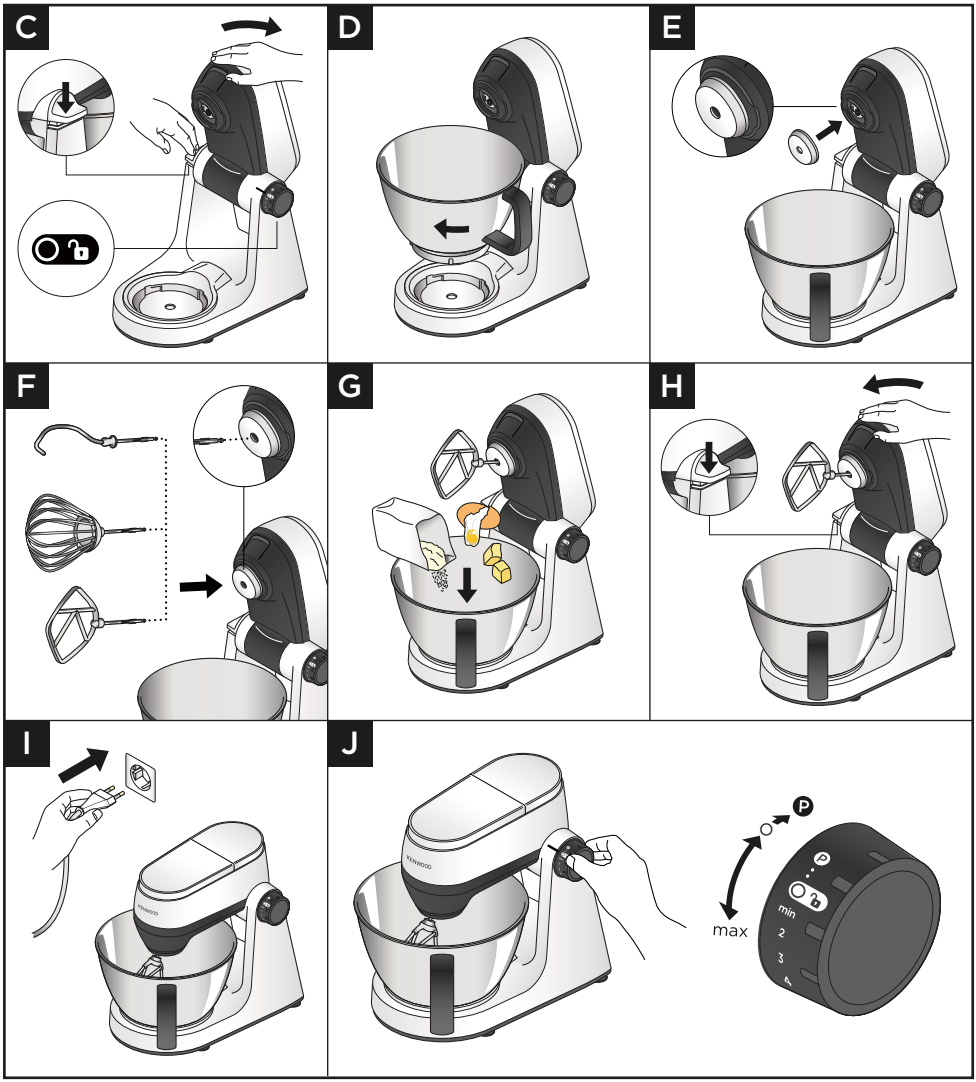
1. Капак на високоскоростния изход
2. Високоскоростен изход
3. Глава на миксера
4. Гнездо за инструменти
5. Купа
6. Захранващ блок
7. Включване/изключване и контрол на скоростта
8. Лост за освобождаване на главата
9. Отделение за инструменти
10. Отделение за кабела
11. Бъркалка
12. Кука за тесто
13. Бъркалка за яйца
14. Подвижен предпазител за инструменти
15. Мерителна лъжица
16. Предпазител за пръски

Допълнителни приставки

За повече информация как да поръчате допълнителни приставки/ръководства за употреба, които не са включени в опаковката, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта за Вашата страна.



Диаграми и инструкции за употреба



ВАЖНО

- **Уверете се**, че регулаторът на скоростта е в положение „O“ Изключено, преди да промените позицията на главата на миксера.
- **Никога** не блокирайте вентилационния отвор по време на работа. Пазете се от горещ въздух от вентилационния отвор по време на работа.
- Ако използвате предпазителя за пръски, той трябва да се монтира преди поставянето на предпазителя на инструмента и инструмента.
- **Уверете се**, че в купата не са монтирани или съхранени инструменти, когато използвате други изходи.
- **Не** използвайте бъркалката за яйца за тежки смеси (торти „всичко в едно“ и разбиване на мазнини и захар), тъй като може да я повредите.
- **Никога** не надвишавайте посочените максимални капацитети и скорости – може да претоварите машината.
- Когато смесвате мазнина и захар за смеси за торта, винаги използвайте мазнина със стайна температура или първо я омекотете.
- **Уверете се**, че крачетата и работната повърхност са чисти и сухи, преди да използвате продукта.
- Ако главата на миксера се повдигне по време на работа, машината ще продължи да работи. **Винаги** изключвайте, преди да повдигнете главата.
- Машината няма да работи, ако всички капаци на изходите не са правилно поставени.
- Ако чуете, че машината се затруднява, изключете я и отстранете част от сместа или увеличете скоростта.
- Вашият миксер е оборудван с функция за ‘мек старт’, за намаляване на разливането. Ако обаче машината е включена с тежка смес в купата, например тесто за хляб, може да забележите, че на миксера му трябват няколко секунди, за да достигне избраната скорост.
- **Винаги** сваляйте приставките, монтирани на изходите, преди да повдигнете главата на миксера.
- За да предотвратите проникването на храна, преди да поставите инструмент, се уверете, че предпазителят е поставен в гнездото за инструменти.

