

# KENWOOD

## kMix

TYPE KMX75

TYPE KMX76

---

instructions

istruzioni

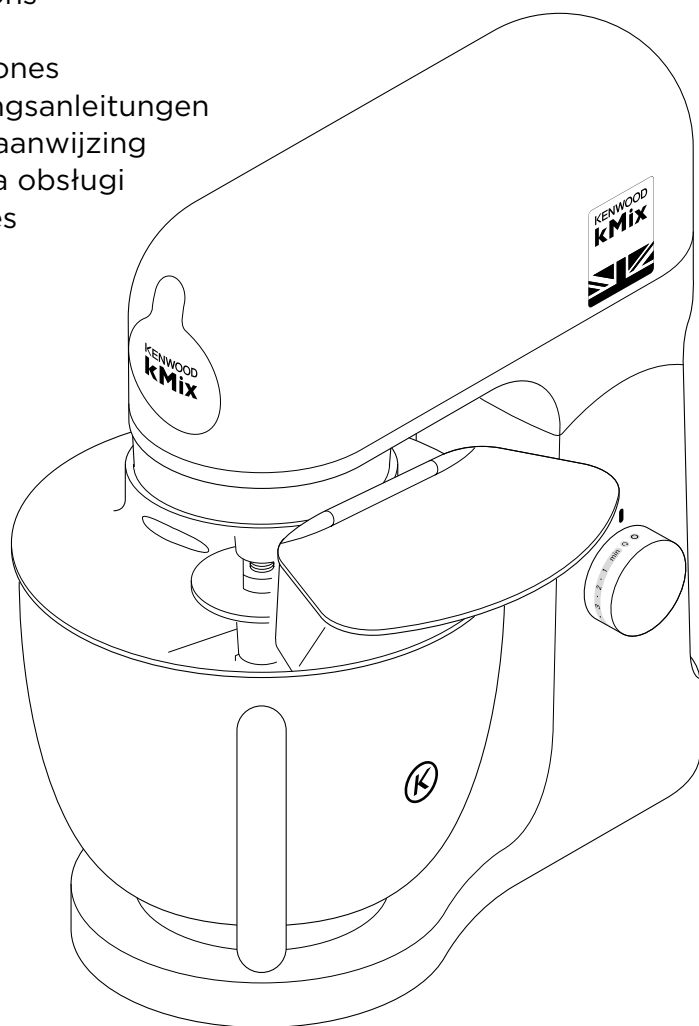
instrucciones

Bedienungsanleitungen

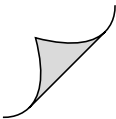
gebruiksaanwijzing

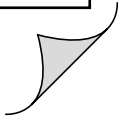
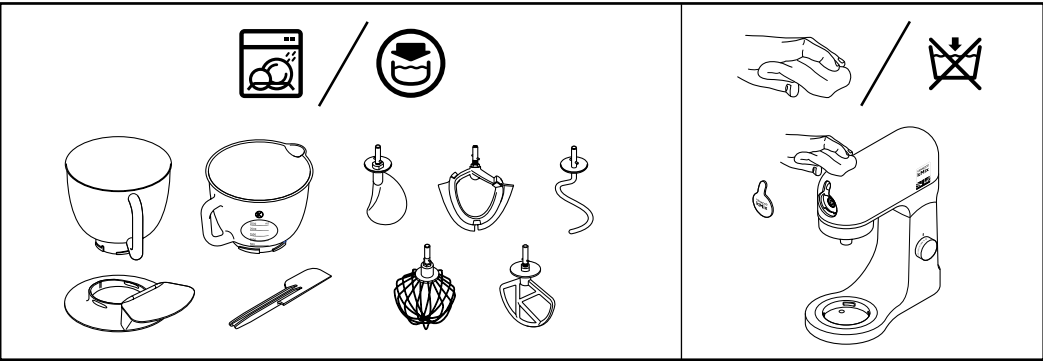
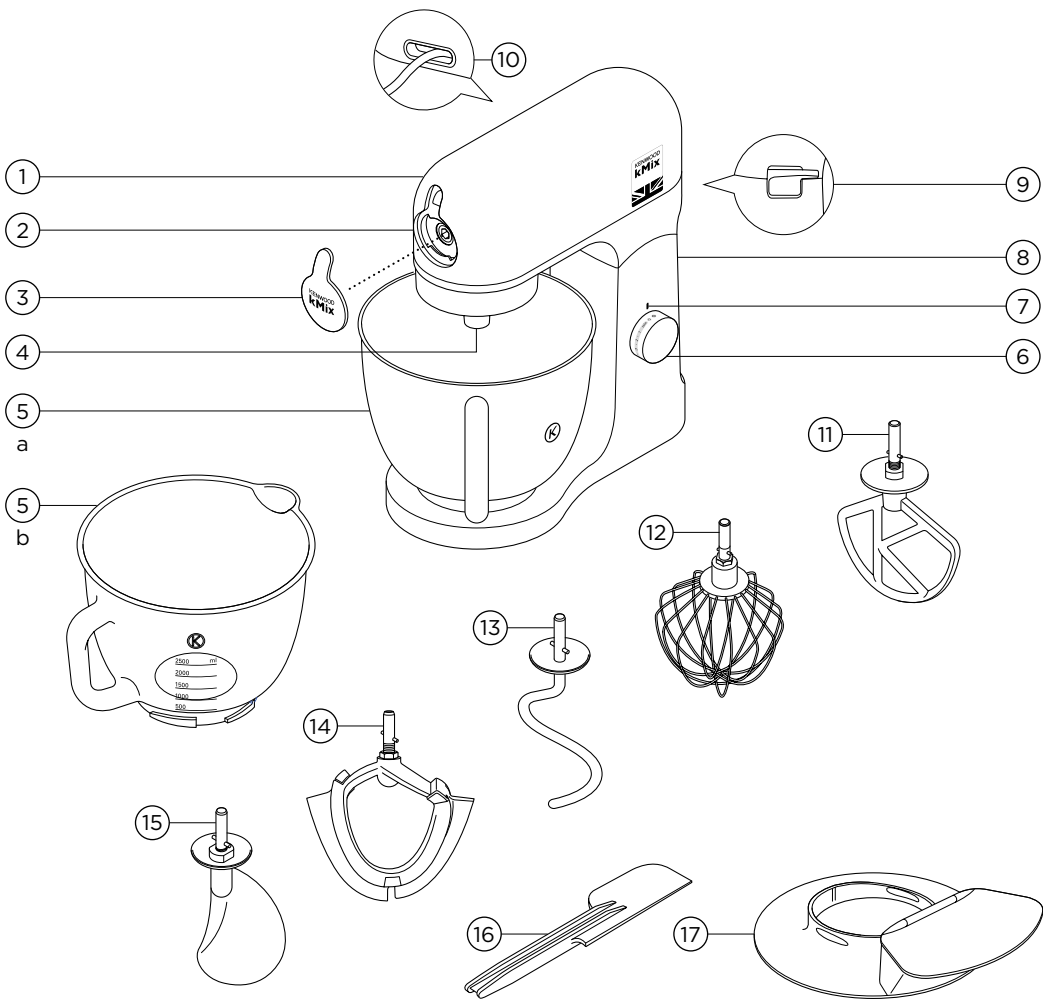
Instrukcja obsługi

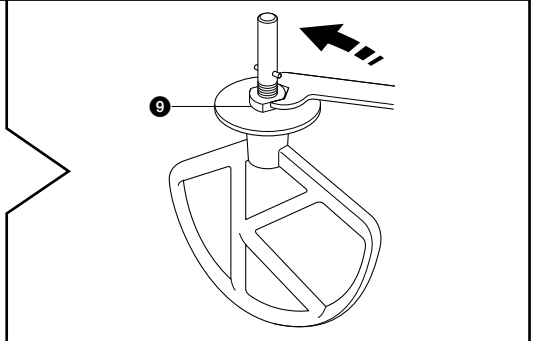
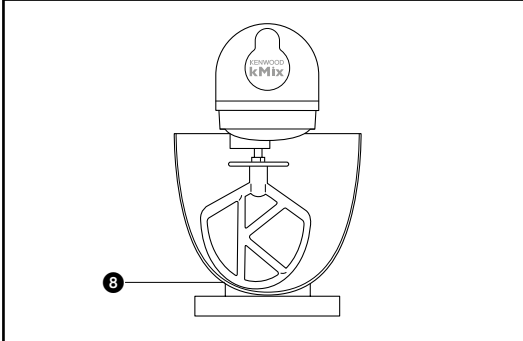
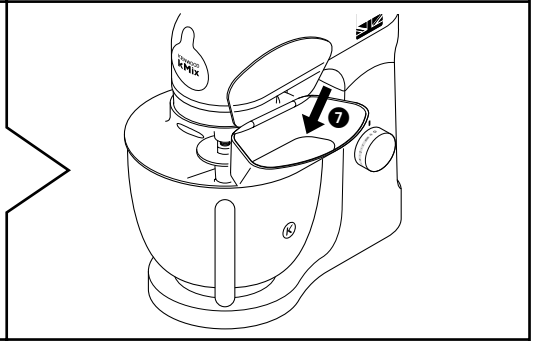
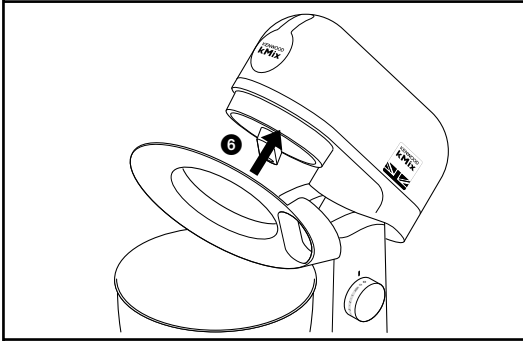
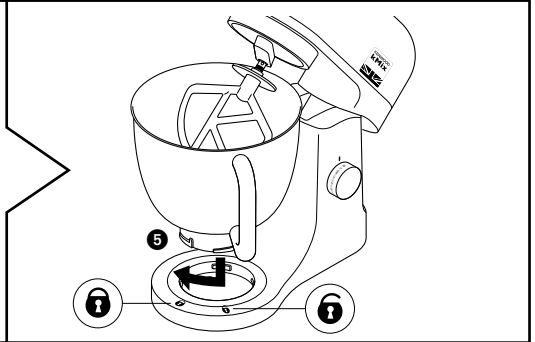
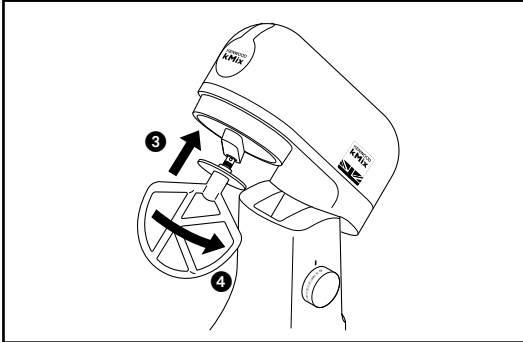
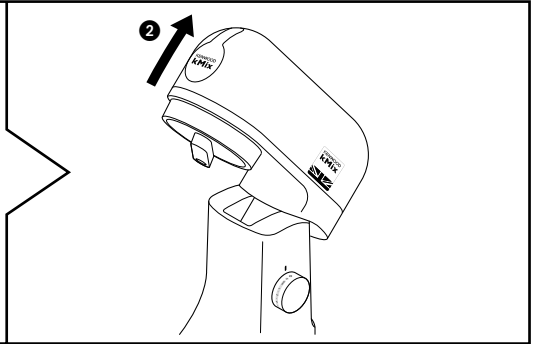
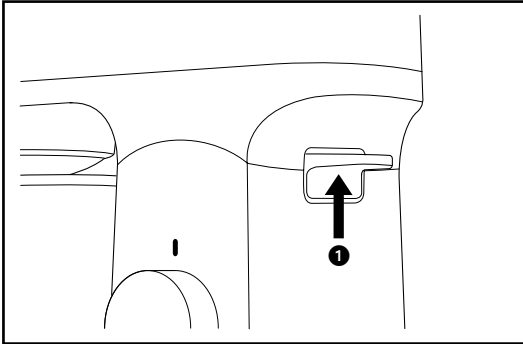
instruções

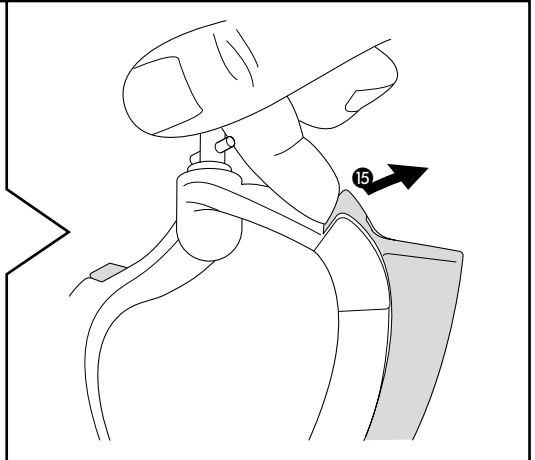
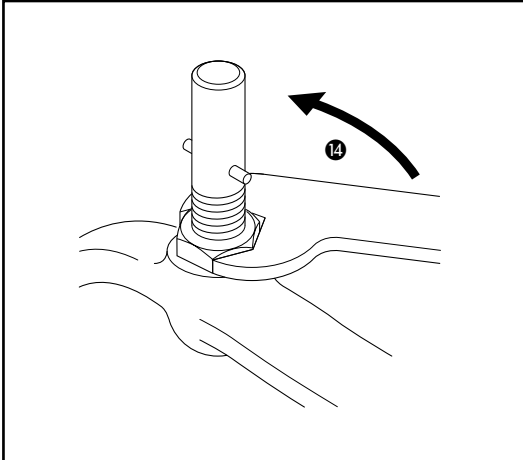
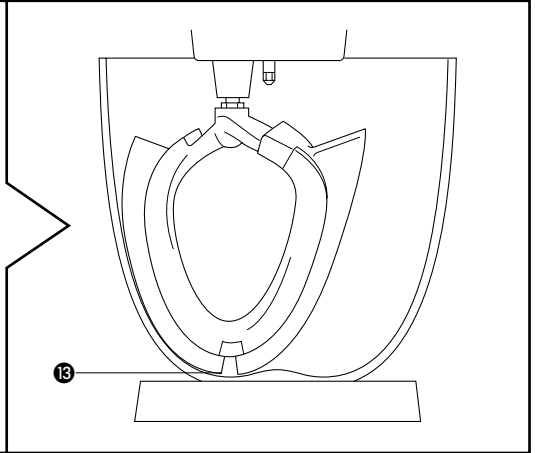
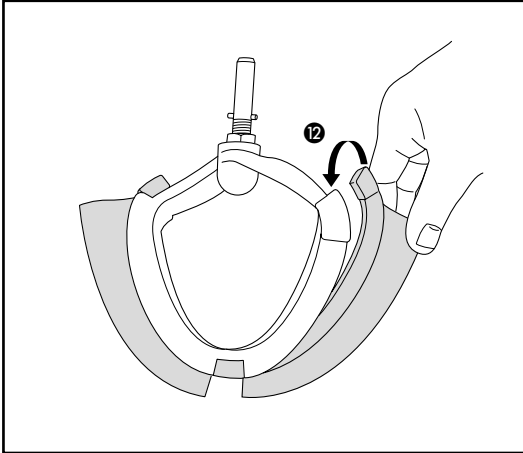
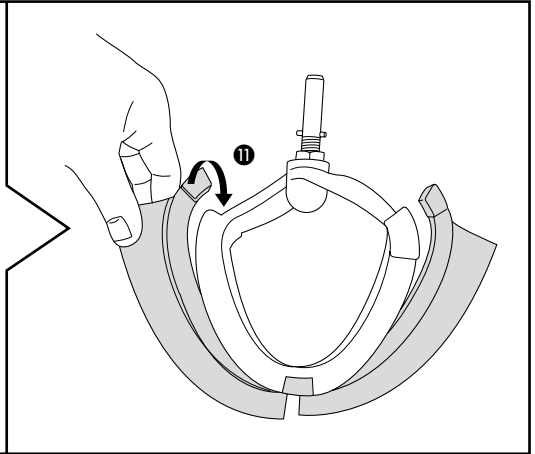
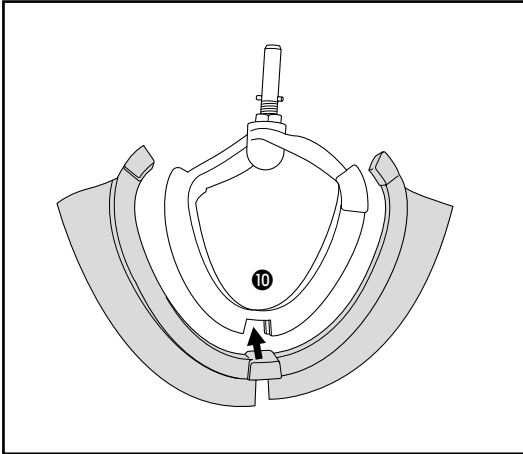


<b>English</b>	<b>2 - 13</b>
<b>Nederlands</b>	<b>14 - 25</b>
<b>Français</b>	<b>26 - 38</b>
<b>Deutsch</b>	<b>39 - 51</b>
<b>Italiano</b>	<b>52 - 63</b>
<b>Português</b>	<b>64 - 75</b>
<b>Español</b>	<b>76 - 87</b>
<b>Dansk</b>	<b>88 - 99</b>
<b>Svenska</b>	<b>100 - 111</b>
<b>Norsk</b>	<b>112 - 123</b>
<b>Suomi</b>	<b>124 - 135</b>
<b>Türkçe</b>	<b>136 - 147</b>
<b>Česky</b>	<b>148 - 159</b>
<b>Magyar</b>	<b>160 - 171</b>
<b>Polski</b>	<b>172 - 184</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>185 - 197</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>198 - 209</b>
<b>Українська</b>	<b>210 - 222</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٢٣ - ٢٣٤</b>









## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or both outlets at the same time
- Never exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- 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.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand mixer 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.

- 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.
- Misuse of your appliance can 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 as great as the electrical rating of the appliance; and 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.
- 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.

### **Glass bowl**

- **Before using ensure that your bowl tools are adjusted to the correct height and not in contact with the bottom of the bowl - refer to “Tool adjustment” section.**
- Do not allow the bowl to come in contact with sources of high heat such as an oven or stove top.
- Do not hit tools on the side of the bowl to remove ingredients.
- The glass bowl is microwave safe.

## Special Care Instructions

Glass is a natural material, during the manufacture of this bowl every care has been taken to ensure a perfect appearance, however some small imperfections may be visible, this is normal and to be expected, the performance of the bowl will not be affected.

### Before plugging in

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

### Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning' section.

### Key

- ① Mixer head
- ② Attachment outlet
- ③ Outlet cover
- ④ Tool socket
- ⑤ Bowl
  - a Stainless steel (if supplied)
  - b Glass (if supplied)
- ⑥ On/Off and speed control
- ⑦ Mixer ready indicator light
- ⑧ Mixer body
- ⑨ Head release lever
- ⑩ Cord storage
- ⑪ K-beater
- ⑫ Whisk
- ⑬ Dough tool
- ⑭ Creaming beater (if supplied)
- ⑮ Folding tool (if supplied)
- ⑯ Spatula
- ⑰ Splashguard

### To Use Your Mixer


- 1 Lift the head release lever ⑨ at the back of the Stand mixer ① and at the same time lift the head ① until it locks in the raised position ②.
- 2 Place the required tool into the socket. Then push up ③ and turn ④ the tool to lock into position.
- 3 Fit the bowl onto the base. Place the handle directly over the unlock symbol ⑥, then gently turn the bowl clockwise until the handle is directly above the lock symbol ⑥. DO NOT USE excessive force and DO NOT overtighten ⑤.
- 4 Lift the head release lever ⑨ at the back of the Stand mixer and at the same time lower the mixer head ①.
- 5 Plug into the power supply and the 'mixer ready indicator light' will illuminate.
- 6 Switch on by turning the speed control to the desired setting.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.



### Important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Whenever the mixer head is raised the 'mixer ready indicator light' will go out. When the head is lowered, the light will illuminate indicating the mixer is ready to use.