бъркалка

- Не е подходящ за обработка на тесто за макаронени изделия.

Инструмент за тесто

- За да предотвратите проникването на храна, винаги се уверявайте, че предпазителят е монтиран към гнездото за инструменти, преди да поставите инструмента за тесто.
- Известно движение на главата на миксера е нормално, когато се смесват тежки товари, например тесто за хляб.
- Тесто за макаронени изделия - Видовете брашно могат да варират, добавяйте допълнително вода по 1 супена лъжица, ако е необходимо, за да получите гладко тесто за макаронени изделия.

1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.

2 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да застопорите.

3 Монтирайте предпазителя на инструмента към гнездото за инструменти.
4 Вкарайте избрания инструмент в гнездото - когато е добре поставен, ще се чуе щракване.
5 Добавете съответните съставки в купата, за да ги смесите.
6 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
7 Включете към захранването.
8 Завъртете регулатора на скоростта на желаната настройка. Използвайте функцията „пулс“ (P) за кратки ускорения.
9 След обработката завъртете регулатора на скоростта в положение „O“ и изключете захранването от мрежата. Повдигнете главата на миксера и като я държите стабилно, издърпайте инструмента от изхода.

Съвети и препоръки

- За да се смесят напълно съставките, често спирайте да разбърквате и остъргвайте купата с шпатулата.
- За да избегнете разплискване на съставките, увеличавайте скоростта постепенно.
- Използвайте предпазителя за пръски, когато обработвате големи количества (включително тесто), за да избегнете пръскане на съставките.

Съвети и препоръки - бъркалка за яйца

- Най-добри резултати се постигат, когато яйцата са на стайна температура.
- Преди да разбивате белтъците, уверете се, че на бъркалката или в купата няма мазнини или жълтък.
- Майонеза - за най-добри резултати изстържете стените на купата след добавянето на мазнината и продължете да разбивате още 10 секунди на максимална скорост.
- Смеси за тесто - първо добавете брашното в купата, след това течността и разбъркайте на минимална скорост, за да се смесят съставките.

Съвети и препоръки - бъркалка

- За да постигнете най-добри резултати, винаги използвайте масло и маргарин със стайна температура при приготвяне на сладкиши.

Съвети и препоръки - инструмент за тесто

- Съставките се смесват най-добре, ако първо сложите течността.
- На определени интервали спирайте машината и изстъргвайте сместа от куката за тесто.
- Брашно - при различните партиди брашно се изисква различно количество течност. Лепкавостта на тестото оказва пряко влияние върху натоварването на машината. Дръжте машината под наблюдение, докато тестото се смесва.

Електронен сензор за контрол на скоростта

Вашият миксер е оборудван с електронен сензор за контрол на скоростта, който е проектиран да поддържа скоростта при различни условия на натоварване, например при месене на тесто за хляб или при добавяне на яйца към смес за торта. Поради това по време на работа може да се чуват известни колебания в скоростта, тъй като миксерът се настройва към натоварването и избраната скорост - това е нормално.

Схема на използване

K	Минимум	Максимум		(Мин.)
	600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8–9
	600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 сек.
	400 g	750 g	Min ↓ Max	60 сек. ↓ 10 мин.
	Минимум	**Максимум**		**(Мин.)**
	435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.
	300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
H_2O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.
H_2O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.

Схема на използване

K	Min	Max		(Mins)
	x 3	x 8	Min ↓ Max	1½–3
4-8˚C	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
Mayo	x 3	x 6	Min ↓ Max	1-2
	0.25 L	1 L	Min ↓ Max	10 сек. ↓ 45-50 мин.

Рецепти

Тесто за бял хляб
500 g брашно
5 g сол
8 g суха мая с бързо действие
280 ml вода
7 g мас или масло

1 Монтирайте купата към стоящия миксер.
2 Сипете водата в купата, а след това и останалите съставки.
3 Разбърквайте на минимална скорост в продължение на 45-60 секунди или докато се получи тесто.
4 Месете на скорост 3 в продължение на 5-7 минути.
5 Поставете тестото в една форма за хляб с тегло 900 g (2 фунта) или оформете хлебчета и ги поставете в намаслена тава за печене.
6 Покрийте тестото с кърпа и го оставете да втаса на топло за 45-60 минути, докато удвои размера си.
7 Печете на 200˚C за 40 минути или 15-20 минути за хлебчета.

Тесто за пица
500g брашно
30g масло от маслини
7g сол
7g мая
300ml вода

1 Монтирайте купата към стоящия миксер.
2 Прибавете всички съставки.
3 Поставете куката за тесто и спуснете главата.
4 Разбърквайте на минимална скорост в продължение на 45-60 секунди, докато се получи тесто.
5 Месете на скорост 3 в продължение на 5-7 минути.
6 Оформете тестото на топка върху набрашнена работна повърхност.
7 Покрийте тестото с влажна кърпа и го оставете да почине за 30-40 минути на топло.
8 Разделете тестото на 2 части и го разточете на два 15-сантиметрови блата за пица.
9 Прехвърлете ги в покрита с грис тава за печене. Украсете/покрийте пицата и печете 10-15 минути на 240˚C.