### Hints

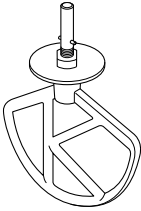



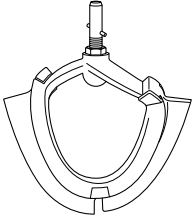



- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit foos, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- Your Stand mixer has been fitted 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.

## 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.

## Recommended Usage Chart

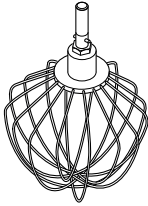
**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

		<b>K-beater</b> For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.		
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>• To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.</li> <li>• Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.</li> </ul>		
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour Weight	680g	Min → 2	2 - 3
All In one cake mixes	Total Weight	2kg	Min → Max	1
		<b>Creaming Beater</b> For creaming and mixing soft ingredients.		
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>• When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.</li> <li>• Do not use with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells.</li> </ul>		
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Creaming butter/margarine and sugar		2.68kg	Min → Max	2
Beating eggs into cake mixes			Min → Max	1 - 4
Folding in flour, fruit etc			Fold → 1	30 - 60 secs

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

## Recommended Usage Chart

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






### Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflé's

### Important

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- **Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

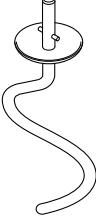



Recipe/ Process	 (Max)		 (Minutes)
Egg Whites	12 (420g)	Min → Max	3
Cream	1L		2 - 3
Pancake Batter • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour 500g Milk 200g Eggs	Min	10 secs
		Max	45 - 60 secs
Mayonnaise • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil	Max	1 - 1 ½

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

**Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content**

## Recommended Usage Chart





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

	<b>Dough Tool</b> For yeasted dough mixes			
	<b>Hints and Tips Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.</b></li> <li>• If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.</li> <li>• The ingredients mix best if you put the liquid in first.</li> <li>• At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough tool.</li> </ul> <b>Yeast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dried Yeast</b> (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.</li> <li>• <b>Fresh yeast:</b> crumble into the flour</li> <li>• <b>Other types of yeast:</b> follow the manufacturer's instructions.</li> </ul>			
Recipe/ Process		 <b>(Max)</b>	 	 <b>(Minutes)</b>
Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	1.35kg	Min	60 secs
	Total Weight	2.17kg	1	3 - 4
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	1.3kg	Re-knead Speed 1	60 secs
	Total Weight	2.5kg	Min	3 - 4
			1	60 secs
			Re-knead Speed 1	60 secs

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

## Recommended Usage Chart

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

	<p><b>Folding Tool</b> The folding tool is designed for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges, soufflé's, and to fold flour into cake mixes.</p>			
	<p><b>Hints and Tips Important</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It is not to be used with heavy recipes such as dough, creaming fat and sugar or all in one cake mixes.</li> <li>• When adding flour to a mix, place it on a sheet of grease proof paper. Fold the side in to form a spout. Gradually add the flour to the mix using the fold function.</li> <li>• Do not use a high speed as a low speed is required to optimise performance</li> <li>• The tool is not designed to be used to mix hot ingredients, allow the ingredients to cool before using the folding tool.</li> <li>• For best results do not over whisk egg whites or cream the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.</li> <li>• Do not fold the mixture for too long as the air and the mix will be too loose. Stop once the mix is sufficiently incorporated.</li> <li>• Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.</li> </ul>			
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Genoese Sponge/ Whisked Sponge	Whisk	9 Eggs	Max	4 - 5
	Folding Tool	250g Flour	Fold	2 - 8
Soufflés	Whisk	6 Eggs	Max	1
	Folding Tool	900g	Fold	1
Chocolate Mousse	Whisk	1.5kg	Max	2 - 3
	Folding Tool		Fold	

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

## To Fit And Use Your Splashguard

- 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 **6** until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
  - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard **7**.
  - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

## Tool Adjustment

### **K-beater, Whisk, Creaming beater and folding tool**

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.

However, if you wish to adjust the tool use a suitable 15mm spanner:  
Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the machine.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk, K-beater and folding tool should be **almost** touching the bottom of the bowl **8**.

### **Creaming beater**

- Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing **13**.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft **9** or **14**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise.

To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.

- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head.  
(Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

**Note: Spanner shown is for illustration purpose only.**

### **Dough Tool**

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

### **Creaming Beater**

- The creaming beater is designed for creaming and mixing soft ingredients. Do not use with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells.

### **Fitting the Wiper Blade**

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning **15**.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot **10** then fit one side into the groove before gently hooking the end in place **11**. Repeat with the other side **12**.

## Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

### Power unit and outlet cover

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment ⑩ at the back of the machine.

### Stainless steel bowl

- 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).

### Tools and splashguard

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

### Creaming beater

- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning ⑮.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

### Glass bowl

- Wash the bowl in hot soapy water, then dry thoroughly.
- Alternatively the bowl is dishwasher safe.
- Note: The collar on the base of the bowl is removable and can be washed in the same way. To remove the collar, upturn the empty bowl and unscrew the collar in an anti-clockwise direction.

## 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](http://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](http://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.

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



## Troubleshooting Guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
‘Mixer ready indicator light’ flashing when Stand mixer first plugged in.	Speed control not in the ‘O’ position.	Check and turn speed control to the ‘O’ position.
The Stand mixer stops during operation. ‘Mixer ready indicator light’ flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “Customer care” for further advice.
‘Mixer ready indicator light’ flashing slowly whilst machine plugged in.	Stand mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Turn the speed control to ‘min’ then return to ‘O’ to reset the machine.

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- 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.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één aansluitpunt tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van het aansluitpunt en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.

- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Verplaats de machine niet en haal de mixerkop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan 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.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 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) zorg ervoor dat het aangegeven vermogen van het verlengsnoer minstens gelijk is aan het vermogen van het apparaat. 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of over kunnen struikelen. 3) het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- 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.

## Glazen kom

- **Voorafgaand aan het gebruik, zorgt u ervoor dat de komhulpstukken goed afgesteld zijn en de bodem van de kom niet raken – raadpleeg de informatie onder ‘hulpstukken afstellen’.**
- De kom niet in aanraking laten komen met hittebronnen zoals een oven of fornuis.
- Nooit hulpstukken op de zijkant van de kom tikken om ingrediënten te verwijderen.
- De glazen kom kan in de magnetron worden gebruikt.

### Bijkomende informatie

Glas is gemaakt van natuurlijke materialen. Er is alles aan gedaan om de kom zo perfect mogelijk af te werken. Er kunnen echter enkele kleine onvolkomenheden zichtbaar zijn. Dit is normaal en te verwachten; de prestaties van de kom worden hierdoor niet beïnvloed.

#### Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

#### Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

#### Legenda

- |   |                                     |         |                                 |
|---|-------------------------------------|---------|---------------------------------|
| ① | Mixerkop                            | gebruik |                                 |
| ② | Aansluitpunt voor hulpstuk          | ⑧       | Hoofddeel mixer                 |
| ③ | Afdekking van aansluitpunt          | ⑨       | Kopontgrendeling                |
| ④ | Fitting voor hulpstukken            | ⑩       | Snoeropslag                     |
| ⑤ | Kom                                 | ⑪       | K-klopper                       |
| a | Roestvrijstaal (indien meegeleverd) | ⑫       | Garde                           |
| b | Glas (indien meegeleverd)           | ⑬       | Deeghaak                        |
| ⑥ | Aan/uit en snelheidsregeling        | ⑭       | Klopper (indien meegeleverd)    |
| ⑦ | Indicatielampje mixer klaar voor    | ⑮       | Scheplepel (indien meegeleverd) |
|   |                                     | ⑯       | Spatel                          |
|   |                                     | ⑰       | Spatscherm                      |


## De mixer gebruiken

- 1 Duw de kopontgrendeling ⑨ aan de achterkant van de keukenmachine ① omhoog en til tegelijkertijd de mixerkop ① omhoog, totdat hij in de geopende stand ② vastklikt.
- 2 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog ③ en draai eraan ④ om hem op zijn plaats vast te zetten.
- 3 Zet de kom op de basis. Zet het handvat recht boven het symbool Ontgrendeld ⑥, draai de kom vervolgens voorzichtig naar rechts tot het handvat zich recht boven het symbool Vergrendeld ⑦ bevindt. Gebruik NIET te veel kracht en draai de kom NIET te vast ⑤.
- 4 Duw de kopontgrendeling ⑨ aan de achterkant van de keukenmachine omhoog en laat tegelijkertijd de mixerkop ① zakken.
- 5 Steek de stekker in het stopcontact. Het lichtje 'mixer klaar' gaat branden.
- 6 Zet de machine aan door de snelheidsregeling op de gewenste stand te zetten.
- 7 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

### Belangrijk

- Als de mixerkop tijdens de werking omhoog wordt gehaald, stopt de machine onmiddellijk. Als u de mixer weer wilt starten, zet u de mixerkop weer omlaag, de snelheidsregeling op 'O', wacht u enkele seconden en draait u de regeling weer op de gewenste snelheid. De mixer start onmiddellijk.
- Telkens wanneer de mixerkop omhoog wordt gehaald, gaat het lichtje 'mixer klaar' uit. Zodra de kop omlaag wordt gezet, gaat het lichtje aan, wat betekent dat de mixer gebruiksklaar is.

### Tips

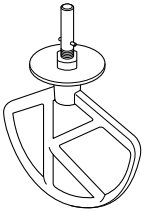



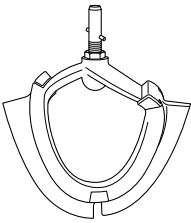



- Het vouwhulpstuk  kan worden gebruikt om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse, vruchtenmousse, Genuese taarten en soufflés en om bloem en fruit langzaam in taartmixen op te nemen. De mixer werkt op een constante langzame snelheid.
- Uw keukenmachine is uitgerust met een 'langzame start' functie om spatten te minimaliseren. Als de machine echter aangezet wordt terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, kan het even duren voordat de mixer de geselecteerde snelheid bereikt.

## Elektronische snelheidssensorregeling

De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling 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 snelheidsvariëaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast - dit is normaal.

## Tabel met aanbevolen snelheden

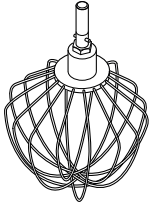
**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**

	<b>K-klopper</b> Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.			
	<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.</li> <li>• Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.</li> </ul>			
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuten)</b>
Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	680 g	Min → 2	2 - 3
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	Min → Max	1
	<b>Klopper</b> Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten			
	<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.</li> <li>• Niet gebruiken met dikke recepten zoals deeg of met harde ingrediënten, bijvoorbeeld fruit met pitten, vlees met bot of schelpdieren.</li> </ul>			
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuten)</b>
Boter/margarine en suiker romig maken		2,68 kg	Min → Max	2
Eieren in cakemix kloppen			Min → Max	1 - 4
Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen			Vouwen → 1	30 - 60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

## Tabel met aanbevolen snelheden

**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**






### Garde

Voor eieren, room, beslag, vetvrije cake, meringue, kwarktaart, mousse, soufflé

### Belangrijk

- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- **Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles-in-een cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen.**
- Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.  
Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen

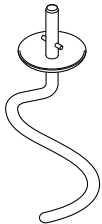



Recept / Verwerken	 (Max)		 (Minuten)
Eiwit	12 (420 g)	Min → Max	3
Room	1 l		2 - 3
Pannenkoekbeslag • Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid.	250 g Bloem 500 g Melk 200 g Eieren	Min	10 sec.
		Max	45-60 sec.
Mayonaise • Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie heeft toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.	2 Eierdooier 10 g Mosterd 200 ml Plantaardige olie	Max	1 - 1 ½

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

**Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.**

## Tabel met aanbevolen snelheden

**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**

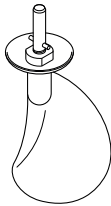
	<p><b>Deeghaak</b> Verrijkt met boter en eieren</p>			
	<p><b>Tips</b> <b>Belangrijk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.</b></li> <li>• Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.</li> <li>• De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.</li> <li>• Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.</li> </ul> <p><b>Gist</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gedroogde gist</b> (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.</li> <li>• <b>Verse gist:</b> brokkel de gist in de bloem.</li> <li>• <b>Andere soorten gist:</b> volg de aanwijzingen van de producent.</li> </ul>			
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>	 	 <b>(Minuten)</b>
Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	1,35 kg	Min	60 sec.
	Totaalgewicht	2,17 kg	1	3 - 4
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	1,3 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.
	Totaalgewicht	2,5 kg	1	3 - 4
			Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).



## Tabel met aanbevolen snelheden

**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**



### Scheplepel

De scheplepel is bedoeld om lichte ingrediënten door zwaardere mengsels te scheppen, zoals bij meringues, mousse, dessert met vruchten, Genuese taarten en soufflés. Ook ideaal om bloem door taartmixen te scheppen.

### Tips

#### Belangrijk

- Het hulpstuk mag niet worden gebruikt met zware recepten zoals de bereiding van deeg, het kloppen van boter en suiker of bij kant-en-klaar-mixen.
- Op een vel vetvrij papier zetten als u bloem aan een mengsel gaat toevoegen. De zijkant invouwen om een tuit te vormen. De vouwfunctie gebruiken om de bloem langzaam aan het mengsel toe te voegen.
- Gebruik geen hoge snelheid, omdat een lage snelheid nodig is om de werking van de scheplepel te optimaliseren.
- Het hulpstuk is niet bedoeld om hete ingrediënten te mengen; laat de ingrediënten afkoelen voordat u de scheplepel gebruikt.
- Voor het beste resultaat klopt u het eiwit of de room niet te lang - de scheplepel kan het mengsel niet goed omscheppen als het te stevig is.
- Schep het mengsel niet te lang om, aangezien de lucht dan uit het mengsel wordt geslagen en het mengsel te slap wordt. Stop zodra het mengsel voldoende gemengd is.
- Ongemengde ingrediënten op het hulpstuk of tegen de zijkant van de kom moeten zorgvuldig met een spatel aan het mengsel worden toegevoegd.

Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Genuese taart / lichte taart	Garde	9 Eieren	Max	4 - 5
	Scheplepel	250 g Bloem	Vouwen	2 - 8
Soufflés	Garde	6 Eieren	Max	1
	Scheplepel	900 g	Vouwen	1
Chocolade-mousse	Garde	1,5 kg	Max	2 - 3
	Scheplepel		Vouwen	

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

## Aanbrengen en gebruik van het spatscherm

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop **6**, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
  - Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatscherm **7**.
  - U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.
- 6 Verwijder het spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het scherm ervanaf te trekken.

## Hulpstukken afstellen

### **K-klopper, garde, klopper en scheplepel**

De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden. Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel van 15 mm nodig:

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de zakken. Als de tussenafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde, K-klopper of scheplepel de onderkant van de kom **8** bijna raken.

### **Klopper**

- Het beste is als de klopper het oppervlak van de kom net raakt, zodat de wand van de kom tijdens het mengen voorzichtig schoongeschaapt wordt **13**.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen **9** of **14**. Als u het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
  - 5 Draai de moer weer vast.
  - 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
  - 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

**Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.**

### **Deeghaak**

Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.

### **Klopper**

- De klopper is ontworpen voor het opkloppen en vermengen van zachte ingrediënten. Gebruik het hulpstuk niet voor deeg of harde ingrediënten, zoals ingrediënten met pitten, botten of voor schaaldieren.

### **De wisser bevestigen**

- De wisser is al bevestigd en moet altijd voor de reiniging worden verwijderd **15**.
- 1 Bevestig de flexibele wisser voorzichtig aan het hulpstuk door de onderkant van de wisser in de gleuf **10** te duwen. Bevestig één zijde in de gleuf, voordat u het uiteinde voorzichtig vasthaakt **11**. Herhaal dit aan de andere kant **12**.

## Onderhoud en reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

### Onderstel en afdekking van het aansluitpunt

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Berg de rest van het snoer op in het opbergvak ⑩ aan de achterkant van de machine.

### Roestvrijstalen kom

- 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).

### Hulpstukken en spatscherm

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.

### Klopper

- Haal de flexibele wisser van het hulpstuk af voordat u het gaat schoonmaken ⑮.
- Was de flexibele wisser en het hulpstuk in zeepsop en droog beide elementen goed af. De elementen zijn vaatwasmachinebestendig

N.B.: inspecteer de conditie van het hulpstuk voor en na het gebruik en inspecteer ook regelmatig de conditie van de wisser. Vervang de elementen als er slijtage is opgetreden.

### Glazen kom

- Was de kom in heet zeepsop af en droog hem daarna zorgvuldig af.
- De kom is ook vaatwasmachinebestendig.
- NB: De ring aan de onderkant van de kom is afneembaar en kan op dezelfde manier worden gereinigd. Om de ring te verwijderen, draait u de lege kom ondersteboven en schroeft de ring linksom van de kom af.

## 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](http://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](http://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. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

## Problemen oplossen

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel “Hulpstukken afstellen”.
Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	Snelheidsregeling staat niet op ‘O’.	Zet de snelheidsregeling op ‘O’.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert snel.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op ‘O’ en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert langzaam terwijl de keukenmachine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Draai de snelheidsregeling naar ‘min’ en weer naar ‘O’ om de machine te resetten.

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- 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.
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé ou les deux sorties en même temps.
- Ne dépassez jamais les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, le

cache de la sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.

- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction 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.
- 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 surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source 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 ; et 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.
- 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 la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **Bol en verre**

- **Avant l'utilisation, assurez-vous que les outils accompagnant le bol sont ajustés à la bonne hauteur et n'entrent pas en contact avec la base du bol ; reportez-vous à la section « Ajustement des outils ».**
- Ne laissez pas le bol en contact avec des sources de chaleur élevée, telles qu'un four ou une cuisinière.
- Ne frappez pas les outils sur le côté du bol pour en retirer les ingrédients.
- Le bol en verre peut passer au four à micro-ondes.

### **Instructions d'entretien particulières**

Le verre étant une matière naturelle, une attention toute particulière a été portée lors de la fabrication de ce bol pour lui procurer un aspect parfait. Toutefois, il se peut que certaines petites imperfections apparaissent à l'œil nu, chose normale et prévisible mais sans pour autant que cela impacte les performances d'utilisation du bol.

#### **Avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

#### **Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

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



## Légende

- ① Tête du robot
- ② Sortie pour accessoire
- ③ Couvercle de sortie
- ④ Douille pour ustensile
- ⑤ Bol
  - a Acier inoxydable (si fourni)
  - b Verre (si fourni)
- ⑥ Bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse
- ⑦ Témoin lumineux
- ⑧ Corps du robot
- ⑨ Manette de déblocage de la tête
- ⑩ Compartiment de rangement du cordon
- ⑪ Batteur- K
- ⑫ Fouet
- ⑬ Pétrin
- ⑭ Batteur à crème (si fourni)
- ⑮ Accessoire mélange délicat (si fourni)
- ⑯ Spatule
- ⑰ Couvercle anti-éclaboussures

## Pour utiliser le mixer


- 1 Soulevez la manette de déblocage de la tête située ⑨ à l'arrière du robot pâtissier multifonction ① tout en levant la tête ① jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée ②.
- 2 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ③ et tournez ④ l'ustensile pour le verrouiller en position.
- 3 Posez le bol sur la base. Placez la poignée juste au-dessus du symbole "déverrouiller" ⑥, puis faire tourner doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se trouve directement au-dessus du symbole "verrouiller"
  - ④. NE PAS forcer excessivement et NE PAS trop serrer ⑤.

- 4 Soulevez la manette de déblocage de la tête située ⑨ à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en abaissant la tête du robot ①.
- 5 Branchez sur l'alimentation électrique : le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'allume.
- 6 Mettez sous tension en plaçant le contrôle de la vitesse sur la position requise.
- 7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

### Important

- Si vous soulevez la tête du robot alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête du robot, positionnez le sélecteur de vitesse sur "O" (Arrêt), attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau la vitesse. Le mixer doit se remettre en marche immédiatement.
- Chaque fois que la tête du robot est relevée, le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'éteint. Lorsque la tête est abaissée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le mixer est prêt pour être utilisé.

### Astuces

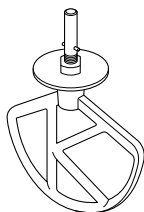
- La fonction mélange  peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.
- Votre robot pâtissier multifonction est muni d'une fonction 'soft start' (démarrage en douceur) pour minimiser les déversements. Toutefois, si l'appareil est mis sous tension alors qu'une préparation lourde se trouve dans le bol (par exemple de la pâte à pain), quelques secondes peuvent s'écouler avant que le mixer n'atteigne la vitesse sélectionnée.

### Commande à capteur de vitesse électronique

Votre mixer est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le mixer s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

## Conseils d'utilisation

### Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés



#### Batteur-K

Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.

#### Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

#### Recette / Action



(Max)



(Minutes)

Pâtisseries et biscuits :  
intègre les matières grasses à  
la farine

Quantité de  
farine

680 g

Min → 2

2 - 3

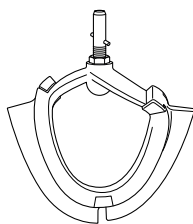
Préparations pour gâteaux  
tout-en-un

Poids total

2 kg

Min → Max

1



#### Batteur à crème

Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.

#### Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- 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.
- Ne pas utiliser avec des recettes épaisses telles que la pâte ou des ingrédients durs, par exemple ceux qui contiennent des noyaux de fruits, des os ou des coquillages.

#### Recette / Action



(Max)



(Minutes)

Monter en crème du beurre/de la margarine/  
du sucre

2,68 kg

Min → Max

2

Battre des oeufs dans les préparations pour  
gâteaux

Min → Max

1 - 4

Incorporer de la farine, des fruits, etc.

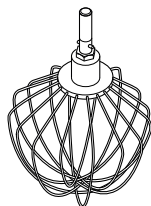
Mélangeur  
délicat → 1

30 - 60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Conseils d'utilisation

**Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés**






### Fouet

Pour les œufs, la crème, les pâtes à frire, les génoises légères, les meringues, les cheesecakes, les mousses, les soufflés

### Important

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
- Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal.

Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.

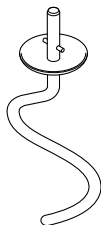
Recept / Verwerken	 (Max)		 (Minuten)
Blancs en neige	12 (420 g)	Min → Max	3
Crème	1 l		2 - 3
Pâte à crêpe épaisse • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.	Farine : 250 g Lait : 500 g Oeufs : 200 g	Min	10 sec.
		Max	45 - 60 sec.
Mayonnaise • Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.	2 jaunes d'œuf Moutarde : 10 g Huile végétale : 200 ml	Max	1 - 1 ½

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

**Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.**

## Conseils d'utilisation

### Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés



#### Pétrin

Pour les préparations levurées souples




#### Conseils et astuces

##### Important

- **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.
- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le pétrin.

##### Levure

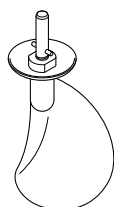
- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.

Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	1,35 kg	Min 1	60 s 3 - 4
	Poids total	2,17 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	1,3 kg	Min 1	60 s 3 - 4
	Poids total	2,5 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Conseils d'utilisation

### Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés






#### L'accessoire mélange délicat

L'accessoire mélange délicat est conçu pour incorporer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises, des soufflés, et également pour incorporer la farine aux mélanges à gâteaux.

#### Conseils et astuces Important

- Il ne peut pas être utilisé dans les préparations épaisses comme la pâte, le montage en crème de matières grasses et sucre, et les mélanges tout-en-un pour gâteaux.
- Lorsque vous ajoutez de la farine à un mélange, placez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Repliez le côté pour former un bec. Ajouter progressivement la farine au mélange avec la fonction de mélange délicat.
- N'utilisez pas une vitesse élevée car pour optimiser la performance de l'accessoire mélange délicat, il faut le faire fonctionner à vitesse faible.
- L'ustensile n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients chauds : laissez les ingrédients refroidir avant d'utiliser l'accessoire mélange délicat.
- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs en neige ou la crème - l'accessoire mélange délicat ne peut pas incorporer correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- Ne fouettez pas trop longtemps au risque de faire retomber l'appareil. Arrêtez dès que le mélange est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non mélangés restant sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Génoise / Génoise fourrée (de type Tropicéenne)	Fouet	9 Oeufs	Max	4 - 5
	Accessoire mélange délicat	250 g Farine	Mélangeur délicat	2 - 8
Soufflés	Fouet	6 Oeufs	Max	1
	Accessoire mélange délicat	900g	Mélangeur délicat	1
Mousse au chocolat	Fouet	1,5 kg	Max	2 - 3
	Accessoire mélange délicat		Mélangeur délicat	

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot ⑥ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
  - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures ⑦.
  - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du mixer.

## Ajustement des outils

### Batteur-K, fouet, batteur à crème et accessoire mélange délicat

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adaptée de 15 mm :

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Baissez la tête du robot. Si le dégagement doit être ajusté, soulevez la tête du robot et retirez l'outil. Idéalement, le fouet, le batteur-K et l'accessoire de mélange délicat doivent **presque** toucher le fond du bol ⑧.

### Batteur à crème

- Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il frotte délicatement contre le bol pendant le mixage ⑬.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe ⑨ ou ⑭. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - 5 Resserrez l'écrou.
  - 6 Installez l'ustensile sur le mixer et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
  - 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.

**Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.**

### Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

### Batteur à crème

- Le batteur à crème est conçu pour monter en crème et mélanger des ingrédients mous. Ne l'utilisez pas pour des recettes impliquant des pâtes épaisses ou des aliments durs tels que des fruits à noyaux, des os ou des coquilles.

### Installer la lame fouet

- La lame fouet est fournie déjà installée et doit toujours être retirée pour le nettoyage ⑮.
- 1 Installez délicatement la lame fouet souple sur l'ustensile en disposant la base de la lame fouet dans la fente ⑩, puis positionnez un bord dans

l'encoche avant de délicatement enclencher l'extrémité en place 11. Répétez l'opération avec l'autre bord 12.

## Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

### **Bloc d'alimentation et couvercle de la sortie**

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez le cordon excédentaire dans le compartiment de rangement du cordon 10 au dos de l'appareil.

### **Bol en acier inoxydable**

- 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).

### **Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures**

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

### **Batteur à crème**

- Retirez toujours la lame fouet flexible de l'ustensile avant le nettoyage 15.
- Lavez la lame fouet flexible et l'ustensile à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les intégralement. Les pièces peuvent également être passées au lave-vaisselle.

Remarque : veuillez inspecter l'état du corps de l'ustensile avant et après utilisation, et inspecter régulièrement l'état de la lame fouet, puis la remplacer en cas de signes d'usure.

### **Bol en verre**

- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le minutieusement.
- Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- Remarque : la bague à la base du bol est amovible et peut être lavée de la même manière. Pour retirer la bague, retournez le bol vide et dévissez la bague dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



## 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](http://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](http://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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le fouet ou le batteur-K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée - reportez-vous à la rubrique " Ajustement des outils ".
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ".
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée.  La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lentement lorsque le robot pâtissier multifonction est sous tension.	Le robot pâtissier multifonction est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Positionnez la commande de vitesse sur " min " (minimum), puis repassez sur " O " (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- 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“.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Nur zugelassene Zusatzgeräte verwenden. Nie beide Zusatzgerätausgänge gleichzeitig verwenden.
- Nie die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel - sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.

- Vorsicht beim Anheben - dieses Gerät ist schwer. Achten Sie darauf, dass der Rührarm verriegelt ist und dass Schüssel, Zusatzgeräte, die Abdeckung des Zusatzgerätausgangs und das Kabel gesichert sind, bevor Sie das Gerät anheben.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Den Rührarm nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- 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.
- 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.

- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

## **Glasschüssel**

- **Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Ihre Röhrelemente auf die richtige Höhe eingestellt sind und den Schüsselboden nicht berühren – siehe Abschnitt „Einstellen von Röhrelementen“.**
- Die Schüssel nicht mit Hitzequellen wie einem Backofen oder Kochfeld in Berührung kommen lassen.
- Mit den Röhrelementen nicht gegen die Schüsselseiten schlagen, um Zutaten zu entfernen.
- Die Glasschüssel ist mikrowellenfest.

### **Besondere Pflegeanleitungen**

Glas ist ein natürliches Material. Bei Herstellung der Schüssel wurde streng darauf geachtet, dass sie ein möglichst makelloses Erscheinungsbild hat. Es können jedoch kleine Unebenheiten sichtbar sein. Dies ist normal und zu erwarten, die Qualität der Schüssel wird davon nicht beeinträchtigt.

#### **Vor dem Anschluss**

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

#### **Vor erstmaligem Gebrauch**

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

## Übersicht

- ① Rührarm
- ② Ausgang für Zusatzgeräte
- ③ Abdeckung des Zusatzgeräteausgangs
- ④ Einstecköffnung für Rührwerkzeuge
- ⑤ Schüssel
  - a Edelstahl (wenn im Lieferumfang)
  - b Glas (wenn im Lieferumfang)
- ⑥ Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
- ⑦ Küchenmaschine "Bereit"-Anzeigenleuchte
- ⑧ Antriebseinheit
- ⑨ Freigabehebel für den Rührarm
- ⑩ Kabelfach
- ⑪ K-Haken
- ⑫ Schneebesens
- ⑬ Knethaken
- ⑭ Flexi-Röhrelement (wenn im Lieferumfang)
- ⑮ Unterheb-Röhrelement (wenn im Lieferumfang)
- ⑯ Spatel
- ⑰ Spritzschutz

## Verwendung der Küchenmaschine

- 1 Heben Sie den Freigabehebel des Rührarms ⑨ an der Rückseite des Geräts an ①, und klappen Sie gleichzeitig den Rührarm ① hoch, bis er in der hochgeklappten Position einrastet ②.
- 2 Führen Sie das gewünschte Röhrelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben ③ und drehen Sie es ④, bis es einrastet.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff sich direkt über dem Entriegelungssymbol ⑥ befindet, und drehen Sie die


Schüssel sanft im Uhrzeigersinn, bis der Griff sich direkt über dem Verriegelungssymbol ⑥ befindet. NICHT zu viel Kraftaufwand BENUTZEN und NICHT zu fest drehen ⑤.

- 4 Heben Sie den Freigabehebel des Rührarms ⑨ an der Rückseite des Geräts an, und klappen Sie gleichzeitig den Rührarm nach unten ①.
- 5 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose – die „Bereit“-Anzeigeleuchte leuchtet auf.
- 6 Starten Sie die Küchenmaschine, indem Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Stellung drehen.
- 7 Entfernen Sie das Röhrelement aus dem Steckplatz, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

### Wichtig

- Wird der Rührarm während des Betriebs hochgeklappt, stoppt die Küchenmaschine sofort. Zum erneuten Betrieb den Rührarm nach unten klappen, den Geschwindigkeitsschalter auf „O“ stellen, einige Sekunden warten und dann wieder eine Geschwindigkeit einstellen. Die Küchenmaschine sollte sofort wieder starten.
- Immer wenn der Rührarm hochgeklappt ist, erlischt die „Bereit“-Anzeigeleuchte. Wird der Rührarm nach unten geklappt, leuchtet die Anzeige auf, um anzuzeigen, dass die Maschine betriebsbereit ist.

### **Tipps**

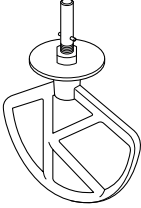



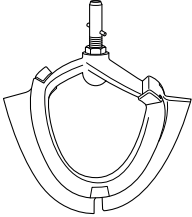



- Die Unterheb-Funktion  dient zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen (z. B. Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum langsamen Einrühren von Mehl und anderen Zutaten (z. B. Rosinen) in Kuchenteige. Die Küchenmaschine arbeitet bei gleichbleibender niedriger Geschwindigkeit.
- Ihre Küchenmaschine hat einen Soft-Anlauf mit stetiger Geschwindigkeitssteigerung, um Spritzer zu vermeiden. Wenn das Gerät jedoch mit einer schweren Mischung in der Schüssel, z. B. mit Brotteig, eingeschaltet wird, kann es einige Sekunden dauern, bis die Küchenmaschine die gewünschte Geschwindigkeit erreicht.

### **Elektronische Geschwindigkeits-sensorkontrolle**

Ihre Küchenmaschine ist mit einer elektronischen Geschwindigkeits-sensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn die Küchenmaschine die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

## Empfehlungstabelle

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

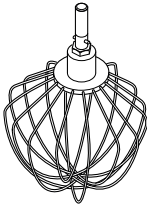
		<b>K-Haken</b> Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.		
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.</li> <li>• Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).</li> </ul>		
<b>Rezept/Verfahren</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuten)</b>
Knet- und Plätzchenteig - Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	680 g	Min → 2	2 - 3
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	2 kg	Min → Max	1
		<b>Flexi-Rührer</b> Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten		
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.</li> <li>• Nicht für schwere Mischungen (wie Teig) oder harte Zutaten verwenden, z. B. solche, die Obstkerne, Knochen oder Schalen enthalten.</li> </ul>		
<b>Rezept/Verfahren</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuten)</b>
Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker		2,68 kg	Min → Max	2
Einrühren von Eiern in Kuchenteig			Min → Max	1 - 4
Unterheben von Mehl, Rosinen usw.			Unterheben → 1	30 - 60 Sek.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).



## Empfehlungstabelle

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






### Schneebesen

Für Eier, Sahne, Pfannkuchenteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Mousse, Soufflés

### Wichtig

- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **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.**
- Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.

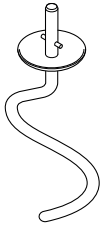
Rezept/Verfahren	 (Max)		 (Minuten)
Eiweiß	12 (420 g)	Min → Max	3
Sahne	1 L		2 - 3
Pfannkuchenteig • Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.	250 g Mehl 500 g Milch 200 g Eier	Min	10 Sek.
		Max	45-60 Sek.
Mayonnaise • Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.	2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl	Max	1 - 1 ½

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).

**Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %**

# Empfehlungstabelle

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



## Knezhaken

Für Hefeteig




### Hinweise und Tipps

#### Wichtig

- **Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.**
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.
- Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Knezhaken ab.

#### Hefe

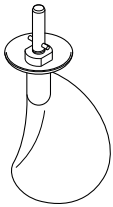
- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.

Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	1,35 kg	Min	60 Sek.
	Gesamtgewicht	2,17 kg	1	3 - 4
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	1,3 kg	Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.
	Gesamtgewicht	2,5 kg	1	3 - 4
			Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).

## Empfehlungstabelle

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





### Unterheb-Rührelement

- Das Unterheb-Rührelement dient zum Unterheben von leichten Zutaten in schwereren Mischungen (z. B. Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum Unterheben von Mehl in Kuchenteige.

### Hinweise und Tipps

#### Wichtig

- Es eignet sich nicht für schwere Massen wie Knetteig, zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker oder für Teige, bei denen alle Zutaten gleichzeitig verarbeitet werden.
- Wenn Sie einer Mischung Mehl hinzufügen wollen, geben Sie es auf ein Blatt Backpapier und falten Sie die Seiten hoch, um eine Tülle zu formen. Unter Verwendung der Funktion „Unterheben“ das Mehl nach und nach in die Mischung einarbeiten.
- Keine hohen Geschwindigkeiten verwenden, da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.
- Das Unterheb-Rührelement eignet sich nicht zum Einrühren von heißen Zutaten. Diese daher vor Gebrauch des Rührers abkühlen lassen.
- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – das Unterheb-Rührelement kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest ist.
- Schlagen Sie die Mischung nicht zu lange, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert. Stoppen Sie, sobald die Zutaten ausreichend gemischt sind.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Unterheb-Rührelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit einem Spatel untergehoben werden.

Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Biskuitteig	Schneebesen	9 Eier	Max	4 – 5
	Unterheb-Rührelement	250 g Mehl	Unterheben	2 – 8
Soufflés	Schneebesen	6 Eier	Max	1
	Unterheb-Rührelement	900 g	Unterheben	1
Schokoladen- mousse	Schneebesen	1,5 kg	Max	2 – 3
	Unterheb-Rührelement		Unterheben	

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

## Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Rührarm anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Rührarms **6** drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Rührarm absenken.
  - Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden **7**.
  - Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.

## Einstellen von Rührelementen

### **K-Haken, Schneebesen, Flexi-Rührlement und Unterheb-Rührlement**

Die Rührlemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe des Rührlements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von 15 mm: Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Rührarm hoch und führen Sie den Schneebesen oder das Rührlement ein.
- 3 Klappen Sie den Rührarm nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Rührarm nach oben und nehmen Sie

das Rührlement ab. Schneebesen, K-Haken und Unterheb-Rührlement sollten am besten **fast** den Boden der Schüssel berühren **8**.

### **Flexi-Rührlement**

- Es sollte die Schüssel gerade eben berühren, so dass es im Betrieb sanft an den Schüsselwänden entlanggleitet **13**.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können **9** oder **14**. Zum Senken des Rührlements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührlements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
  - 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
  - 6 Bringen Sie das Rührlement erneut am Rührarm an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
  - 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Rührlement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

**Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.**

### **Knethaken**

Dieses Rührlement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

### **Flexi-Rührlement**

- Das Flexi-Rührlement dient zum Schaumigschlagen und Verrühren weicher Zutaten. Es eignet sich nicht für schweres Mischgut wie Knetteig oder für harte Zutaten (mit Kernen, Knochen, Schalen usw.).

### **Anbringen des Gummi-Flügels**

- Der Gummi-Flügel ist bei Lieferung bereits angebracht und sollte zur Reinigung stets entfernt werden ⑮.
1. Bringen Sie den Gummi-Flügel am Rührelement an, indem Sie den unteren Teil des Flügels in den Schlitz stecken ⑩, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken ⑪. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite ⑫.

### **Pflege und Reinigung**

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

### **Antriebseinheit und Abdeckung des Zusatzgeräteausgangs**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Überhängendes Kabel im Kabelfach ⑩ hinten in der Antriebseinheit verstauen.

### **Edelstahlschüssel**

- 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).

### **Rührelemente und Spritzschutz**

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

### **Flexi-Rührelement**

- Den Gummi-Flügel zum Reinigen grundsätzlich vom Rührelement abnehmen ⑮.
- Gummi-Flügel und Flexi-Rührelement in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und beides gründlich abtrocknen. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Gerätekörpers vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig den Gummi-Flügel und ersetzen Sie ihn, wenn er Verschleißerscheinungen aufweist.

### **Glasschüssel**

- Die Schüssel mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.
- Sie können die Schüssel auch in die Geschirrspülmaschine geben.
- Hinweis: Der Sockelring unten an der Schüssel ist abnehmbar und kann auf die gleiche Weise abgewaschen werden. Zum Entfernen des Sockelrings die leere Schüssel umdrehen und den Ring gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Röhrelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen - siehe Abschnitt „Einstellen von Röhrelementen“.
„Bereit“-Anzeigeleuchte blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.	Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. „Bereit“-Anzeigeleuchte blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert.  Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
„Bereit“-Anzeigeleuchte blinkt langsam, während die Küchenmaschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Den Geschwindigkeitsschalter auf „Min“ und dann auf „O“ zurückdrehen, um die Maschine zurückzusetzen.

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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.
- Spegner e l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non lasciare mai la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere per le informazioni Manutenzione e assistenza tecnica).
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non utilizzare mai la Kitchen machine con la testa in posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato né entrambi gli attacchi in simultanea.
- Non superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella tabella per l'uso consigliato.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che pesa molto. Verificare che la testa sia bloccata in posizione e che ciotola, utensili, copri-attacco e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre



dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer.  
NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.

- Non spostare né sollevare la testa della macchina quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine 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.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- 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 potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio e 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.
- 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.

## Ciotola di vetro

- **Prima dell'uso assicurarsi che gli utensili della ciotola siano regolati all'altezza corretta e non siano in contatto con il fondo della ciotola. Fare riferimento alla sezione "regolazione utensili".**
- Evitare che la ciotola venga a contatto con fonti di calore elevato come un forno o un fornello.
- Non colpire la parete della ciotola con degli utensile per rimuovere ingredienti.
- La ciotola in vetro può essere scaldata col microonde.

### Ulteriori istruzioni per la cura

Il vetro è un materiale naturale; nella fabbricazione di questa ciotola è stato fatto tutto il possibile per garantire un aspetto perfetto, ma è possibile che si presenti qualche piccola imperfezione. Ciò è normale e prevedibile e il rendimento della ciotola di vetro non subirà nessun impatto.