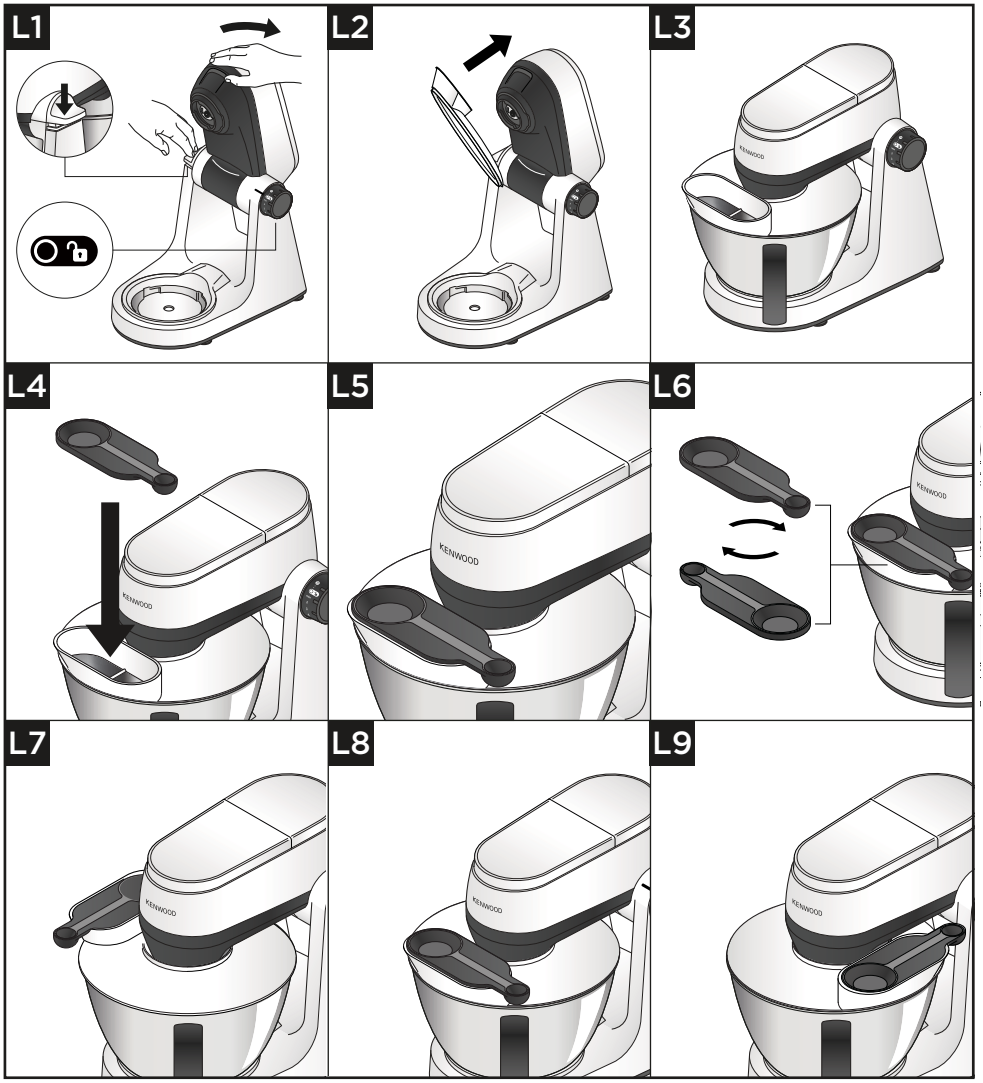
Пикантна марината с мед и ядки
250 g мед (стайна темп.)
40 g хрупкаво фъстъчено масло
1 малка люта чушка

1 Поставете всички съставки в мини чопъра/мелницата.
2 Монтирайте приставката към стоящия миксер.
3 Превключете на режим „пулс“ за 10 секунди.
4 Използвайте според нуждите.

Забележка: Мини чопърът/мелницата може да се закупи отделно.

Поставяне и използване на предпазителя за пръски

Диаграми и инструкции за употреба



Важно

- По време на смесването съставките могат да се добавят директно в купата през улея на предпазителя за пръски.
- Не е необходимо да сваляте предпазителя за пръски, за да смените инструментите.

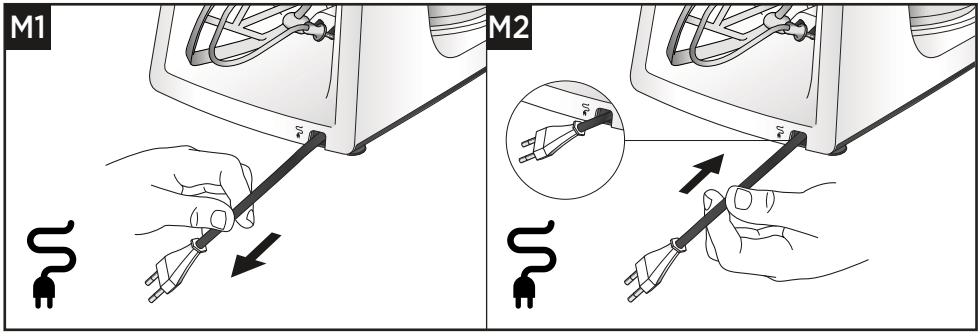
1 Повдигнете главата на миксера, докато се застопори.
2 Монтирайте купата върху основата.
3 Натиснете предпазителя за пръски върху долната страна на главата на миксера, докато се закрепи здраво. Секцията с улея трябва да бъде разположена, както е показано.
4 Поставете необходимия инструмент.
5 Спуснете главата на миксера.

Забележка: след монтирането на предпазителя за пръски той може да се завърти на 90 градуса наляво или надясно в зависимост от позицията, в която се използва миксерът.

6 За да свалите предпазителя за пръски, повдигнете главата на миксера, докато се застопори, след което издърпайте надолу предпазителя за пръски.
7 Допълнително мерителната лъжица може да се използва като капак на улея за захранване. За да се закрепи, спуснете мерителната лъжица върху улея за захранване и я натиснете.

Забележка: мерителната лъжица може да влезе в улея за захранване и в двете посоки.

Съхранение на кабела



Обслужване и грижа за клиента

- Ако имате някакви проблеми с работата на уреда, преди да потърсите помощ, направете справка в раздела „Отстраняване на неизправности“ в ръководството или посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че Вашият продукт е покрит от гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби, отнасящи се до всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако Вашият продукт Kenwood се повреди или откриете дефекти, моля, изпратете го или го занесете на оторизиран сервизен център на KENWOOD. За да намерите актуална информация за най-близкия оторизиран KENWOOD сервизен център, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, предназначен за Вашата страна.

- Проектирано и разработено от Kenwood в Обединеното кралство.
- Произведено в Китай.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (WEEE)

В края на експлоатационния си период продуктът не трябва да се изхвърля като градски отпадък. Трябва да бъде отнесен в специален център за разделно събиране на отпадъци на местните власти или при търговец, който предоставя тази услуга.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Уредът е спрял по време на работа.	Няма захранване.	Проверете дали уредът е включен в мрежата.
	Машината е претоварена/ максималният капацитет е превишен, превишени са 30 мин. непрекъсната обработка.	Завъртете превключвателя за скоростта в положение „Изключено“, изчакайте няколко секунди и отново изберете скоростта. Уредът трябва да заработи отново веднага. Ако машината не успее да стартира, върнете регулатора на скоростта в положение „O“, изключете захранването от електрическата мрежа и изчакайте 30 минути, преди да стартирате отново. Проверете максималния капацитет, посочен в таблицата за препоръчителна употреба.
	Капаците на изходите не са поставени или са отключени.	Проверете дали капаците на изходите са поставени правилно.
Високоскоростните приставки не работят.	Приставката не е поставена и заключена правилно.	Проверете дали приставката е заключена правилно.
Движение на работната повърхност.	Крачетата от долната страна на уреда са влажни или мръсни.	Редовно проверявайте дали крачетата са чисти и сухи.
Не можете да вдигнете главата на миксера.	Регулаторът на скоростта е в позиция „ON“.	Поставете регулатора в позиция „O“
Не можете да завъртите регулатора на скоростта.	Главата на миксера не е застопорена на място.	Проверете дали главата на миксера е напълно застопорена в положение ГОРЕ или ДОЛУ.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربي.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
	الجهاز محمل بشكل زائد/ تم تجاوز الحد الأقصى للقدرات، تم تجاوز ٣٠ دقيقة من التشغيل المستمر.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. إذا فشل الجهاز في بدء التشغيل، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى الوضع "O"، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وانتظري لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله. تحققي من السعات القصوى 'الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكدي من تركيب غطاء/أغطية المخرج/ المخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة العالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكدي من صحة تعشيق الملحق.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكدي بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
عدم القدرة على رفع رأس الخلاط.	قرص التحكم في السرعات مضبوط على وضع التشغيل.	اضبطي القرص على "O"
عدم القدرة على تدوير قرص التحكم في السرعات.	رأس الخلاط غير مستقر في موضعه.	تأكدي من أن رأس الخلاط مُثبت بالكامل في الوضع العلوي أو السفلي.

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

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

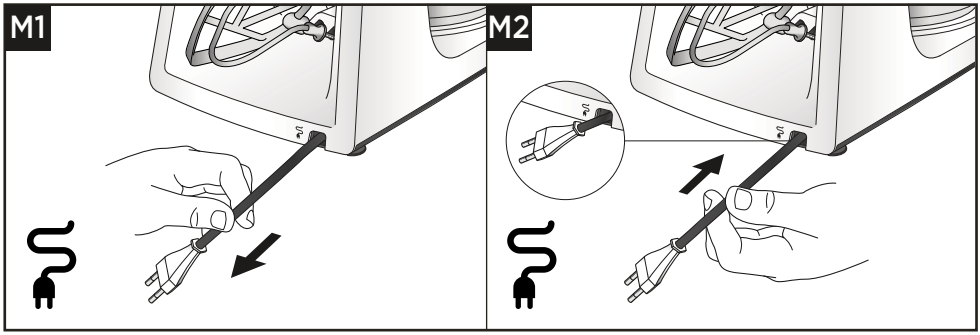
١ ارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
٣ ادفعي واقي الرذاذ على الجهة السفلية من رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه بإحكام. يجب وضع قسم أنبوب إدخال المكونات بالشكل الموضح.
٤ أدخلي الأداة المطلوبة.
٥ اخفضي رأس الخلاط.

ملاحظة: بمجرد تركيب واقي الرذاذ، يمكن تدويره بمقدار ٩٠ درجة إلى اليسار أو اليمين، حسب الوضعية التي يتم استخدام الخلاط فيها.

٦ لإزالة واقي الرذاذ، ارفعي رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه، ثم اسحبي واقي الرذاذ إلى الأسفل.
٧ يمكن أيضًا استخدام ملعقة القياس كغطاء لأنبوب إدخال المكونات. للتثبيت، اخفضي ملعقة القياس على أنبوب إدخال المكونات ثم ادفعيها إلى مكانها.