#### 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.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

#### Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

#### Legenda

- ① Testa della macchina
- ② Attacco per accessori
- ③ Copri-attacco
- ④ Presa per gli utensili
- ⑤ Ciotola

a Di acciaio inossidabile (se in dotazione)

- b Di vetro (se in dotazione)
- ⑥ Selettore acceso/spento e velocità
- ⑦ Spia di mixer pronto
- ⑧ Corpo del mixer
- ⑨ Levetta sgancia-testa
- ⑩ Vano riponi cavo
- ⑪ Frusta K
- ⑫ Frusta a filo
- ⑬ Gancio impastatore
- ⑭ Frusta flessibile (se in dotazione)
- ⑮ Spatola per pasticceria (se in dotazione)
- ⑯ Spatola
- ⑰ Paraschizzi

## Come utilizzare il vostro mixer


- 1 Sollevare la levetta sganciatesta ⑨ sulla parte posteriore della Kitchen Machine ① e, allo stesso tempo, sollevare la testa ① fino a bloccarla nella posizione sollevata ②.
- 2 Inserire l'utensile desiderato nella presa. Spingere verso l'alto ③ e ruotare ④ l'accessorio per bloccarlo in posizione.
- 3 Montare la ciotola sulla base. Collocare la maniglia direttamente sul simbolo di sblocco ⑥, poi ruotare lentamente la ciotola in senso orario fino a fare arrivare la maniglia direttamente sotto il simbolo di blocco ⑦. **NON APPLICARE** troppa forza e **NON stringere troppo** ⑤.
- 4 Sollevare la levetta sganciatesta ⑨ sulla parte posteriore della Kitchen Machine e, allo stesso tempo, abbassare la testa del mixer ①.
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente e la 'spia di mixer pronto' si accenderà.
- 6 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità fino alla posizione desiderata.
- 7 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dalla presa e rimuoverlo.

### Importante

- Se la testa della macchina viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa della macchina, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.

- Ogni volta che la testa della macchina viene sollevata, la 'spia di mixer pronto' si spegne. Abbassando la testa, la spia si accende, indicando che il mixer è pronto per l'uso.

### Suggerimenti

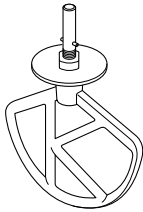



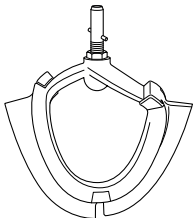



- La funzione Spatola  può essere utilizzata per incorporare ingredienti leggeri a miscele più dense, come ad esempio meringhe, mousse, fruit fool (dessert a base di frutta e crema), pan di spagna e soufflé e per incorporare lentamente la farina e la frutta in miscele per dolci. Il mixer funzionerà a velocità bassa e costante.
- Questa Kitchen Machine è provvisto di una funzione di 'avvio lento', per minimizzare le fuoriuscite. Tuttavia, se la si accende in presenza di un impasto pesante nella ciotola, come un impasto per il pane, forse occorreranno alcuni secondi prima che l'apparecchio raggiunga la velocità selezionata.

## Sensore elettronico della velocità

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

## Tabella di utilizzo consigliato

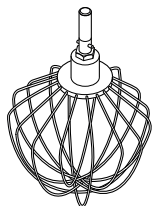
**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

		<b>Frusta K</b> Per la preparazione di torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, bignè e purè di patate.		
		<b>Suggerimenti e consigli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.</li> <li>• Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.</li> <li>• Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.</li> </ul>		
<b>Ricetta/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuti)</b>
Dolci e biscotti - miscelare burro e farina	Peso farina	680 g	Min → 2	2 - 3
Miscele pronte per dolci	Peso totale	2 kg	Min → Max	1
		<b>Frusta flessibile</b> Per sbattere e amalgamare ingredienti morbidi.		
		<b>Suggerimenti e consigli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.</li> <li>• Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.</li> <li>• Non utilizzare con ricette pesanti come impasti o ingredienti duri, ad esempio quelli contenenti noccioli di frutta, ossa o gusci.</li> </ul>		
<b>Ricetta/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuti)</b>
Amalgamare burro/margarina e zucchero		2,68 kg	Min → Max	2
Amalgamare le uova per impasti per torte			Min → Max	1 - 4
Amalgamare farina, frutta, ecc.			Piega → 1	30 - 60 secondi

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

## Tabella di utilizzo consigliato

**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**




### Frusta a filo

Per uova, panna, pastelle, pan di Spagna senza grasso, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé

### Importante

- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- **Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci per amalgamare burro e zucchero in quanto si potrebbe danneggiare.**
- Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente.  
Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.

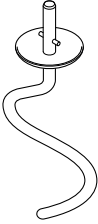



Ricetta/Processo	 (Max)		 (Minuti)
Albumi	12 (420 g)	Min → Max	3
Panna	1 L		2 - 3
Pastella per frittelle • Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.	250 g di farina 500 g di latte 200 g di uova	Min	10 secondi
		Max	45 - 60 secondi
Maionese • Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.	2 tuorli d'uovo 10 g di senape 200 ml di olio vegetale	Max	1 - 1½

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

**Panna da montare usata = Panna da montare fresca con contenuto di grassi minimo del 38%**

## Tabella di utilizzo consigliato

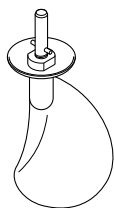
**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

	<p><b>Gancio impastatore</b> Per miscele di impasti con lievito</p>			
	<p><b>Suggerimenti e consigli</b> <b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.</b></li> <li>• Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.</li> <li>• Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi.</li> <li>• Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il gancio impastatore dall'impasto.</li> </ul> <p><b>Lievito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lievito disidratato</b> (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma.</li> <li>• <b>Lievito fresco:</b> sbriciolare nella farina.</li> <li>• <b>Altri tipi di lievito:</b> seguire le istruzioni sulla confezione.</li> </ul>			
<b>Ricetta/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuti)</b>
Impasto per pane (con lievito duro)	Peso farina	1,35 kg	Min 1	60 secondi 3 - 4
	Peso totale	2,17 kg	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi
Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	1,3 kg	Min	60 secondi
	Peso totale	2,5 kg	1 Impastare nuovamente alla Velocità 1	3 - 4 60 secondi

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

## Tabella di utilizzo consigliato

**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**






### Spatola per pasticceria

La spatola per pasticceria è studiata per incorporare ingredienti leggeri a miscele più dense, come ad esempio meringhe, mousse, fruit fool (dessert a base di frutta e crema), pan di spagna, soufflé e per incorporare la farina in miscele per dolci.

### Suggerimenti e consigli Importante

- Non utilizzare per miscele più pesanti come pasta, montare a neve burro e zucchero o per le miscele dei preparati per dolci.
- Quando si aggiunge la farina a un impasto, versarla su un foglio di carta da forno. Piegare il lato per formare un beccuccio. Aggiungere gradualmente la farina all'impasto utilizzando la funzione di piega.
- Non utilizzare la velocità elevata, poiché per ottimizzare la performance d'incorporazione occorre la velocità bassa.
- L'accessorio non è stato concepito per essere utilizzato con ingredienti caldi, lasciare sempre raffreddare gli ingredienti prima di utilizzare la spatola per pasticceria.
- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna - la spatola per pasticceria non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare troppo a lungo, per evitare di eliminare l'aria dalla miscela rendendola troppo slegata. Fermarsi non appena la miscela è sufficientemente incorporata.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando una spatola.

Ricetta/Processo		 (Max)		 (Minuti)
Torta Genoise/ Pan di Spagna	Frusta a filo	9 uova	Max	4 - 5
	Spatola per pasticceria	250 g di farina	Piega	2 - 8
Soufflé	Frusta a filo	6 uova	Max	1
	Spatola per pasticceria	900 g	Piega	1
Mousse al cioccolato	Frusta a filo	1,5 kg	Max	2 - 3
	Spatola per pasticceria		Piega	

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

## Come montare ed usare il paraschizzi

- 1 Sollevare la testa della macchina finché non si blocca.
- 2 Montare la ciotola sulla base.
- 3 Spingere il paraschizzi all'interno della parte inferiore della testa della macchina ⑥ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa della macchina.
  - Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola, dalla sezione incernierata del paraschizzi ⑦.
  - Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.
- 6 Per togliere il paraschizzi, sollevare la testa della macchina e spostarlo verso il basso.

## Regolazione utensili

### **Frusta K, Frusta a filo, Frusta flessibile e spatola per pasticceria**

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione.

Tuttavia, se si desidera regolare l'utensile, utilizzare un'apposita chiave da 15mm:

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa della macchina e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa della macchina. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa della macchina ed estrarre l'utensile. La frusta a filo, la frusta K e la spatola per pasticceria dovrebbero idealmente **quasi** toccare il fondo della ciotola ③.

### **Frusta flessibile**

- Questa teoricamente dovrebbe essere in contatto con la superficie della ciotola in modo da spazzolarla leggermente durante il funzionamento ⑬.
- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino ⑨ o ⑭. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
  - 5 Serrare nuovamente il dado.
  - 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa della macchina. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
  - 7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.

**Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.**

### **Gancio impastatore**

Questo utensile è impostato da produzione e non dovrebbe richiedere alcuna regolazione.

### **Frusta flessibile**

- La frusta è concepita per montare miscelare ingredienti morbidi. Non utilizzare con ricette che comprendono ingredienti duri quali gusci, ossi o noccioli di frutta.



### **Montare la frusta piatta**

- La frusta piatta viene fornita in dotazione e deve essere sempre rimossa per la pulizia 15.
- 1 Montare con attenzione la frusta piatta flessibile collocando la base della frusta piatta nella scanalatura 10 poi fissare un lato nella scanalatura prima di agganciare un'estremità in posizione 11.  
Ripetere dall'altro lato 12.

### **Cura e pulizia**

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

### **Corpo motore e copri attacco**

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.
- Riporre il cavo elettrico nel vano raccoglicavo 10, sul retro della macchina.

### **Ciotola di acciaio inossidabile**

- Lavare 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).

### **Utensili e paraschizzi**

- Lavare a mano e asciugare completamente o lavare in lavastoviglie.

### **Frusta flessibile**

- Rimuovere sempre la frusta piatta flessibile dall'apparecchio prima di pulire 15.
- Lavare la frusta piatta flessibile e l'utensile in acqua calda e sapone e asciugare accuratamente. I componenti possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Nota: controllare le condizioni del corpo dell'apparecchio prima e dopo l'uso e ispezionare regolarmente lo stato della frusta piatta e sostituirla in caso di segni di usura.

### **Ciotola di vetro**

- Lavare la ciotola con acqua calda e detersivo e asciugare con cura.
- La ciotola può anche essere lavata in lavastoviglie.
- Nota: La ghiera alla base della ciotola può essere smontata e lavata allo stesso modo. Per smontare la ghiera, rovesciare la ciotola e svitare la ghiera con un movimento antiorario.

## 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](http://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](http://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. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

## Guida alla risoluzione dei problemi

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
La 'spia di mixer pronto' lampeggia non appena si inserisce la spina della Kitchen Machine nella presa di corrente.	Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'.	Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La 'spia di mixer pronto' lampeggia rapidamente.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' e riaccendere la macchina. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La 'spia di mixer pronto' lampeggia lentamente mentre la spina della macchina è inserita nella presa di corrente.	La Kitchen Machine è stata collegata per oltre 30 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 'minimo' e poi su 'spento' per reimpostare l'apparecchio.

## Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'assistência e cuidados do cliente'.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize acessórios não autorizados ou ambas as saídas ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça.

- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina 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.
- 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 electrodoméstico.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em 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 deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 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.
- 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.

## Taça de vidro

- **Antes de utilizar assegure-se de que os utensílios da taça estão ajustados na altura correcta e de que não estão em contacto com o fundo da taça - consulte a secção “ajustar o utensílio”.**
- Não deixe a taça perto de fontes de calor intenso como os discos do fogão ou o forno.
- Não bata com os utensílios no interior da taça para retirar os ingredientes.
- A taça de vidro pode ir ao microondas.

### Cuidados especiais com a sua taça

O vidro é um material natural e foram tomados todos os cuidados durante o processo de fabrico para assegurar um aspecto perfeito, contudo podem ser visíveis pequenas imperfeições que são normais e que de maneira alguma afectam o desempenho da taça.

#### Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

#### Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.

#### Legenda

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| ① | Cabeça da batedeira                           | ⑨ | Alavanca de libertação da cabeça       |
| ② | Saída para acessório                          | ⑩ | Armazenamento do cabo eléctrico        |
| ③ | Tampa da saída                                | ⑪ | Batedor K                              |
| ④ | Encaixe para acessórios                       | ⑫ | Batedor de varetas                     |
| ⑤ | Taça  | ⑬ | Batedor de gancho                      |
| a | Aço inoxidável (se fornecido)                 | ⑭ | Varinha batedora (se fornecido)        |
| b | Vidro (se fornecido)                          | ⑮ | Acessório para envolver (se fornecido) |
| ⑥ | Controlo de velocidade e on/off               | ⑯ | Espátula                               |
| ⑦ | Luz indicadora de batedeira pronta a utilizar | ⑰ | Resguardo anti-salpicos                |
| ⑧ | Corpo da batedeira                            |   |  |

## Como utilizar a sua batedeira


- 1 Levante a alavanca de libertação da cabeça ⑨ na traseira da sua máquina de cozinha ❶ e ao mesmo tempo levante a cabeça ❶ até que fique segura na posição levantada ❷.
- 2 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima ❸ e rode-o ❹ para o fixar.
- 3 Coloque a taça na base. Coloque a pega directamente por cima do símbolo “aberto” ❺, gire com cuidado a taça no sentido dos ponteiros do relógio até que a pega esteja directamente por cima do símbolo “fechado” ❻. NÃO UTILIZE força excessiva e NÃO APERTE em demasia ❼.
- 4 Levante a alavanca de libertação da cabeça ⑨ na traseira da máquina de cozinha ao mesmo tempo que baixa a cabeça da batedeira ❶.
- 5 Ligue à tomada de corrente e a “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” acender-se-á.
- 6 Ponha a funcionar, rodando o controlo de velocidade para a posição desejada.
- 7 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

### Importante

- Se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a trabalhar, esta pára imediatamente. Para a batedeira recomeçar a funcionar, baixe a cabeça da batedeira, rode o botão de velocidade para a posição “O” (OFF), espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. A batedeira deve recomeçar a trabalhar imediatamente.

- Sempre que a cabeça da batedeira for levantada a “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” apaga-se. Quando baixa a cabeça da batedeira, a luz acende-se indicando que a batedeira está pronta a utilizar.

### Sugestões

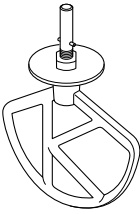



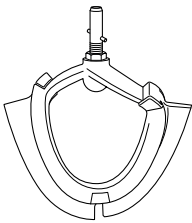



- A função de envolver  pode ser usada para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e para misturar farinha e fruta em preparados para bolos. A batedeira vai funcionar a uma velocidade baixa constante.
- A sua máquina de cozinha 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 de pão, a batedeira levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.

## Controlo do sensor electrónico de velocidade

A sua batedeira está equipada com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a batedeira ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

## Quadro de Utilização Recomendada

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

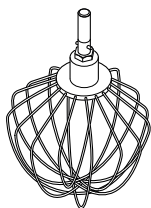
		<b>Batedor K</b> Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacé, recheios, éclairs e puré de batata.		
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.</li> <li>• Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Pastéis e Biscoitos - envolver gordura em farinha	Peso de Farinha	680 g	Min → 2	2 - 3
Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso Total	2 kg	Min → Max	1
		<b>Varinha Batedora</b> Para bater e misturar ingredientes macios.		
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.</li> <li>• Não utilize em receitas cujos ingredientes sejam demasiado consistentes como massa de pão ou ingredientes duros como os que contêm caroços, ossos ou conchas.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Bater manteiga/margarina e açúcar		2,68 kg	Min → Max	2
Bater ovos em misturas para bolos			Min → Max	1 - 4
Incorporar farinha, frutos, etc.			Envolver → 1	30 - 60 seg.

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



## Quadro de Utilização Recomendada

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



### Batedor de Varetas




Para bater ovos, natas, massa para crepes, pão-de-ló sem gordura, suspiros, cheesecakes, mousses, soufflés

### Importante

- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- **Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.**

• Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.

Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.

Receita/Processo	 (Max)		 (Minutos)
Claras de ovos	12 (420 g)	Min → Max	3
Bater Natas	1 L		2 - 3
Massa de Panquecas • Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos. • Misture os ingredientes na velocidade mínima.	250g Farinha 500g Leite 200g Ovos	Min	10 seg.
		Max	45-60 seg.
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 max.	2 Gemas de ovo 10g Mostarda 200ml Óleo vegetal	Max	1 - 1 ½

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

**Natas para bater usadas = Natas Frescas para Bater com mínimo de 38% de matéria gorda (M.G.).**

## Quadro de Utilização Recomendada

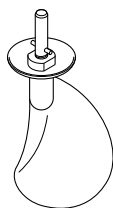
**Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados**

	<b>Batedor de Gancho</b> Para Misturas com Fermento de Padeiro			
	<b>Dicas e Sugestões</b> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas - pode sobrecarregar a máquina.</b></li> <li>• Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.</li> <li>• Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.</li> <li>• Não envolva a mistura demasiado tempo uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta. Pare logo que a mistura esteja suficientemente incorporada.</li> </ul> <b>Fermento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fermento de Padeiro seco</b> (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.</li> <li>• <b>Fermento de Padeiro fresco:</b> esfarele-o para a farinha.</li> <li>• <b>Outros tipos de fermento de padeiro:</b> siga as instruções do fabricante.</li> </ul>			
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	1,35 kg	Min	60 seg.
	Peso Total	2,17 kg	1	3 - 4
Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Peso de Farinha	1,3 kg	Reamassar na Velocidade 1	60 seg.
	Peso Total	2,5 kg	Min	60 seg.
			1	3 - 4
			Reamassar na Velocidade 1	60 seg.

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

## Quadro de Utilização Recomendada

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






### Acessório para envolver

O acessório para envolver foi concebido para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e misturar farinha em preparados para bolos.

### Dicas e Sugestões

#### Importante

- Não deve ser usado em receitas pesadas como massa para pão, bater gordura com açúcar ou pré-preparados para bolos.
- Quando adicionar farinha à mistura, coloque-a numa folha de papel à prova de gordura. Dobre-a para o interior de forma a formar um cone. Gradualmente adicione a farinha à mistura usando a função de envolver.
- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Este acessório NÃO deve ser utilizado com ingredientes quentes, por isso deixe-os arrefecer antes de utilizar o acessório para envolver.
- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas - o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.
- Não envolva a mistura demasiado tempo uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta. Pare logo que a mistura esteja suficientemente incorporada.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

Receita/Processo		 (Max)		 (Minutos)
Pão-de-ló/Massa esponjosa	Batedor de varetas	9 Ovos	Max	4 - 5
	Acessório para envolver	250g Farinha	Envolver	2 - 48
Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Batedor de varetas	6 Ovos	Max	1
	Acessório para envolver	900 g	Envolver	1
Mousse de Chocolate	Batedor de varetas	1,5 kg	Max	2 - 3
	Acessório para envolver		Envolver	

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

## Como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

- 1 Eleve a cabeça da batedeira até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo anti-salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da batedeira **6**. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da batedeira.
  - Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo anti-salpicos **7**.
  - Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.
- 6 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da batedeira e puxando-o levemente para baixo.

## Ajustar o utensílio

### **Varinha K, Batedor de varetas, Varinha batedora e Acessório para envolver**

A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes.

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada de 15mm:

Depois siga as instruções seguintes:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio. O ideal é que o batedor de varetas ou a varinha K ou o acessório para envolver **quase** toque o fundo da taça **8**.

### **Varinha batedora**

- A melhor posição é quando está ligeiramente em contacto com a base da taça para poder limpar bem o fundo durante o processo de mistura **13**.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo **9** ou **14**. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
  - 5 Volte a apertar a porca.
  - 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
  - 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
- **Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos.**

### **Batedor de gancho**

Este utensílio é fixo de fábrica e não deve precisar de ajuste.

### **Varinha batedora**

- A varinha batedora é ideal para bater e misturar ingredientes macios. Não utilize em receitas cujos ingredientes sejam demasiado consistentes como massa de pão ou ingredientes duros como os que contêm caroços, ossos ou conchas.