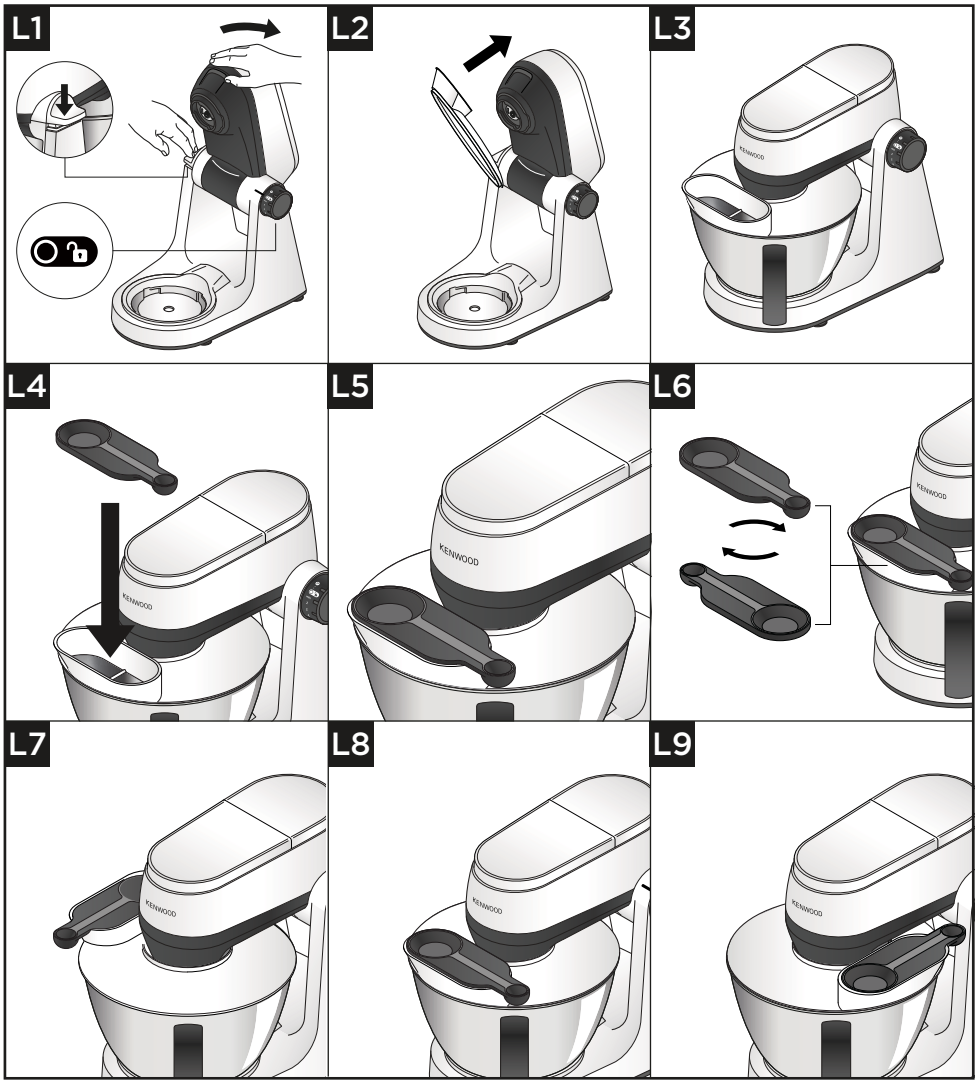
ملاحظة: ستتناسب ملعقة القياس مع أنبوب إدخال المكونات في أي اتجاه.

منطقة تخزين السلك



تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- أثناء المزج، يمكن إضافة المكونات مباشرةً إلى السلطانية عبر أنبوب إدخال المكونات في واقي الرذاذ.
- لستِ بحاجة إلى إزالة واقي الرذاذ لتغيير الأدوات.

عجينة الخبز الأبيض

٥٠٠ جرام دقيق
٥ جرام ملح
٨ جرام خميرة فورية
٢٨٠ مل ماء
٧ جرام دهن أو زبدة

١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
٣ اخفقي على السرعة ١ لمدة ٤٥ – ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
٤ اعجني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
٥ ضعي العجينة في قالب للخبز سعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكليها على شكل لفائف ثم ضعيها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
٦ غطِي العجينة بمنشفة واتركيها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
٧ اخبِزيها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ – ٢٠ دقيقة للفائف.

عجينة البيتزا

٥٠٠ جرام دقيق
٣٠ جرام زيت الزيتون
٧ جرام ملح
٧ جرام خميرة
٣٠٠ مل ماء

١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
٢ أضيفي جميع المكونات.
٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
٤ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية إلى أن تتكون العجينة.
٥ اعجني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
٩ انقليها إلى صينية الخَبز المغطاة بالسميد. قومي بتزيين/تغطية البيتزا بالمكونات ثم اخبزيها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

العسل الحار والمكسرات المتبلة

٢٥٠ جرام عسل النحل (درجة حرارة الغرفة)
٤٠ جرام زبدة فول سوداني
١ ثمرة فلفل صعيرة

١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
٢ ركبي السلطانية في خلاط.
٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوانٍ.
٤ استخدميه على النحو المطلوب.

ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

K	الحد الأدنى	الحد الأقصى		(دقائق)
	x ٣	x ٨	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٣-١,٥
4-8˚C	١٢٥ مل	٦٠٠* مل	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٤-٢
Mayo	x ٣	x ٦	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٢-٠
	٠,٢٥ لتر	١ لتر	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١٠ ثوانٍ ↓ ٥٠-٤٥ دقائق

K		الحد الأدنى	الحد الأقصى		(دقائق)
		٦٠٠ غرام	١,٣ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٩-٨
		٦٠٠ غرام	٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٦٠ ثوانٍ
		٤٠٠ غرام	٧٥٠ غرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٠ دقائق
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		(دقائق)
		٤٣٥ غرام (٢٠٠ غرام)	١,٧٥ كيلوغرام (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٤-٥ دقائق
		٣٠٠ غرام	١,٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ ٢	5
	<60% H_2O	٣٢٠ غرام (٢٠٠ غرام)	١,٦ كيلوغرام (١ كيلوغرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٤-٥ دقائق
	>60% H_2O	٣٥٠ غرام (٢٠٠ غرام)	١,٤ كيلوغرام (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٤-٥ دقائق

تلميحات ونصائح

- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- استخدمي واقي الرذاذ عند تحضير كميات كبيرة (بما في ذلك العجين) لتجنب تناثر المكونات.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- المايونيز - للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
- العجائن السائلة - أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً، ثم السوائل واخلطي على السرعة المنخفضة حتى يتم دمج المكونات.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائمًا زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.

تلميحات ونصائح - خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- الدقيق - تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

مستشعر السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجين الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك.

لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل – وهذا أمر طبيعي.

هام

- تأكدي من أن مقبض التحكم بالسرعة في وضع الإيقاف "O" قبل تغيير موضع رأس الخلاط.
- يحظر حجب منفذ التهوية أثناء التشغيل، احذري من الهواء الساخن الخارج من منفذ التهوية أثناء التشغيل.
- في حال استخدام واقي الرذاذ، فيجب تركيبه قبل إدخال واقي الأداة والأداة.
- **تأكدي** من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- **لا** تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- **يحظر** تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- استخدمي دائمًا الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **تأكدي** من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
- إذا تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، فسوف يستمر الجهاز في العمل. قومي **دائمًا** بإيقاف التشغيل قبل رفع الرأس.
- لن يعمل الجهاز إلا إذا تم تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح.
- إذا سمعت صوت الجهاز يعمل بصعوبة، قومي بإيقافه وإزالة بعض الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلاط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- قومي **دائمًا** بإزالة الملحقات المثبتة على المخارج قبل رفع رأس الخلاط.
- لمنع دخول الطعام، تأكدي من تركيب واقي الأداة على مقبس الأداة قبل إدخال الأداة.

مضرب العجين K

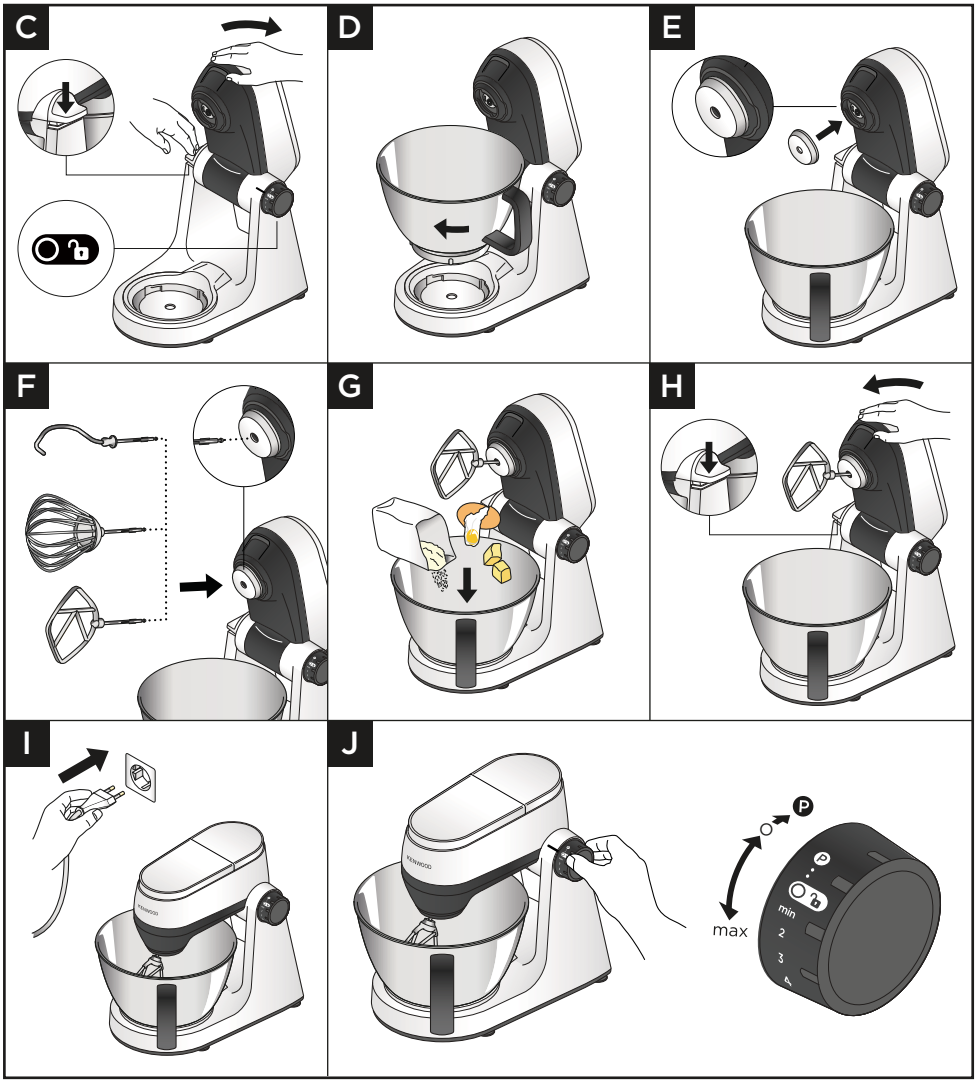
- غير مناسب لتحضير عجينة الباستا.