### **Colocar a lâmina da varinha batidora**

- A lâmina da varinha é fornecida já montada e deve ser sempre retirada quando limpar ⑮.
- 1 Coloque com cuidado a lâmina flexível da varinha na ferramenta, encaixando a base da lâmina no encaixe ⑩, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final da ferramenta ⑪. Repita o mesmo processo do outro lado ⑫.

### **Cuidados e limpeza**

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

### **Unidade motriz e tampa da saída**

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Guarde o fio em excesso no compartimento de armazenagem ⑩ na traseira da máquina.

### **Taça em aço inoxidável**

- 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).

### **Utensílios e resguardo anti - salpicos**

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.

### **Varinha batidora**

- Remova sempre a lâmina flexível da varinha da ferramenta antes de limpar ⑮.

- Lave a lâmina flexível da varinha e a ferramenta em água quente com sabão e seque. Em alternativa, estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Nota: Inspeccione regularmente o estado de conservação do acessório antes e depois de utilizar e inspeccione regularmente o estado de conservação da lâmina da varinha e substitua-a se existirem quaisquer sinais de uso.

### **Taça de vidro**

- Lave a taça em água e sabão e seque cuidadosamente.
- Em alternativa pode lavar a taça na máquina de lavar-louça.
- Nota: O anel da base da taça pode ser retirado e lavado da mesma forma. Para remover o anel, vire ao contrário a taça vazia e desaperte o anel na direcção contrária aos ponteiros do relógio.

## 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](http://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](http://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. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

## Guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica.	O controlo de velocidade não está na posição “O”.	Coloque o controlo de velocidade na posição “O”.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca rapidamente.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.
A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca lentamente quando a Máquina de Cozinha é ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera.	Rode o controlo de velocidade para o “min” e depois para o “O” para reiniciar a máquina.

## Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 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.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- 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 pudiera cogerlo.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o las dos salidas al mismo tiempo.
- Nunca sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, la tapa de la salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.



- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparato 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.
- 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 juegan con el aparato.
- El uso incorrecto de su aparato puede 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 a la del aparato; y 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.
- 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.

## Bol de cristal

- **Antes de su uso, compruebe que los utensilios del bol estén ajustados a la altura correcta y no en contacto con el fondo del bol - consulte la sección “ajuste de los utensilios”.**
- No deje que el bol entre en contacto con fuentes de calor fuerte como un horno o una placa de cocina.
- No golpee los utensilios en el lado del bol para quitar ingredientes.
- El bol de cristal es apto para microondas.

### Instrucciones especiales de cuidado

El cristal es un material natural, y durante la fabricación de este bol se ha extremado el cuidado para garantizar un aspecto perfecto. Sin embargo, es posible que haya pequeñas imperfecciones visibles; esto es normal y totalmente previsible, pero el rendimiento del bol no se verá afectado.

#### 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.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

#### Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

#### Descripción del aparato

- |   |  |
|---|--|
| ① Cabezal de la mezcladora                    | ⑦ Luz indicadora de mezcladora preparada                 |
| ② Salida del accesorio                        | ⑧ Cuerpo de la mezcladora                                |
| ③ Tapa de la salida                           | ⑨ Palanca para soltar el cabezal                         |
| ④ Toma de los utensilios                      | ⑩ Recogecables   |
| ⑤ Bol   | ⑪ Batidor K  |
| a Acero inoxidable (si se incluye)            | ⑫ Batidora de varillas                                   |
| b Cristal (si se incluye)                     | ⑬ Gancho de amasar                                       |
| ⑥ Control de encendido/apagado y de velocidad | ⑭ Paleta batidora (si se incluye)                        |
|   | ⑮ Utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye) |
|   | ⑯ Espátula   |
|   | ⑰ Antisalpicaduras                                       |

## Uso de la mezcladora


- 1 Levante la palanca para soltar el cabezal ⑨ en la parte posterior del robot de cocina ① y, al mismo tiempo, levante el cabezal ① hasta que quede bloqueado en posición levantada ②.
- 2 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba ③ y gire ④ el utensilio para fijarlo en su posición.
- 3 Acople el bol a la base. Coloque el asa directamente sobre el símbolo de desbloqueo ⑥, luego, gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa esté directamente sobre el símbolo de bloqueo ⑦. NO HAGA una fuerza excesiva y NO apriete demasiado ⑤.
- 4 Levante la palanca para soltar el cabezal ⑨ en la parte posterior del robot de cocina y, al mismo tiempo, baje el cabezal de la mezcladora ①.
- 5 Enchufe el aparato a la toma de corriente y la "luz indicadora de mezcladora preparada" se iluminará.
- 6 Conecte el aparato girando el control de velocidad al ajuste deseado.
- 7 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

### Importante

- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato se parará inmediatamente. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora, gire el control de velocidad hacia la posición "0", espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.

- Siempre que el cabezal de la mezcladora esté levantado, la "luz indicadora de mezcladora preparada" se apagará. Cuando el cabezal esté bajado, la luz se encenderá para indicar que la mezcladora ya se puede utilizar.

### Consejos

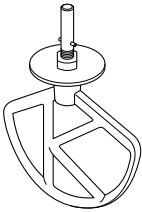



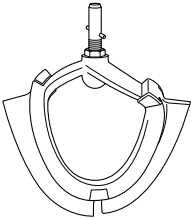



- La función de incorporación  se puede utilizar para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas como, por ejemplo, merengues, mousses, purés de fruta con nata o crema, bizcochos y suflés, así como para incorporar lentamente harina y fruta a los preparados para tartas. La mezcladora funcionará a una velocidad lenta constante.
- Su robot de cocina está equipado 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.

## Botón sensor de velocidad electrónico

La mezcladora dispone de un botón sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante la operación a medida que la mezcladora se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.

## Tabla de usos recomendados

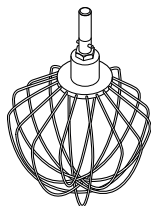
**Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

	<b>Batidor K</b> Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.			
	<b>Consejos y sugerencias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.</li> <li>• Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.</li> <li>• Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.</li> </ul>			
<b>Receta/proceso</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Pastelitos y galletas - mezclar manteca y harina	Peso de la harina	680 g	Mín → 2	2 - 3
Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	2 kg	Mín → Máx	1
	<b>Paleta batidora</b> Para batir y mezclar ingredientes blandos.			
	<b>Consejos y sugerencias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.</li> <li>• Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.</li> <li>• No la utilice con recetas pesadas como masa o ingredientes duros, por ejemplo, los que contienen huesos de frutas, huesos o cáscaras.</li> </ul>			
<b>Receta/proceso</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Batir mantequilla/margarina y azúcar		2,68 kg	Mín → Máx	2
Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta			Mín → Máx	1 - 4
Añadir harina, fruta, etc.			Remover → 1	30 - 60 segundos

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

## Tabla de usos recomendados

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






### Batidor de varillas

Para huevos, nata, pasta para rebozar, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, suflés.

### Importante

- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- **No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.**
- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.  
Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.

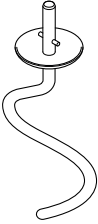



Receta/proceso	 (Max)		 (Minutos)
Claras de huevo	12 (420 g)	Mín → Máx	3
Nata	1 l		2 - 3
Masa para crepes • Primero añade harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.	250 g de harina 500 g de leche 200 g de huevos	Mín	10 segundos
		Máx	45-60 segundos
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.	2 yemas de huevo 10 g de mostaza 200 ml de aceite vegetal	Máx	1 - 1 ½

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

**Nata para montar utilizada = nata para montar fresca con un contenido mínimo de materia grasa del 38 %**

## Tabla de usos recomendados

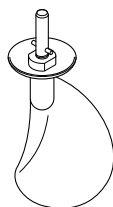
**Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

	<b>Gancho de amasar</b> Para masas con levadura			
	<b>Consejos y sugerencias</b> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.</b></li> <li>• Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.</li> <li>• Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.</li> <li>• Pare el aparato cada cierto tiempo y retire la mezcla del gancho para la masa.</li> </ul> <b>Levadura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Levadura seca</b> (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.</li> <li>• <b>Levadura fresca:</b> desmenúcela en la harina.</li> <li>• <b>Otros tipos de levadura:</b> siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>			
<b>Receta/proceso</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	1,35 kg	Mín	60 secs
	Peso total	2,17 kg	1	3 - 4
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	1,3 kg	Mín	60 segundos
	Peso total	2,5 kg	1	3 - 4
			Reamasar Velocidad 1	60 segundos

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

## Tabla de usos recomendados

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






### Utensilio para incorporar ingredientes

El utensilio para incorporar ingredientes está diseñado para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas como, por ejemplo, merengues, mousses, purés de fruta con nata o crema, bizcochos, suflés, así como para incorporar harina a los preparados para tartas.

### Consejos y sugerencias

#### Importante

- No debe utilizarse con recetas pesadas como masa ni para batir mantequilla y azúcar ni preparados para tartas en un solo paso.
- Al añadir harina a una mezcla, póngala sobre una hoja de papel manteca. Doble el lado hacia adentro para formar un pico vertedor. Añada la harina a la mezcla poco a poco usando la función de incorporación.
- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento del utensilio para incorporar ingredientes.
- El utensilio no está diseñado para mezclar ingredientes calientes; deje que los ingredientes se enfríen antes de usar el utensilio.
- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que el utensilio para incorporar ingredientes no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
- No remueva la mezcla durante demasiado tiempo ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda. Deje de remover una vez que la mezcla esté suficientemente ligada.
- Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con una espátula.

Receta/proceso		 (Max)		 (Minutos)
Bizcocho/ Bizcocho esponjoso	Batidora de varillas	9 huevos	Máx	4 - 5
	Utensilio para incorporar ingredientes	250 g de harina	Remover	2 - 8
Suflés	Batidora de varillas	6 huevos	Máx	1
	Utensilio para incorporar ingredientes	900 g	Remover	1
Mousse de chocolate	Batidora de varillas	1,5 kg	Máx	2 - 3
	Utensilio para incorporar ingredientes		Remover	

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

## Para acoplar y usar el antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el antisalpicaduras en la parte inferior el cabezal de la mezcladora **6** hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje el cabezal de la mezcladora.
  - Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada del antisalpicaduras **7**.
  - No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de herramienta.
- 6 Para quitar el antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora y deslícelo hacia abajo.

## Ajuste de los utensilios

### **Batidor K, batidor de varillas, paleta batidora y utensilio para incorporar ingredientes**

Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste.

Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave inglesa adecuada de 15 mm:

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas, el batidor K y el utensilio para incorporar

ingredientes **casi** tocan el fondo del bol **8**.

### **Paleta batidora**

- Lo ideal sería que estuviera en contacto con la superficie del bol de manera que limpiara suavemente el bol durante el proceso de mezclado **13**.
- 4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje **9** o **14** Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
  - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
  - 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
  - 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

**Nota: la llave inglesa se muestra únicamente a título ilustrativo.**

### **Gancho de amasar**

Este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

### **Paleta batidora**

- La paleta batidora está diseñada para batir y mezclar ingredientes blandos. No la utilice con recetas pesadas como masa o ingredientes duros, por ejemplo, los que contienen huesos de frutas, huesos o cáscaras.

### **Colocar la escobilla del limpiador**

- La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre para limpiarla **15**.
- 1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla



del limpiador dentro de la ranura ⑩, a continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar ⑪. Repita la operación con el otro lado ⑫.

## Cuidado y limpieza

- Siempre antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.

### Unidad de potencia y tapa de la salida

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Recoja el exceso de cable en el compartimento del cable ⑩ situado en la parte posterior del aparato.

### Bol de acero inoxidable

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo 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.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

### Utensilios y antisalpicaduras

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.

### Paleta batidora

- Quite siempre la escobilla del limpiador flexible del utensilio antes de proceder a la limpieza ⑮.
- Lave la escobilla del limpiador flexible y el utensilio en agua caliente con jabón, y luego seque bien. También se pueden lavar las piezas en el lavavajillas.

Nota: revise el estado del cuerpo del utensilio antes y después de su uso; revise también regularmente el estado de la escobilla del limpiador y sustitúyala si hay signos de desgaste.

### Bol de cristal

- Lave el bol con agua caliente y jabón, y después séquelo bien.
- El bol también se puede lavar en el lavavajillas.
- Nota: el collarín en la base del bol es amovible y se puede lavar de la misma forma. Para quitar el collarín, ponga el bol vacío boca arriba y desenrosque el collarín en sentido contrario a las agujas del reloj.

## 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](http://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 llévalo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://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. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## Guía de solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
La “luz indicadora de mezcladora preparada” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez.	El control de velocidad no está en la posición “O”.	Compruébelo y gire el control de velocidad hacia la posición “O”.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La “luz indicadora de mezcladora preparada” parpadea rápidamente.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.
La “luz indicadora de mezcladora preparada” parpadea lentamente mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera.	Gire el control de velocidad a “min” y luego vuelva a “O” para reiniciar el aparato.

## Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret se 'service og kundepleje'.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Anvend aldrig uautoriserede dele eller begge kraftudtag på samme tid
- Overskrid aldrig de maksimale mængder og hastigheder i oversigten over anbefalet brug.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Vær forsigtig når du løfter denne maskine, da den er tung. Kontroller at hovedet er låst fast og at skål, redskaber, dæksel til kraftudtag og ledning er fastgjorte, før maskinen løftes.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Flyt eller hæv ikke køkkenmaskinens hoved med tilbehør påsat, 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.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst lige så høj som apparatets elektriske klassifikation, og 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.
- 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.

## **Glasskål**

- **Før brug skal det sikres, at dine skålnedskaber er indstillet til den korrekte højde og ikke i kontakt med skålens bund - se afsnittet "redskabsjustering".**
- Lad ikke skålen komme i kontakt med stærke varmekilder, som f.eks. en ovn eller et komfur.
- Slå ikke med redskaber på siden af skålen for at fjerne ingredienser.
- Glasskålen kan kommes i mikrobølgeovn.

## Særlige anvisninger

Glas er et naturligt materiale, under fremstilling af skålen er der gjort forsøg på at sikre det perfekte udseende, men der kan dog være små skønhedsfejl. Dette er normalt og at forvente, men det betyder intet for brugen af skålen.

### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

### Før første brug

- Vask delene: Se "Pleje og rengøring"-afsnittet.

### Forklaring

- ① Mixerhoved
- ② Kraftudtag til redskaber
- ③ Dæksel til kraftudtag
- ④ Redskabsfatning
- ⑤ Skål
  - a Rustfrit stål (hvis en sådan medfølger)
  - b Glas (hvis en sådan medfølger)
- ⑥ Tænd/sluk og hastighedskontrol
- ⑦ Indikatorlampe
- ⑧ Røremaskinens hoveddel
- ⑨ Håndtag, der frigør røremaskinens hoved
- ⑩ Ledningsrum
- ⑪ K-spade
- ⑫ Piskeris
- ⑬ Dejredskab
- ⑭ Purépisker (hvis en sådan medfølger)
- ⑮ Folderedskab (hvis et sådant medfølger)
- ⑯ Dejskraber
- ⑰ Stænkskærm


### Sådan anvendes mixeren

- 1 Løft håndtaget, der frigør røremaskinens hoved ⑨ bag på maskinen ①, og løft samtidig hovedet ①, indtil det låser i hævet position ②.
- 2 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op ③, og drej ④ redskabet for at låse det i position.
- 3 Sæt skålen på plads på soklen. Placer håndtaget direkte over symbolet til at låse op ⑥, derefter drejes skålen med uret, indtil håndtaget er lige over låsesymbolet ⑥. LAD VÆRE MED AT BRUGE for mange kræfter, og LAD VÆRE med at stramme for meget ⑤.
- 4 Løft håndtaget, der frigør røremaskinens hoved ⑨ bag på køkkenmaskinen, og sænk samtidig røremaskinens hoved ①.
- 5 Sæt stikket i, så tændes "indikatorlampen for mixer klar".
- 6 Tænd ved at dreje hastighedskontrollen til den ønskede indstilling.
- 7 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

## Vigtigt

- Hvis mixerhovedet løftes under drift, stopper maskinen med det samme. For at genstarte mixeren skal mixerhovedet sænkes, hastighedskontakten drejes til positionen "O" og hastigheden igen vælges. Mixeren bør fortsætte med det samme.
- Når mixerhovedet hæves, slukkes "indikatorlampen". Når hovedet sænkes, tændes lyset, hvilket indikerer, at mixeren er klar til brug.

## Tips

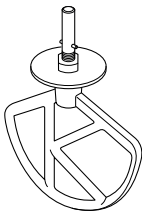



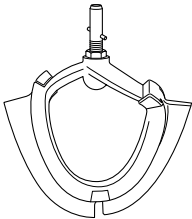



- Foldefunktionen  kan bruges til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger som f.eks. marengs, mousser, frugtpureer, formkager og souffléer, og til langsomt at indarbejde mel og frugt i kageblandinger. Mixeren vil køre med en konstant, lav hastighed.
- Din køkkenmaskine er udstyret med en funktion til 'langsom start', der hjælper med at minimere spild. Hvis maskinen sættes i gang med en tung blanding i skålen, som f.eks. brøddej, vil du opleve, at det tager et par sekunder før røremaskinen opnår den ønskede hastighed.

## Elektronisk hastighedssensorkontrol

Mixeren er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddej eller når der kommer æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som maskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed - dette er normalt.

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

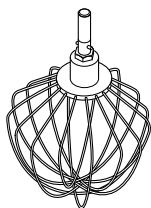
	<b>K-spade</b> Til fremstilling af kager, småkager, konditorkager, is, fyld, eclairs og kartoffelmos.			
	<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.</li> <li>• Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.</li> </ul>			
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Mørdej og småkager - smuldring af fedtstof i mel	Melvægt	680 g	Min → 2	2 - 3
Alt-i-énkageblandinger	Vægt i alt	2 kg	Min → Maks.	1
	<b>Purépisker</b> Til piskning og miksning af bløde ingredienser.			
	<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.</li> <li>• Brug den ikke til tunge opskrifter som dej eller hårde ingredienser, for eksempel indeholdende frugtsten, ben eller skaller.</li> </ul>			
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Sammenpiskning af smør/margarine og sukker	2,68 kg		Min → Maks.	2
Sammenpiskning af æg i kageblandinger			Min → Maks.	1 - 4
Irøring af mel, frugt osv.			Fold → 1	30 - 60 sek.

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



## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**






### Piskeris

Til æg, fløde, pandekagedeje, fedtfri sukkerbrødsbatter, marengs, cheesecakes, mousser, souffléer

### Vigtigt

- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- **Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.**
- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. Før piskning af æggeblomster skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.

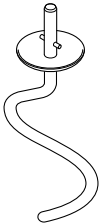



Opskrift/proces	 (Maks.)		 (Minutter)
Æggeblomster	12 (420 g)	Min → Maks	3
Fløde	1 l		2 - 3
Pandekagedej • Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser. • Miks ved minimumshastighed for at samle ingredienserne.	250 g Mel 500 g Mælk 200 g Æg	Min	10 sek.
		Maks.	45-60 sek.
Mayonnaise • For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed	2 Æggeblomme 10 g Sennep 200 ml Planteolie	Maks.	1 - 1 ½

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

**Piskefløde = frisk piskefløde med minimum 38 % fedtindhold.**

## Oversigt over anbefalet brug

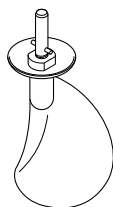
**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

	<b>Dejredskab</b> Til dejblandinger med gær			
	<b>Vink og tips</b> <b>Vigtigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.</b></li> <li>• Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.</li> <li>• Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.</li> <li>• Stop maskinen med mellemrum og skrab dejen ned fra dejkrogen.</li> </ul> <b>Gær</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tørgær</b> (af typen, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.</li> <li>• <b>Frisk gær:</b> smuldres i melet..</li> <li>• <b>Andre gærtyper:</b> følg producentens vejledning.</li> </ul>			
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Brøddøj (fast med gær)	Melvægt	1,35 kg	Min	60 sek.
	Vægt i alt	2,17 kg	1	3 - 4
Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	1,3 kg	Min	60 sek.
	Vægt i alt	2,5 kg	1	3 - 4
			Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**






### Folderedskab

Folderedskabet er konstrueret til at folde lette ingredienser i tunge blandinger som f.eks. marengs, mousse, frugt-flødepureer, italienske sandkager og souffléer samt til at folde mel i kageblandinger.