خطاف العجين

- لمنع دخول الطعام - تأكدي دائمًا من تركيب الواقي على مقبس الأداة قبل إدخال أداة العجين.
- من الطبيعي أن يتحرك رأس الخلاط قليلاً عند مزج أحمال ثقيلة كعجينة الخبز.
- عجينة الباستا - قد تختلف أنواع الدقيق، أضيفي المزيد من الماء بمقدار ملعقة كبيرة في كل مرة إذا لزم الأمر للحصول على عجينة باستا ناعمة.

١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
٢ ركبي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
٣ ركبي واقي الأداة على مقبس الأداة.
٤ ادفعي الأداة المحددة داخل المقبس - ستسمعين صوت "نقرة" عند تثبيتها بشكل محكم.
٥ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
٦ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
٨ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب، استخدمي التشغيل النبضي (P) للتشغيل على سرعة محددة لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.
٩ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي. ارفعي رأس الخلاط وفي نفس الوقت أثناء الإمساك بها اسحبي الأداة من المخرج.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

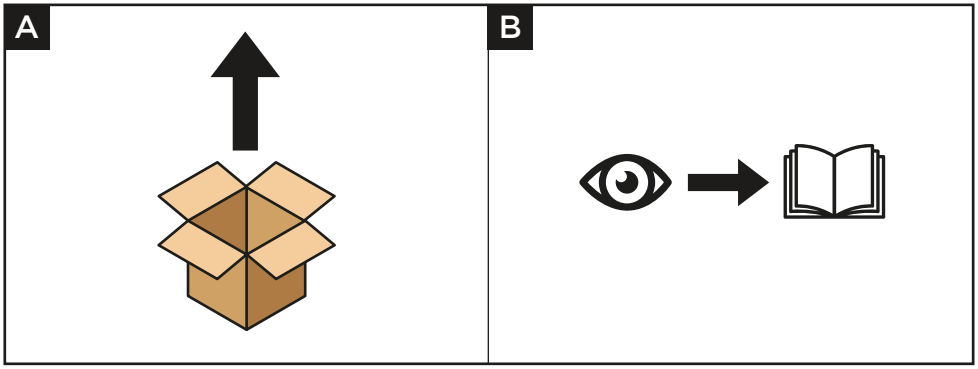


مفتاح الرموز

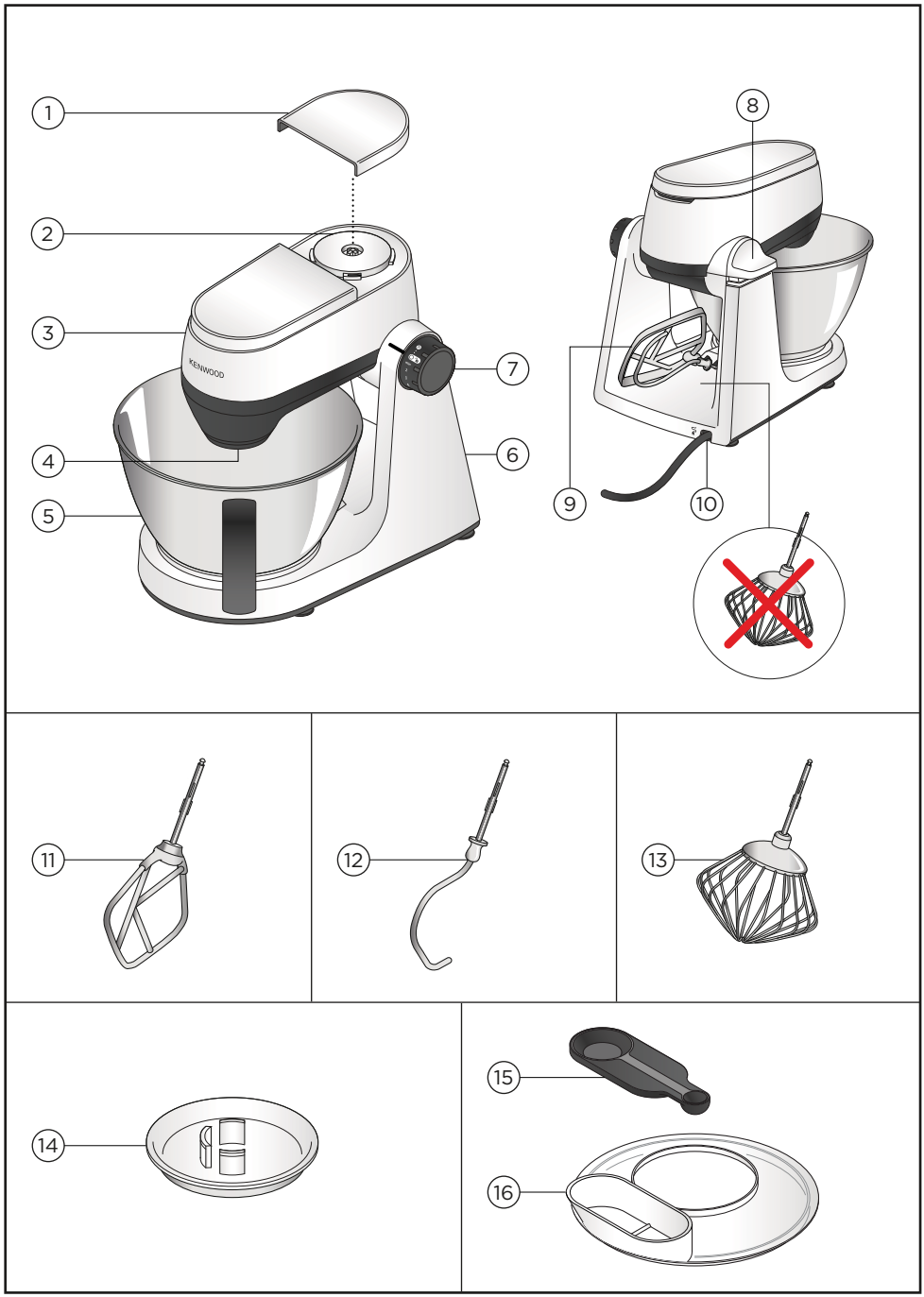
① غطاء مخرج السرعة العالية
② مخرج السرعة العالية
③ رأس الخلاط
④ مقبس تركيب الأداة
⑤ السلطانية
⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
⑦ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑨ منطقة تخزين الأداة
⑩ منطقة تخزين السلك
⑪ الخفاقة
⑫ خطاف العجن
⑬ خفاقة البيض
⑭ واقي الأداة القابل للإزالة
⑮ ملعقة قياس
⑯ مانع الرذاذ