### Vink og tips

#### Vigtigt

- Det må ikke anvendes til tunge opskrifter som f.eks. dej, til at lave en creme af fedt og sukker eller til alt i én-kageblandinger.
- Når du tilsætter mel til en blanding, skal du lægge det på et ark bagepapir. Fold siden ind for at danne en tud. Tilsæt gradvist melet til blandingen ved hjælp af folden.
- Undlad at bruge en høj hastighed, da der behøves en lav hastighed til at opnå den bedste foldning.
- Redskabet er ikke beregnet til at blive brugt til blanding af varme ingredienser. Stil ingredienserne til afkøling, før du bruger folderedskabet til dem.
- Det bedste resultat opnås, hvis du ikke pisker æggehvinderne eller fløden for meget. Folderedskabet vil ikke kunne folde blandingen korrekt, hvis den piskede blanding er for fast.
- Undlad at folde blandingen for længe, da luften så vil blive slået ud, og blandingen vil blive for løs. Stop, så snart blandingen er tilstrækkeligt indarbejdet.
- Alle ingredienser, der sidder tilbage på padlen eller siderne af skålen, skal foldes forsigtigt i med en spatel.

Opskrift/proces		 (Maks.)		 (Minutter)
Italiensk sandkage/ Pisket sandkage	Piskeris	9 Æg	Maks.	4 - 5
	Folderedskab	250 g Mel	Fold	2 - 8
Souffléer	Piskeris	6 Æg	Maks.	1
	Folderedskab	900 g	Fold	1
Chokolade-mousse	Piskeris	1,5 kg	Maks.	2 - 3
	Folderedskab		Fold	

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

## Sådan monteres og anvendes stænkskærm

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet **6**, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
  - Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen **7**.
  - Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.

## Redskabsjustering

### **K-spade, piskeris, purépisker og folderedskab**

Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering. Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en egnet 15 mm skruenøgle: Følg derpå vejledningen nedenfor:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, løftes mixerhovedet, og piskeren aftages. Ideelt set skal piskeriset, K-spaden og folderedskabet **næsten** røre ved skålens bund **8**.

### **Purépisker**

- Ideelt set skal den være i kontakt med skålens overflade, så den nænsomt visker skålen, når der mikses **13**.

- 4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen **9** eller **14**. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
- 7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.

**Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.**

### **Dejredskab**

Dette redskab er indstillet på fabrikken og bør ikke kræve justering.

### **Purépisker**

- Purépiskeren er designet til at purere og blande bløde ingredienser. Brug den ikke til tunge opskrifter som dej eller hårde ingredienser, der for eksempel indeholder frugtsten, ben eller skaller.

### **Påsætning af viskerblad**

- Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages ved rengøring **15**.
- 1 Monter omhyggeligt det fleksible viskerblad på værktøjet ved at sætte viskerbladets basis i hullet **10** og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads **11**. Gentag dette på den anden side **12**.

## Pleje og rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.

### Motorenhed og dæksel til kraftudtag

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.
- Opbevar overskydende ledning i rummet til ledningsopbevaring ⑩ bag på maskinen.

### Skål i rustfrit skål

- 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).

### Redskaber og stænskskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.

### Purépisker

- Aftag altid det bøjelige viskerblad fra værktøjet før rengøring ⑮.
- Vask det bøjelige viskerblad og værktøjet i varmt sæbevand, og tør dem grundigt. Alternativt kan delene vaskes i en opvaskemaskine.

Bemærk: Kontrollér værktøjets stand før og efter brug; kontrollér også regelmæssigt viskerbladets stand, og udskift det, hvis der er nogen tegn på slid.

### Glasskål

- Vask skålen i meget varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt.
- Skålen kan også lægges i opvaskemaskine.
- Bemærk: Kraven på bunden af skålen kan tages af og rengøres på samme måde. Tag kraven af ved at vende den tomme skål på hovedet og skrue kraven af i retning mod uret.

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsovningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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 USTYR (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. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

## Fejlsøgningsguide

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skruenøgle – se afsnittet "Redskabsjustering".
"Indikatorlampen" blinker, første gang køkkenmaskinens stik sættes i.	Hastighedsregulator ikke i "O"-positionen.	Kontroller og drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen.
Køkkenmaskinen stopper under betjening. "Indikatorlampen" blinker hurtigt.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret.  Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.
"Indikatorlampen" blinker langsomt, mens maskinens stik er sat i.	Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand.	Drej hastighedskontrollen til "min", og sæt den tilbage på "O" for at nulstille maskinen.

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig ett tillbehör som inte är godkänt eller båda uttagen samtidigt.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten och -hastigheterna som står i det rekommenderade användningsschemat.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är tung. Se till att huvudet är låst och att skålen, redskapen, uttagslocket och sladden sitter fast innan du lyfter den.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.



- Flytta inte apparaten och fäll inte upp mixerhuvud är ett tillbehör är monterat eftersom 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 skada.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- 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) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 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.
- 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.

## **Glasskål**

- **Innan användning se till att skålverktygen är justerade på rätt höjd och inte kommer in kontakt med skålens botten – se avsnittet ‘justering av verktyg’**

- Lad ikke skålen komme i kontakt med stærke varmekilder, som f.eks. en ovn eller et komfur.
- Slå ikke med redskaber på siden af skålen for at fjerne ingredienser.
- Glasskålen är mikrougnssäker.

## Särskilda skötsel­anvisningar

Glas är ett naturligt material. Under tillverkningen av denna skål har alla ansträngningar gjorts för att uppnå ett perfekt utseende, men vissa smärre skönhetsfel kan förekomma. Detta är normalt och kan förväntas. Skålens funktion påverkas inte.

### Innan du sätter i kontakten

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

### Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Skötsel och rengöring".

### Förklaring till bilder

- ① Mixerhuvud
- ② Uttag för tillbehör
- ③ Lock till uttag
- ④ Redskapshållare
- ⑤ Skål
  - a Rostfritt stål (om sådan medföljer)
  - b Glas (om sådan medföljer)
- ⑥ På/av- och hastighetsreglage
- ⑦ Indikatorlampa för mixer
- ⑧ Mixerstomme
- ⑨ Frigöringsknapp för huvud
- ⑩ Sladdförvaring
- ⑪ K spade
- ⑫ Visp
- ⑬ Degkrok
- ⑭ Smetvisp (om sådan medföljer)
- ⑮ Vändaverktyg (om sådant medföljer)

- ⑯ Degskrapa
- ⑰ Stänkskydd

### Hur du använder din mixer


- 1 Lyft frigöringsknappen för huvud ⑨ på baksidan av köksmaskinen ① och lyft samtidigt huvudet ① tills det låses fast i höjt läge ②.
- 2 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp ③ och vrid ④ tills det låser på plats.
- 3 Montera skålen på basen. Placera handtaget rakt ovanför symbolen för olåst läge ⑥. Vrid sedan försiktigt skålen medurs tills handtaget befinner sig rakt ovanför symbolen för låst läge ⑦. Använd INTE överdriven kraft och dra INTE åt för hårt ⑤.
- 4 Lyft frigöringsknappen för huvudet ⑨ på baksidan av köksmaskinen samtidigt som du sänker mixerhuvudet ①.

- 5 Koppla in strömförsörjningen så kommer "indikatorlampan på mixern" att börja lysa.
- 6 Slå på genom att vrida hastighetsreglaget till önskad inställning.
- 7 Lossa verktyget genom att vrida medurs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

#### **Viktigt**

- Om mixerhuvudet höjs under drift kommer maskinen att stanna omedelbart. För att slå på mixern igen sänker du mixerhuvudet, ställer hastighetsreglaget till läge "0", väntar sedan några sekunder och ställer in hastigheten på nytt. Nu ska mixern direkt fungera igen.
- När mixerhuvudet höjs släcks "indikatorlampan för mixern". När huvudet är sänkt, lyser lampan vilket indikerar att mixern är klar att användas.

#### **Tips**

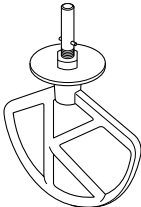



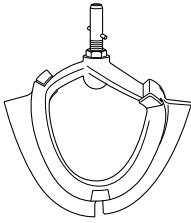



- Vändfunktionen  kan användas för att nerlätta igrendenser i tyngre blandningar sås om maränger, mousser, grädefferrätter, lätta sockerkakssmetar och suffléer, och för att långsamt röra ner mjöl och torkad frukt i kakblandningar. Mixern går på konstant sakta hastighet.
- Köksmaskin har en mjukstartsfunktion för att minimera spillet. Om maskinen slås på med en tung blandning i skålen, som t.ex. brödeg, kan det hända att det tar några sekunder för mixern att nå vald hastighet.

## Elektronisk hastighetssensor

Mixern har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när blandaren anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.

## Schema över rekommenderad användning

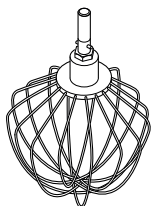
**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**

	<b>K-spade</b> För att göra kakor, kex, pajdeg, glasering, eclairs och potatismos.			
	<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.</li> <li>• Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.</li> </ul>			
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuter)</b>
Bakverk och småkakor – knåda in fettet i mjölet	Mjölvik	680 g	Min → 2	2-3
Färdig kakmix	Total vikt	2 kg	Min → Max	1
	<b>Smetvisp</b> För smeter och för att blanda mjuka ingredienser.			
	<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.</li> <li>• Ska inte användas för tungrörda recept som degar eller hårda ingredienser, t.ex. sådana som innehåller fruktkärnor, ben eller skal.</li> </ul>			
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuter)</b>
Vispa smör/margarin och socker		2,68 kg	Min → Max	2
Vispa ner ägg i kaksmet			Min → Max	1-4
Vända ner mjöl, frukt. mm.			Vänd ner → 1	30-60 s

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Schema över rekommenderad användning

**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**





### Visp

För ägg, grädde, smet, fettfri sockerkaka, maräng, cheesecake, mousse, sufféer.

### Viktigt

- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- **Använd inte vispen för tjocka smeter (allt-i-ett-tårter och för att röra ihop fett och socker) — du kan skada den.**
- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma. Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.

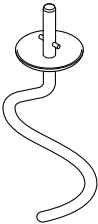



Recept/process	 (Max)		 (Minuter)
Äggvitor	12 (420 g)	Min → Max	3
Grädde	1 l		2-3
Pannkakssmet • Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredienserna. • Mixa vid lägsta hastighet för att blanda ingredienserna.	250 g Mjöl 500 g Mjöl 200 g Ägg	Min	10 s
		Max	45-60 s
Majonnäs • För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.	2 Äggula 10 g Senap 200 ml Vegetabilisk olja	Max	1-1 ½

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

**Vispgrädde som ska användas = Färs vispgrädde med minst 38 % fetthinnehåll.**

## Schema över rekommenderad användning

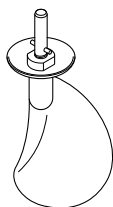
**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**

	<b>Degkrok</b> <b>För degblandningar med jäst</b>			
	<b>Tips och idéer</b> <b>Viktigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet - apparaten kan bli överlastad.</b></li> <li>• Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.</li> <li>• Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.</li> <li>• Stanna maskinen då och då och skrapa ner blandningen från degkroken.</li> </ul> <b>Jäst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Torrjäst</b> (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.</li> <li>• <b>Färsk jäst:</b> smula ner jästen i mjölet.</li> <li>• <b>Andra typer av jäst:</b> följ tillverkarens anvisningar.</li> </ul>			
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuter)</b>
Bröddeg (hård med jäst)	Mjölvik	1,35 kg	Min 1	60 s 3-4
	Total vikt	2,17 kg	Upprepad knådning Hastighet 1	60 s
Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg)	Mjölvik	1,3 kg	Min	60 s
	Total vikt	2,5 kg	1 Upprepad knådning Hastighet 1	3-4 60 s

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Schema över rekommenderad användning

**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**



### Vändaverktyg

- Vändaverktyget är utformat för att vända ned lätta ingredienser i tyngre blandningar som för maräng, mousse, fruktblandningar, sockerkakssmet och sufflé samt för att vända ned mjöl i kaksmet.

### Tips och idéer

#### Viktigt

- Det ska inte användas för tunga recept som deg, för att röra matfett och socker eller för allt i ett-kakmix.
- När du tillsätter mjöl till en blandning ska du placera det på ett smörpapper. Vik in kanten till en strut. Tillsätt mjölet gradvis till blandningen med hjälp av nedvändningsfunktionen.
- Använd inte hög hastighet eftersom låg hastighet krävs för bästa resultat.
- Tillbehöret är inte avsett för att mixa varma ingredienser, låt ingredienserna svalna innan du använder vändaverktyget.
- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – vändaverktyget kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte vändaverktyget för länge, då försvinner luften ur blandningen och den blir för lös. Stoppa när blandningen är tillräckligt jämn.
- Alla omixade ingredienser som är kvar på bladet eller på sidorna av skålen ska vändas ned omsorgsfullt med slickepotten.

Recept/process		 (Max)		 (Minuter)
Sockerkaka	Visp	9 Ägg	Max	4-5
	Vändaverktyg	250 g Mjöl	Vänd ner	2-8
Suffléer	Visp	6 Ägg	Max	1
	Vändaverktyg	900 g	Vänd ner	1
Choklad-mousse	Visp	1,5 kg	Max	2-3
	Vändaverktyg		Vänd ner	

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Montering och användning av stänkskyddet

- 1 Fäll upp mixerhuvudet tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet **6** så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk mixerhuvudet.
  - Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet **7**.
  - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja mixerhuvudet och skjuta ner skyddet.

## Justering av verktyg

### K-spade, visp, smetvisp och vändaverktyg

Verktygen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras.

Om du däremot vill justera verktyget ska du använda en lämplig skiftnyckel som är 15 mm:

Följ sedan nedanstående instruktioner:

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp mixerhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk mixerhuvudet. Om avståndet behöver justeras höjer du mixerhuvudet och tar bort verktyget. Det ideala är att ballongvispen, K-spaden och vändaverktyget **nästan** vidrör botten av skålen **8**.

### Smetvisp

- Den ska helst komma i kontakt med skålens yta så att den försiktigt rör vid skålen under blandning **13**.

- 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln **9** eller **14** kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern igen.
- 6 Montera verktyget på mixern och fäll ner mixerhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
- 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.

**Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.**

### Degkrok

Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

### Smetvisp

- Smetvispen är utformad för att vispa porös smet och att blanda mjuka ingredienser. Den ska inte användas för tunga degar eller för smet som innehåller fruktkärnor, frö eller skal.

### Att montera torkarbladet


- Det medföljande torkarbladet är redan monterat och skall alltid tas av vid rengöring **15**.
- 1 Montera försiktigt det flexibla torkarbladet på verktyget genom att placera basen i hacket **10**. Montera ena sidan i spåret innan du försiktigt hakar fast kanten **11**. Upprepa på andra sidan **12**.



## Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.

### Motordel och uttagslock

- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.
- Förvara sladden i sladdfacket  på baksidan av maskinen.


### Skål av rostfritt stål

- 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).

### Verktyg & stänkskydd

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.

### Smetvisp

- Ta alltid av det flexibla torkarbladet från verktyget innan det rengörs .
- Diska det flexibla torkarbladet och verktyget i varmt vatten med diskmedel. Torka noggrant. Delarna kan maskindiskas.

Obs: Inspektera verktygets kropp före och efter användning. Kontrollera även torkarbladets tillstånd och ersätt det när det börjar slitas.

### Glasskål

- Diska skålen i varm diskmedelslösning och torka noga.
- Alternativt kan den maskindiskas.
- Obs! Flänsen på skålens botten kan tas bort och diskas på samma sätt. För att ta bort flänsen vänder du den tomma skålen upp och ner och skruvar bort flänsen i moturs riktning.

## 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](http://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](http://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.

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

## Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
“Indikatorlampan för mixern” blinkar när köksmaskinen först slås på.	Hastighetsreglaget står inte i läge “O”.	Kontrollera och vrid hastighetsreglaget till läge “O”.
Köksmaskinen stannar under användning. “Indikatorlampan för mixern” blinkar snabbt.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat.  Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Vrid hastighetsreglaget till “O”. Starta maskinen igen. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta “kundtjänst” för hjälp.
“Indikatorlampan för mixern” blinkar långsamt när maskinen är påslagen.	Köksmaskinen har lämnats påslagen i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge.	Vrid hastighetsreglaget till “min” och sedan tillbaka till “O” för att återställa maskinen.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'service og kundetjeneste'.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller begge uttakene samtidig.
- Du må aldri overstige maksimale mengder og hastigheter oppgitt i tabell for anbefalt bruk.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når du tar av bollerredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Vær forsiktig når du løfter det tunge apparatet. Sørg for at mikserhodet er låst og at bollen, redskaperen, uttaksdekslet og ledningen er sikret før du løfter.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen 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.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- 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 ytelsen til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske ytelsen til apparatet, og 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.
- 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.

## **Glassbolle**

- **Før bruk må du sikre at bollerredskapene dine er justert til riktig høyde, slik at de ikke er i kontakt med bunnen av bollen – se «justering av redskaper».**
- Ikke la bollen komme i kontakt med høye varmekilder, for eksempel ovn eller komfyrtopp.

- Ikke slå redskaper på siden av bollen for å fjerne ingredienser.
- Glassbollen kan brukes i mikrobølgeovner.

## Spesielle vedlikeholdsanvisninger

Glass er et naturlig materiale. Under produksjonen av denne bollen har alt blitt gjort for å sikre at den ser perfekt ut, men det kan hende den har små lyter – dette er normalt og som forventet, og bollens ytelse blir ikke påvirket av dette.

### Før du setter i støpselet

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

### Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Stell og rengjøring».

### Deler

- ① Mikserhode
- ② Uttak til tilbehør
- ③ Uttaksdeksel
- ④ Kontakt til redskapen
- ⑤ Bolle
  - a rustfritt stål (hvis den følger med)
  - b glass (hvis den følger med)
- ⑥ På/av- og hastighetskontroll
- ⑦ Indikatorlampe for mikser klar
- ⑧ Selve mikseren
- ⑨ Utløerspake til mikserhodet
- ⑩ Ledningsoppbevaring
- ⑪ K-spade
- ⑫ Visp
- ⑬ Deigkrok
- ⑭ Røreskovl (hvis den følger med)
- ⑮ Vendevertøy (hvis den følger med)
- ⑯ Slikkepott
- ⑰ Sprutdeksel


### Slik bruker du mikseren

- 1 Løft utløerspaken til mikserhodet ⑨ på baksiden av kjøkkenmaskinen ①, og løft samtidig mikserhodet ① til det låses på plass i hevet stilling ②.
- 2 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp ③ og vrir ④ det slik at det låses på plass.
- 3 Sett bollen på understellet. Plasser håndtaket rett over symbolet for utløsning ⑥, og vri deretter bollen forsiktig med klokken til håndtaket er like over låsesymbolet ⑦. IKKE BRUK for mye makt og IKKE stram til for mye ⑤.
- 4 Løft utløerspaken til mikserhodet ⑨ på baksiden av kjøkkenmaskinen, og senk samtidig mikserhodet ①.
- 5 Sett i støpselet – «indikatorlampe for mikser klar» lyser.
- 6 Slå på ved å vri hastighetskontrollen til innstillingen du ønsker.
- 7 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

## Viktig

- Hvis mikserhodet heves under bruk, slutter maskinen å kjøre umiddelbart. Du starter mikseren igjen ved å senke mikserhodet, vri hastighetsbryteren til «O»-stillingen, vente noen sekunder og så velge hastigheten igjen. Da skal mikseren begynne å kjøre igjen med én gang.
- Når mikserhodet heves, slukkes «indikatorlampe for mikser klar». Når hodet senkes, lyser lampen for å angi at mikseren er klar til bruk.

## Tips

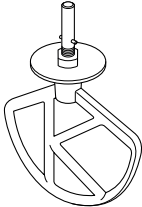



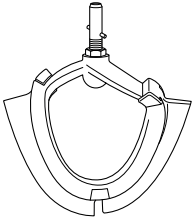



- Vendefunksjonen  kan brukes til å vende lette ingredienser inn i tyngre blandinger, for eksempel til marengs, mousse, fruktdesserter og suffleer, og til å blande mel og frukt sakte inn i kakerøre. Mikseren kjører i en konstant, lav hastighet.
- Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en "myk start"-funksjon for å minimere søl. Men hvis apparatet slås på med en tung deig i bollen, f.eks. brøddeig, merker du kanskje at det tar noen sekunder før mikseren når valgt hastighet.

## Elektronisk hastighetskontroll

Mikseren er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – dette er normalt.

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**

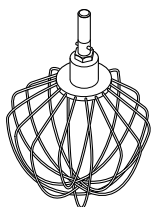
	<b>K-spade</b> For å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, eclair og potetmos.			
	<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.</li> <li>• Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.</li> </ul>			
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Kake og kjeks - gni smør inn i melet	Melvekt	680 g	Min → 2	2 - 3
Alt-i-ett kakebland-inger	Total vekt	2 kg	Min → Max	1
	<b>Røreskovl</b> For hvitrøring og blanding av myke ingredienser.			
	<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.</li> <li>• Må ikke brukes med tunge oppskrifter som deig eller hard ingredienser, for eksempel oppskrifter som inneholder fruktsteiner, bein eller skjell.</li> </ul>			
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Smør/margarin og sukker	2,68 kg		Min → Max	2
Visping av egg til kakeblandinger			Min → Max	1 - 4
Blande inn mel, frukt osv.			Brett → 1	30 - 60 sek.

Eggstørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).



## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**






### Visp

Til egg, krem, batters, fettløse sukkerbrød, marengs, ostekaker, mousser, soufflés

### Viktig

- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- **Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.**
- Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur. Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.

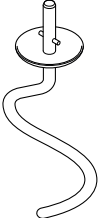



Oppskrift/ fremgangsmåte	 (Max)		 (Minutter)
Eggehviter	12 (420 g)	Min → Max	2
Krem	1L		2 - 3
Pannekake-røre • Start med tilsetning av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingrediensene. • Bruk minste hastighet for å blande ingrediensene.	250 g Mel 500 g Melk 200 g Egg	Min	10 sek.
		Max	45 - 60 sek.
Majones • For best resultat, skrap ned bollen etter tilsetning av olje og kjør videre i 10 sek. ved maks. hastighet.	2 Eggeplommer 10 g Sennep 200 ml Vegetabilsk olje	Max	1 - 1 ½

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

**Kremfløte som er brukt = fersk kremfløte med minst 38 % fettinnhold.**

## Tabell over anbefalt bruk

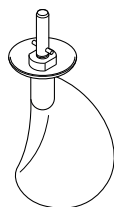
**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**

	<b>Deigkrok</b> For gjærdeig			
	<b>Råd og tips</b> <b>Viktig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.</b></li> <li>• Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.</li> <li>• Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.</li> <li>• Stans maskinen med jevne mellomrom og skrap blandingen av deigkrok.</li> </ul> <b>Gjær</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tørrgjær</b> (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsatt gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.</li> <li>• <b>Fersk gjær:</b> smuldre inn i melet.</li> <li>• <b>Andre typer gjær:</b> følg instruksjonene fra produsenten.</li> </ul>			
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>	 	 <b>(Minutter)</b>
Brøddeig (fast gjærdeig)	Melvekt	1,35 kg	Min	60 sek.
	Total vekt	2,17 kg	1	3 - 4
Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	1,3 kg	Hast. ved ny elting 1	60 sek.
	Total vekt	2,5 kg	1	3 - 4
			Hast. ved ny elting 1	60 sek.

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**



### Vendevertøy

Vendevertøyet er designet for vending av lette ingredienser i tyngre blandinger, for eksempel marengs, mousse, fruktdesserter og suffléer, og til å vende inn mel i kakemikser.

### Råd og tips

#### Viktig

- Det må ikke brukes med tunge oppskrifter som deig, røring av smør og sukker eller alt-i-ett-kakemikser.
- Når du tilsetter mel i en blanding, legg det på et fettsikkert bakepapir. Brett siden inn for å danne en tut. Tilsett melet gradvis til blandingen ved å bruke brettefunksjonen.
- Ikke bruk en høy hastighet, lav hastighet er nødvendig for best mulig vending.
- Verktøyet er ikke ment for blanding av varme ingredienser, la ingredienser avkjøle seg før du bruker vendevertøyet.
- For best resultat må du ikke vispe eggehviter eller krem for mye - vendevertøyet vil ikke kunne vende blandingen riktig hvis den vispede blandingen er for fast.
- Ikke vend blandingen for lenge, da luften vil bli slått ut og blandingen blir for løs. Stopp så snart blandingen er tilstrekkelig innarbeidet.
- Eventuelle ublandede ingredienser som er igjen på vendevertøyet eller sidene av bollen bør vendes forsiktig inn med en slikkepott.

Oppskrift/ fremgangsmåte		 (Max)		 (Minutter)
Genovakake/ sukkerbrød	Visp	9 Egg	Max	4 - 5
	Vendevertøy	250 g Mel	Brett	2 - 8
Suffléer	Visp	6 Egg	Max	1
	Vendevertøy	900 g	Brett	1
Sjokolade-mousse	Visp	1,5 kg	Max	2 - 3
	Vendevertøy		Brett	

Eggstørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

## Tilpasse og bruke sprutdekselet

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv kantringen under mikserhodet **6** til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
  - Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekselet **7**.
  - Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.
- 6 Løft mikserhodet og ta av sprutdekselet ved å skyve det ned.

## Justering av redskaper

### K-spade, visp, røreskovl og vendevertøy

Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres.

Hvis du imidlertid vil justere verktøyet, må du bruke en egnet skiftenøkkel på 15 mm:

Så følger du veiledningen under:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av verktøyet. Ideelt sett bør vispen, K-spaden og vendevertøyet **nesten** berøre bunnen av bollen **8**.

### Røreskovl

- Ideelt sett bør den være i kontakt med bolleoverflaten slik at den forsiktig gnir mot bollen under miksingen **13**.
- 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet **9** eller **14**. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet

motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.

- 5 Stram til mutteren igjen.
- 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
- 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.

**Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.**

### Deigkrok

Dette redskapet er innstilt på fabrikken og vil ikke trenge justering.

### Røreskovl

- Røreskovlen er utformet for hvitvring og blanding av myke ingredienser. Ikke bruk til tunge oppskrifter, som deig, eller til harde ingredienser, for eksempel oppskrifter med fruktsteiner, ben eller skall.

### Påsetting av slikkepottkanten

- Slikkepottkanten leveres ferdig påsatt og må alltid fjernes for rengjøring **15**.
- 1 Sett den fleksible slikkepottkanten riktig på verktøyet ved å sette slikkepottkantens base i hakket **10**, og så sette én side i sporet før du forsiktig hekter enden på plass **11**. Gjenta på den andre siden **12**.

## Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.

### Motorenhet og uttaksdeksel

- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Bruk aldri slipemidler eller legg i vann.

- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet for ledning ⑩ på baksiden av maskinen.

### **Bolle i rustfritt stål**

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

### **Redskapene og sprutdekslet**

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.

### **Røreskowl**

- Ta alltid av slikkepottkanten fra redskapet før rengjøring ⑩.
- Vask slikkepottkanten og redskapet i varmt såpevann, og tørk grundig. Alternativt kan du vaske delene i oppvaskmaskinen.

Merk: Sjekk hvilken stand redskapet er i før o og etter bruk, og sjekk også regelmessig slikkepottkantens stand, og erstatt den hvis den viser tegn på slitasje.

### **Glassbolle**

- Vask bollen i varmt såpevann, og tørk godt.
- Alternativt kan bollen vaskes i oppvaskmaskin.
- Merk: Kragen nederst på bollen kan tas av og kan vaskes på samme måte. Du tar av kragen ved å snu den tomme bollen opp ned og skru løs kragen motsols.

## Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

## Feilsøkningsveiledning

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke nedtil ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
«Indikatorlampe for mikser klar» blinker når støpselet på kjøkkenmaskinen settes inn i kontakten.	Hastighetskontrollen står ikke stilt til «O».	Sjekk og vri hastighetskontrollen til «O».
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk. «Indikatorlampe for mikser klar» blinker fort.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert.  Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
«Indikatorlampe for mikser klar» blinker langsomt mens maskinens støpsel står i kontakten.	Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus.	Vri hastighetskontrollen til «min» og så tilbake til «O» for å tilbakestille maskinen.

## Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohta 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Käytä vain tämän laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja molempia aukkoja samanaikaisesti.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja määriä.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, aukon kansi ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone 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, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Laitteen väärinkäyttö 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) Jatkojohtoon merkityn sähkölaitteen suojausluokan tulee olla vähintään koneen suojausluokitusta vastaava; ja 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.
- 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 kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

## Lasikulho

- **Varmista ennen käyttämistä, että työvälineet on säädetty oikealle korkeudelle, jotta ne eivät osu kulhon pohjaan. Lisätietoja on työkalun säätäminen -kohdassa.**
- Älä anna kulhon koskettaa hyvin kuumia lämpölähteitä, älä aseta sitä esimerkiksi uuniin tai kuumalle liedelle.

- Älä kopauta kulhon seinämiä millään työvälillä poistaaksesi kulhosta aineksia.
- Lasikulho kestää kuumentamista mikroaaltouunissa.

## Erityiset hoito-ohjeet

Lasi on luonnonmateriaalia. Tätä kulhoa valmistettaessa sen ulkonäköön on kiinnitetty huomiota, mutta siinä voi näkyä pieniä kauneusvirheitä. Ne ovat täysin normaaleja, eivätkä ne vaikuta kulhon toimintaan.

### Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

### Selite

- ① Sekoitinpää
- ② Paikka lisälaitetta varten
- ③ Lisälaittepaikan kansi
- ④ Työvälineliitäntä
- ⑤ Kulho
  - a Ruostumatonta terästä (jos sisältyy toimitukseen)
  - b Lasia (jos sisältyy toimitukseen)
- ⑥ Virtakytkin ja nopeudensäädin
- ⑦ Valmiusmerkkivalo
- ⑧ Sekoittimen runko
- ⑨ Päänvapautusvipu
- ⑩ Johdon säilytyspaikka
- ⑪ K-vatkain
- ⑫ Vispilä
- ⑬ Taikinatyöväline
- ⑭ Vaahdotusvatkain (jos sisältyy toimitukseen)
- ⑮ Kääntelytyökalu (jos sisältyy toimitukseen)
- ⑯ Kaavin
- ⑰ Roiskesuojaja


### Sekoittimen käyttäminen

- 1 Nosta laitteen ① takana näkyvää päänvapautusvipua ⑨ ja nosta samanaikaisesti päätä ①, kunnes se lukittuu yläasentoonsa ②.
- 2 Aseta tarvittava työväline paikalleen. Paina työkalua ylös ③ ja käännä ④, jotta se lukittuu paikalleen.
- 3 Kiinnitä kulho alustaan. Aseta kahva suoraan avaamisen symbolin ① päälle. Käännä kulhoa varovaisesti myötäpäivään, kunnes kahva on suoraan lukitsemisen symbolin ① yläpuolella. ÄLÄ käytä liikaa voimaa. ÄLÄ kiristä liikaa ⑤.
- 4 Nosta laitteen takana näkyvää päänvapautusvipua ⑨ ja laske sekoittimen päätä ① alaspäin.
- 5 Työnnä pistoke pistorasiaan. Sekoittimen valmiusmerkkivalo syttyy.
- 6 Käynnistä laite kääntämällä nopeudensäädin haluamaasi asentoon.
- 7 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

## Tärkeää

- Jos sekoittimen pää nostetaan käytön aikana, laite pysähtyy heti. Voit käynnistää sekoittimen uudelleen laskemalla sekoituspään alas, kääntämällä nopeudensäätimen O-asentoon, odottamalla muutaman sekunnin ja valitsemalla nopeuden uudelleen. Sekoittimen pitäisi käynnistyä heti uudelleen.
- Kun sekoittimen pää on nostettu ylös, valmiusmerkkivalo sammuu. Valo syttyy valmiustilan merkiksi, kun pää lasketaan alas.

## Vihjeitä

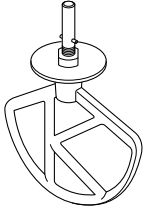
- Kääntelytoiminnon  avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, moussejen, hedelmäjätkiruokien, pikkuleipätaikinoiden ja kohokkaiden valmistamiseksi sekä jauhojen ja kuivattujen hedelmien sekoittamiseksi kakkutaikinoihin. Sekoitin toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella.
- Yleiskoneeseen on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken ajan.

## Elektroninen nopeudentunnistin

Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai munia lisättäessä kakkutaikinaan. Koneen nopeudessa voi kuulua vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.

## Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**



### K-vatkain

Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pasteijataikinoiden, kuorutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Voitaikinain aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.

### Ruokaohje/työvaihe



**(Max)**



Min → 2



**(Minuuttia)**

Leivonnaiset ja keksit - rasvan hierominen jauhoihin

Jauhojen paino

680 g

2 - 3

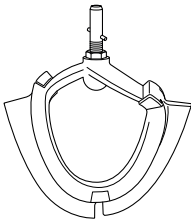
Valmiit leivontaseokset

Kokonaispaino

2 kg

Min → Max

1



### Vaahdotusvatkain

Pehmeiden aineosien vaahdottamiseen ja sekoittamiseen.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varten, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- Älä käytä taikinain vaivaamiseen tai kovia aineksia kuten suurikivisiä hedelmiä, luita tai kovia kuoria sisältävien ruokaohjeiden valmistamiseen.

### Ruokaohje/työvaihe



**(Max)**



Min → Max



**(Minuuttia)**

Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen

2,68 kg

2

Kananmunien vatkaminen kakkutaikinoita varten

Min → Max

1 - 4

Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaisin

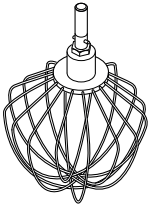
Sekoita käännellen → 1

30 - 60 sekuntia

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

## Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**






### Vispilä

Munia, kermaa, kevyitä taikinoita, kakkutaikinoita, marenkia, juustokakkuja, vaahtojälkiruokia, kohokkaita varten

### Tärkeä

- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- **Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.**
- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä.  
Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

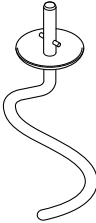



Ruokaohje/työvaihe	 (Max)		 (Minuuttia)
Munanvalkuaisia	12 (420 g)	Min → Max	3
Kerma	1L		2 - 3
Ohukaistaikina	250 g jauhoja 500 g maitoa 200 g kananmunia	Min	10 sekuntia
• Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut aineosat. • Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.		Max	45-60 sekuntia
Majoneesi	2 munankeltuista 10 g sinappia 200 dl kasviöljyä	Max	1 - 1 ½
• Saat parhaat tulokset kaapimala kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.			

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

**Vaahdota vain tuoretta vispikermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 38 %.**

## Käyttösuositustaulukko

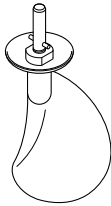
**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**

	<b>Taikinatyöväline</b> Hiivataikinat			
	<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <b>Tärkeä</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.</b></li> <li>• Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.</li> <li>• Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.</li> <li>• Pysäytä kone ajoittain ja kaavi taikina pois taikinakoukusta.</li> </ul> <b>Hiiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuivahiiva</b> (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa.</li> <li>• <b>Tuorehiiva:</b> murena jauhojen sekaan.</li> <li>• <b>Muut hiivatyypit:</b> noudata valmistajan ohjeita.</li> </ul>			
Ruokaohje/työvaihe		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuuttia)</b>
Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino	1,35 kg	Min	60 sekuntia
			1	3 - 4
	Kokonaispaino	2,17 kg	Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	1,3 kg	Min	60 sekuntia
			1	3 - 4
	Kokonaispaino	2,5 kg	Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

## Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**





### Kääntelytyökalu

Kääntelytyökalun avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, moussejen, hedelmäjätkiruokien, pikkuleipätaikainoiden ja kohokkaiden valmistamiseksi sekä jauhojen sekoittamiseksi kakkutaikinoihin.

### Vihjeitä ja neuvoja

#### Tärkeä

- Se ei sovellu taikainoiden kaltaisten raskaiden massojen sekoittamiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen.
- Kun haluat lisätä jauhoja seokseen, aseta ne voipaperille. Taita paperin reuna siten, että se muodostaa nokan. Lisää jauhot vähitellen seokseen käyttämällä toimintoa, jossa sekoitus tapahtuu vaivamalla.
- Älä käytä suurta nopeutta. Käänteleminen onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Kääntelytyökalua ei ole tarkoitettu kuumien aineosien sekoittamiseen. Anna aineosien jäähtyä ennen niiden sekoittamista kääntelytyökalun avulla.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermaa liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalun avulla.
- Älä kääntele seosta liian pitkään. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää. Lopeta käänteleminen, kun seos on tarpeeksi kiinteää.
- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.

Ruokaohje/työvaihe		 (Max)		 (Minuuttia)
Sienikakku	Vispilä	9 kananmunia	Max	4 - 5
	Kääntelytyökalu	250 g jauhoja	Sekoita käännellen	2 - 8
Kohokkaat	Vispilä	6 kananmunia	Max	1
	Kääntelytyökalu	900 g	Sekoita käännellen	1
Suklaamousse	Vispilä	1,5 kg	Max	2 - 3
	Kääntelytyökalu		Sekoita käännellen	

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

## Roiskesuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren **6** alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
  - Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta **7**.
  - Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.

## Työkalun säätäminen

### K-vatkain, vispilä, vaahdotusvatkain ja kääntelytyökalu

Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.

Voit säätää työkalua käyttämällä tarkoitukseen soveltuvaa 15 mm:n kiintoavainta.

Tee näin.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspää ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän, K-vatkaimen ja kääntelytyökalun tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **8**.

### Vaahdotusvatkain

- Sen tulee koskettaa kulhon pintaa, jotta se pyyhkii kulhoa kevyesti sekoittamisen aikana **13**.

- 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **9** tai **14**. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

**Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.**

### Taikinatyöväline

Tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

### Vaahdotusvatkain

- Vaahdotusvatkain on tarkoitettu vaahdottamiseen ja pehmeiden aineosien sekoittamiseen. Älä käytä sitä esimerkiksi paksuille taikinoille tai jos massa sisältää kovia aineosia, kuten hedelmien kiviä tai kuoria.

### Kaapimen kiinnittäminen


- Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Sen saa irrottaa vain puhdistamista varten **15**.
- 1 Kiinnitä joustava kaavinosa työkaluun asettamalla kaapimen alaosa koloon **10** ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen **11**. Toista toimet toisella puolella **12**.



## Hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

### **Moottoriosia ja aukon kansi**

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Aseta ylimääräinen virtajohto säilytystilaan  laitteen takaosaan.


### **Kulho ruostumatonta terästä**

- 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 kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

### **Työvälineet ja roiskesuoja**

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

### **Vaahdotusvatkain**

- Irrota joustava kaavin työkalusta aina ennen puhdistamista .
- Pese joustava kaavin ja työkalu lämpimän veden ja pesuaineen avulla. Kuivaa perusteellisesti. Osat voidaan myös pestä astianpesukoneessa.

Huomautus: Tarkista työkalun rungon kunto ennen käyttämistä ja käyttämisen jälkeen. Tarkista myös kaavin säännöllisesti. Jos se on kulunut, vaihda se.

## **Lasikulho**

- Pese kulho lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti.
- Voit pestä kulhon myös astianpesukoneessa.
- Huomautus: Kulhon pohjan kauluksen voi irrottaa ja pestä samalla tavalla. Voit irrottaa kauluksen kääntämällä tyhjän kulhon ylösalaisin ja kääntämällä kaulusta vastapäivään.

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- 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. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

## Ongelmanratkaisuohe

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisien kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Kun yleiskoneen pistoke työnnetään pistorasiaan, valmiustilan merkkivalo vilkkuu.	Nopeudensäädin ei ole O-asennossa.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut.  Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Käännä nopeudenvälitsin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Valmiustilan merkkivalo vilkkuu hitaasti, ja pistoke on pistorasiassa.	Yleiskoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäätötilaan.	Nollaa laite kääntämällä nopeudensäädin min-asentoon ja takaisin O-asentoon.