ملحقات اختيارية

للحصول على مزيد من المعلومات فيما يتعلق بطلب ملحقات اختيارية أو أدلة استخدام الملحقات والتي لم يتم تزويدها داخل صندوق البيع، يرجى زيارة موقع الويب التالي www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص لبلدك.



قائمة الأجزاء



العناية والتنظيف

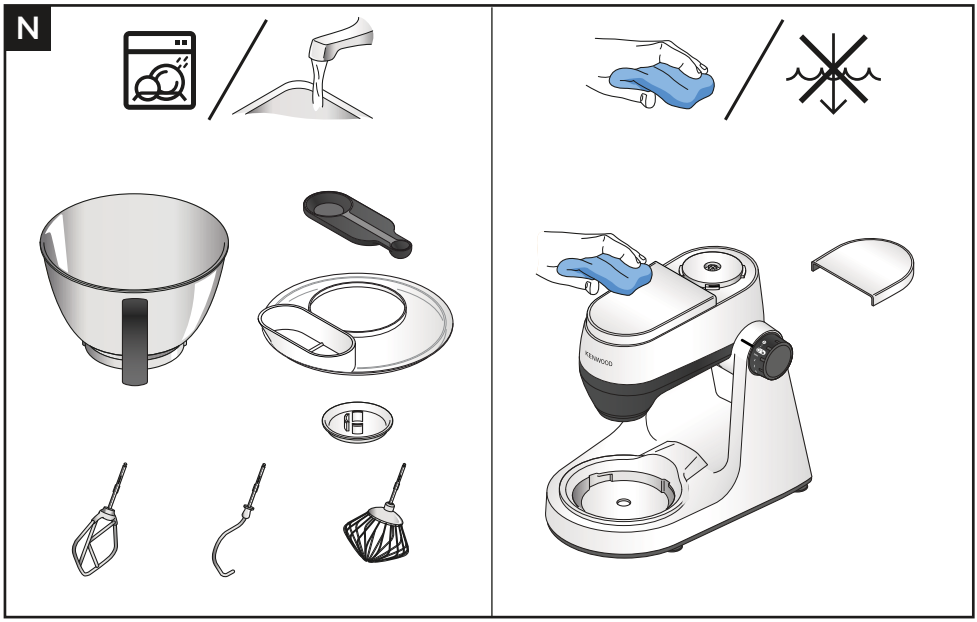
- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

السلطانية والأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).



- **لا** تحركي أو تعدلي رأس الخلاط مع وجود ملحق مثبَّت به فقد يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- **لا** تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:
  ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدوَّن لسلك التمديد مساويًا على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
  ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا ينثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
  ٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكًا مؤرضًا من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع "O" - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
- مع تشغيل المحرك بشكل مستمر - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: حوالي ٣٠ دقيقة.
- طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): ≤ ٠,٣ وات

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلي جميع العبوات وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: «العناية والتنظيف».
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
  لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
  - قبل فك أو تركيب أغطية المخارج الأدوات/الملحقات؛
  - بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- **لا** تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمن التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
أداة العجين	١٥ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واترآيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة

- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- حافظي **دائمًا** على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبَّتة.
- **يحظر** ترك جهاز المطبخ المتكامل دون مراقبة أثناء تشغيله.
- **يحظر استخدام** الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- **يحظر** ترك السلك الكهربي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- **يحظر** تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- **تأكدي** من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- **تأكدي** من تركيب السلطانية دائمًا عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- **لا** تستخدمي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية أو مخرج السرعة العالية) في المرة الواحدة.
- **يحظر** استخدام ملحق غير مصرَّح به.
- عند استخدام أحد الملحقات، اقرئي تعليمات السلامة المرفقة به.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد الاستخدام لفترة طويلة لأنها قد تصبح ساخنة.
- **يحظر** تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط.

عربي

- معلومات مهمة للسلامة ٤٣١-٤٣٢
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي ٤٣٢
- العناية والتنظيف ٤٣٣
- قائمة الأجزاء ٤٣٤-٤٣٥
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٤٣٦-٤٤١
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٤٣٦-٤٣٨
  - مخطط الاستخدام ٤٣٩-٤٤٥
  - الوصفات ٤٤١
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٤٤٢-٤٤٣
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٤٤٢-٤٤٣
- منطقة تخزين السلك ٤٤٣
- الصيانة ورعاية العملاء ٤٤٤
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٤٤٥

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071915/1