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- 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.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaysız uzatma veya her iki prizi aynı anda asla kullanmayın.
- Tavsiye Edilen Kullanım Tablosunda belirtilen maksimum miktar ve hızları asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kase, araçların, dış kapağın ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşıırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihaz kase tutamadığından tutarak KALDIRMAYIN.

- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengeleştirir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde çalıştırmayın veya çalışma yüzeyinden sarkıtmayın veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; ünite dengeleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya 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 kadar olmalıdır; ve 2) Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır. 3) Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- 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.

### **Cam kase**

- **Kullanmadan önce, kase aletlerinizin doğru yükseklikte ayarlandığından ve kaseinin tabanı ile**

## temas etmediğinden emin olun – “alet ayarlama” bölümüne bakın.

- Kasenin fırın veya ocak gibi yüksek ısı kaynaklarıyla doğrudan temas etmesine izin vermeyin.
- Malzemeleri sıyırmak için kasenin kenarına aletlerle vurmayın.
- Cam kase mikro dalga fırında kullanılabilir.

### Özel Bakım Talimatları

Cam doğal bir maddedir, kasenin üretimi sırasında mükemmel görünüm sağlamak için son derece titiz davranılmıştır, ancak yine de küçük kusurlar olabilir ve bu normaldir, bunlar kasenin performansını etkilemezler.

#### Fişe takmadan önce

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

#### İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: ‘Bakım ve temizlik’ bölümüne bakın.

#### Parçalar

- ① Mikser kafası
- ② Ek çıkışı
- ③ Dış kapak
- ④ Alet soketi
- ⑤ Kase
  - a Paslanmaz çelik (sağlanmışsa)
  - b Cam (sağlanmışsa)
- ⑥ Açma/kapama ve hız kontrolü
- ⑦ Mikser hazır göstergesi ışığı
- ⑧ Mikser gövdesi
- ⑨ Kafa açma kolu
- ⑩ Kablo saklama
- ⑪ K çırpıcı
- ⑫ Çırpma
- ⑬ Hamur aleti
- ⑭ Krema çırpıcı (sağlanmışsa)
- ⑮ Hamur karıştırıcı (sağlanmışsa)
- ⑯ Spatula
- ⑰ Siçrama koruyucusu


#### Mikserin kullanımı

- 1 Mutfak robotunun ① arkasındaki kafa açma kolunu ⑨ kaldırın ve aynı anda kafayı ① kalkık pozisyonda ② kilitlene kadar kaldırın.
- 2 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ③ ve aleti döndürerek ④ kilitleyin.
- 3 Kaseyi tabana yerleştirin. Tutamağı tam kilit açma sembolünün ⑥ üstüne yerleştirin, sonra tutamak tam kilit sembolünün ⑦ üstüne gelene kadar kaseyi yavaşça saat yönünde döndürün. Aşırı güç KULLANMAYIN ve aşırı SIKMAYIN ⑤.
- 4 Mutfak Robotunun arkasındaki kafa açma kolunu ⑨ kaldırın ve aynı anda mikser kafasını ① indirin.
- 5 Fişi prize takın ve mikser hazır göstergesi aydınlanacaktır.
- 6 Hız kontrolünü istenilen ayara getirerek çalıştırın.
- 7 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

## Önemli

- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine hemen durur. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını alçaltın, hız anahtarını 'O' pozisyonuna getirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser kaldığı yerden çalışmaya hemen başlayacaktır.
- Mikser kafası ne zaman yükselirse 'mikser hazır göstergesi' o zaman yanacaktır. Kafa alçaltıldığında ışık, mikserin kullanıma hazır olduğunu belirterek aydınlanacaktır.

### Yararlı bilgiler

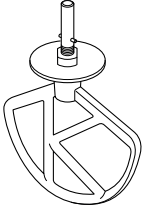



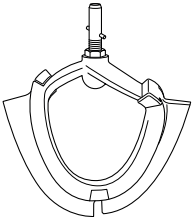



- Karıştırma fonksiyonu  hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine karıştırmak, örn. mereng, mus, kremalı meyve tatlısı, Ceneviz Keki ve sufleler gibi ve kek karışımlarına un ve meyveleri karıştırmak tasarlanmıştır. Mikser sabit yavaş bir hızda çalışacaktır.
- Mutfak aygıtının, dökülmeleri en aza indirmek için 'yumuşak başlama' özelliği vardır. Ancak, eğer makine kasenin içinde ekme hamuru gibi ağır bir karışım varken çalıştırılırsa mikserin seçilen hıza erişmesinin birkaç dakika alacağını aklınızda bulundurun.

## Elektronik hız algılama kumandası

Bu mikser elektronik algılama kumandası içerir ve içereklere miktarına göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, mikser içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**

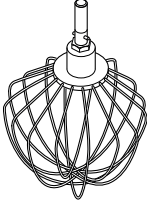
	<b>K-çırpıcı</b> Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.			
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li><li>Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.</li><li>Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.</li></ul>			
<b>Tarif/İşlem</b>	 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>	
Hamur ve Bisküviler - una yağ sürme	Un Ağırlığı	680 g	Min → 2	2 - 3
Hepsi bir arada kek karışımları	Toplam Ağırlık	2 kg	Min → Maks	1
	<b>Krema Çırpıcı</b> Yumuşak malzemeleri kremalaştırmak ve karıştırmak için.			
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li><li>Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.</li><li>Hamur gibi yoğun tariflerle veya çekirdek, kemik veya kabuk içeren meyveler gibi sert malzemelerle kullanmayın.</li></ul>			
<b>Tarif/İşlem</b>	 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>	
Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma	2,68 kg	Min → Maks	2	
Kek karışımları için yumurta çırpma		Min → Maks	1 - 4	
Un, meyve vb. şeyleri ekleme		Karıştır → 1	30 - 60 saniye	

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63 g).



## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**



### Çırpma

Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufler için.

### Önemli

- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.**
- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir.

Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

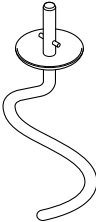



Tarif/İşlem	 (Maks)		 (Dakika)
Yumurta beyazları	12 (240 g)	Min → Maks	3
Krema	1L		2 - 3
Krep Sulu Hamuru • Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin. • Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.	250g Un 500g Süt 200g Yumurta	Min	10 saniye
		Maks	45-60 saniye
Mayonez • En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın.	2 Yumurta sarısı 10g Hardal 200ml Bitkisel yağ	Maks	1 - 1 ½

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63 g).

**Kullanılan çırpma kreması = Minimum %38 yağ içeriğine sahip taze çırpma kreması**

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

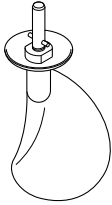
**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**

	Hamur aleti <b>Mayalı Karışımlar Hamur İçin</b>			
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <b>Önemli</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın - makineye aşırı yüklenme yapabilirsiniz.</b></li><li>• Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.</li><li>• Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.</li><li>• Aygıtı ara sıra durdurunuz ve yoğurma hamur aleti kazıyarak temizleyiniz.</li></ul> <b>Maya</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kuru maya</b> (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.</li><li>• <b>Taze maya:</b> unun içine ufalayın.</li><li>• <b>Diğer maya türleri:</b> üreticinin talimatlarını takip edin.</li></ul>			
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>
Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)	Un Ağırlığı	1,35 kg	Min	60 saniye
	Toplam Ağırlık	2,17 kg	1	3 - 4
Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş)	Un Ağırlığı	1,3 kg	Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye
	Toplam Ağırlık	2,5 kg	Min	60 saniye
			1	3 - 4
			Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63 g).

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**






### Hamur karıştırıcı

Hamur karıştırıcı hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine karıştırmak, örn. mereng, mus, kremalı meyve tatlısı, Ceneviz Keki, sufleler gibi ve kek karışımlarına unu karıştırmak tasarlanmıştır.

### Öneri ve İpuçları

#### Önemli

- Hamur, krema yağı ve hepsi bir arada kek karışımları gibi akışkan olmayan tarifler için kullanılmamalıdır.
- Karışıma un eklerken, unu fırın kâğıdı üstüne koyun. Kenarından katlayarak oluk ağızı oluşturun. Karıştırma fonksiyonunu kullanarak unu karışıma azar azar ekleyin.
- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- Alet sıcak içerikli malzemelerde kullanım için tasarlanmamıştır, hamur karıştırıcıyı kullanmadan önce malzemelerin soğumasına izin verin.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın - çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcının karışımı doğru şekilde karıştırmayı mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından karışımı çok uzun süre karıştırmayın. Karışım yeterince birleştiğinde hemen durun.
- Küreğin üzerinde veya kâse kenarında kalan her türlü karışmamış malzemeler spatula kullanılarak dikkatlice çırpılmalıdır. • Diğer maya türleri: üreticinin talimatlarını takip edin.

Tarif/İşlem		 (Maks)		 (Dakika)
Ceneviz Keki/ Çırpılmış Kek	Çırpma	9 Yumurta	Maks	4 - 5
	Hamur karıştırıcı	250 g Un	Karıştır	2 - 8
Sufleler	Çırpma	6 Yumurta	Maks	1
	Hamur karıştırıcı	900 g	Karıştır	1
Çikolatalı Mus	Çırpma	1,5 kg	Maks	2 - 3
	Hamur karıştırıcı		Karıştır	

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63 g).

## Sıçrama koruyucusunun takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanađı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının 6 altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiđi gibi yerleřtirilmelidir.
- 4 İstediyiniz ek parçayı takınız.
- 5 Mikserin kafasını ařađı dođru indiriniz.
  - Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diđer içerikleri çanađa atabilirsiniz 7.
  - Ek parçaları deđiřtirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama koruyucusunu çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve ař ađı dođru itiniz.

## Alet ayarlama

### K-çırpıcı, Çırpma, Krema çırpıcısı ve hamur karıştırıcı

Aletler fabrika çıkışında kase için dođru yüksekliđe ayarlanmıřtır ve ayarlama gerektirmez.

Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz dođru ölçüde 15mm anahtar kullanın:

Sonra ařađıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Aleti fiřten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eđer açıklıđın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. En iyi performans için çırpıcı, K-çırpıcı ve hamur karıştırıcı **neredeyse** kasenin 8 tabanına temas etmelidir.

### Krema çırpıcı

- İdeal olarak kase yüzeyi ile temas etmelidir ki karıştırma sırasında kaseyi temizleyebilsin 13.
- 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sađlayarak somunu yeterince sıkıřtırın 9 veya 14. Aleti kâsenin tabanına yaklařtırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklařtırmak için mili saat yönüne çevirin.
  - 5 Somunu tekrar sıkıřtırın.
  - 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
  - 7 Alet düzgün yerleřene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sađlandığında somunu güvenle sıkıřtırın.

**Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiřtir.**

### Hamur aleti

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıřtır ve ayar gerektirmez.

### Krema çırpıcı

- Krema çırpıcı krema hazırlamak ve yumuřak malzemeleri karıştırmak için dizayn edilmiřtir. Hamur veya meyve çekirdekleri, kemik ya da kabuk içeren sert malzemeleri kullanmayın.


### Lastik kısımların takılması

- Lastik kısımlar zaten takılmıř olarak teslim edilir ve temizlik için her zaman üründen çıkarılmalıdır 15.
- 1 Dikkatlice yuvada lastik kısım tabanını bularak araç üzerine esnek lastik kısmı takın 10 sonra ucu yavařça yerine oturtmadan önce oluđu içine bir tarafı takın 11. Diđer taraf ile tekrarlayın 12.

## Bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

### Güç ünitesi, çıkış kapağı

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.
- Kablonun fazlalığını makinenin arkasındaki kablo saklama bölmesine  yerleştirin.


### Paslanmaz çelik kase

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

### Aletler ve sıçrama koruyucu

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

### Krema çırpıcı

- Temizlemeden önce daima araçtan esnek lastik kısmı çıkarın .
- Lastik kısmı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Not: Lütfen kullanmadan önce ve sonra aletin gövdesinin ne durumda olduğunu kontrol edin, ayrıca lastik kısımları da düzenli olarak kontrol edin ve aşınmaya başladıkları takdirde değiştirin.

### Cam kase

- Kaseyi sıcak sabunlu su ile yıkayın sonra iyice kurulayın.
- Alternatif olarak kase bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Not: Kaseinin tabanındaki bilezik çıkartılabilir ve aynı şekilde yıkanabilir. Bileziği çıkartmak için boş kaseyi ters çevirin ve bileziğin vidasını saat yönünün tersinde çevirerek çıkartın.

## 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](http://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](http://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. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

## Sorun giderme kılavuzu

<b>Problem</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Çözüm</b>
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın - "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
Mutfak Robotu fişe ilk takıldığında 'Mikser hazır gösterge ışığı' yanıp sönüyor.	Hız kontrolü 'O' pozisyonunda değil.	Kontrol edin ve hız kontrolünü 'O' pozisyonuna getirin.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. 'Mikser hazır gösterge ışığı' hızla yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için "müşteri hizmetleri" ile görüşün.
Makine fişe takıldığında 'Mikser hazır gösterge ışığı' yavaş yanıp sönüyor.	Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Makineyi sıfırlamak için hız kontrolünü 'min' yapın sonra 'O' yapın.

## Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídatných zařízení.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho piezkoušet či spravit: viz 'Servis a údržba'.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte neschválené příslušenství nebo oba vývody najednou.
- Nepřekračujte množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Budte opatrní při zvedání tohoto spotřebiče, protože je těžký. Ujistěte se, že je zajištěná hlavice a že mísa, nástavce, kryt vývodu a přírodní šňůra jsou před zvedáním zabezpečeny.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. **NEZVEDEJTE** a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.



- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- 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; a 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.
- 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.

### **Skleněná mísa**

- **Před použitím zkontrolujte, zda jsou nástroje k míse nastavené na správnou výšku a nedotýkají se dna mísy - viz část „nastavení nástrojů“.**

- Nedovolte, aby se mísa dostala do kontaktu se silným zdrojem tepla, například s troubou nebo se sporákem.
- Nepokoušejte se vyprázdnit mísu údery náčiním do stěn.
- Skleněná mísa se smí používat v mikrovlnné troubě.

## Speciální pokyny k péči

Sklo je přírodní materiál. Při výrobě této mísy jsme se snažili zaručit dokonalý vzhled, přesto však mohou být viditelné nějaké drobné vady. To je normální a očekávatelné a nijak to neovlivňuje funkci mísy.

### Před zapojením

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

### Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Údržba a čištění“.

### Popis

- ① Hlavice mixéru
- ② Vývod pro příslušenství
- ③ Kryt vývodu
- ④ Vývod pro nasazení nástavce
- ⑤ Mísa
  - a Nerezová (pokud je součástí balení)
  - b Skleněná (pokud je součástí balení)
- ⑥ Vypínač a přepínač rychlostí
- ⑦ Světelný indikátor připravenosti robota
- ⑧ Pohonná jednotka robota
- ⑨ Páčka k uvolnění hlavice
- ⑩ Úložný prostor pro kabel
- ⑪ K-metla
- ⑫ Šlehací metla
- ⑬ Nástavec na těsto
- ⑭ Stírací metla (pokud je součástí balení)

- ⑮ Metla pro vmíchávání (pokud je součástí balení)
- ⑯ Stěrka
- ⑰ Kryt proti stříkání

### Používání mixéru


- 1 Zvedněte páčku k uvolnění hlavice ⑨ na zadní straně kuchyňského robota ① a současně zvedněte hlavici mixéru ①, dokud nezaklapne ve zvednuté poloze ②.
- 2 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru ③ a otočením ④ zajistěte.
- 3 Osadte pracovní mísu na základnu. Umístěte rukojeť přímo nad symbol odemknutého zámku ⑥, poté jemně otočte mísou po směru hodinových ručiček, dokud se rukojeť nedostane přesně nad symbol zámku ⑥. Nepoužívejte NADMĚRNOU sílu a neutahujte PŘÍLIŠ ⑤.

- 4 Zvedněte páčku k uvolnění hlavice ⑨ na zadní straně kuchyňského robotu a současně spusťte hlavici mixéru dolů ①.
- 5 Zapojte do elektrické zásuvky a rozsvítí se světelný indikátor připravenosti robotu.
- 6 Zapněte otočením přepínače rychlostí na požadované nastavení.
- 7 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

### Důležité

- Pokud hlavici mixéru během provozu zvednete, robot ihned přestane pracovat. Chcete-li jej znovu spustit, sklopte hlavici mixéru, otočte přepínač rychlostí do vypnuté polohy ‚O‘, počkejte pár sekund a pak znovu zvolte rychlost. Mixér by se měl ihned znovu spustit.
- Když hlavici mixéru zvednete, světelný indikátor připravenosti robotu přestane svítit. Když hlavici spustíte, indikátor se rozsvítí na znamení, že je mixér připraven k použití.

### Rady

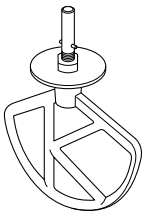



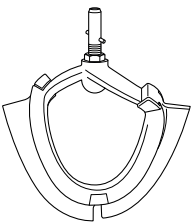



- Funkci vmíchávání  lze používat ke vmíchávání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů a bublanin, a k pomalému vmíchání mouky a ovoce do dortových směsí. Mixér použije konstantní pomalou rychlost.
- Váš kuchyňským přístrojem je vybaven funkcí "soft start", která minimalizuje rozstříknutí při zapnutí. Nicméně, pokud zapnete robot a v míse máte tuhou směs jako je chlebové těsto, bude trvat několik vteřin než mixer dosáhne požadované rychlosti.

## 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. Proto můžete za provozu slyšet určité odchytky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

## Tabulka doporučeného používání

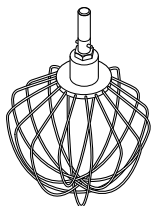
**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

		<b>K-metla</b> Pro přípravu koláčů, cukroví, těsta, polev, náplní, trubiček z odpalovaného těsta a bramborové kaše.		
		<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.</li> <li>• Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.</li> <li>• Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.</li> </ul>		
<b>Recept/ postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Sladká těsta a sušenky - tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	680 g	Min. → 2	2–3
Základní těsta na moučníky	Celková hmotnost	2 kg	Min. → Max.	1
		<b>Stírací metla</b> K rozšlehání a míchání měkkých ingrediencí.		
		<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.</li> <li>• Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkhnout.</li> <li>• Nepoužívejte metlu pro recepty na hutné směsi, například těsto nebo směsi s tvrdými ingrediencemi, pokud třeba obsahují pecky, kosti nebo skořápky.</li> </ul>		
<b>Recept/ postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Rozšlehání másla/margarinu a cukru		2,68 kg	Min. → Max.	2
Šlehání vajec do těst na moučníky			Min. → Max.	1–4
Vmíchání mouky, ovoce apod.			Vmíchávání → 1	30–60 s

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

## Tabulka doporučeného používání

**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**






### Šlehací metla

Pro vejce, smetanu, litá těsta, moučníky bez tuku, pusinky, tvarohové dorty, pěny a nákypy

### Důležité

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není.

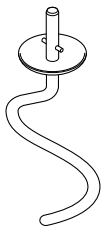



Recept/ postup	 (Max.)		 (Minuty)
Bílky	12 (420 g)	Min. → Max.	3
Smetana	1L		2–3
Lívančové těsto • Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Minimální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.	250 g mouky 500 g mléka 200 g vajec	Min.	10 s
		Max.	45–60 s
Majonéza • Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí.	2 žloutky 10 g hořčice 200 ml rostlinného oleje	Max.	1–1 ½

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

**Použitá smetana ke šlehání = čerstvá smetana ke šlehání s obsahem tuku nejméně 38 %**

## Tabulka doporučeného používání

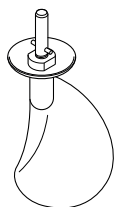
**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

	<b>Nástavec na těsto</b> Na kynutá těsta			
	<b>Rady a tipy</b> <b>Důležité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížít.</b></li> <li>• Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.</li> <li>• Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.</li> <li>• V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacího nástavce.</li> </ul> <b>Droždí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sušené droždí</b> (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.</li> <li>• <b>Čerstvé droždí:</b> Nadrobte do mouky.</li> <li>• <b>Ostatní typy droždí:</b> Řiďte se pokyny výrobce.</li> </ul>			
<b>Recept/ postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	1,35 kg	Min.	60 s
			1	3–4
	Celková hmotnost	2,17 kg	Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s
Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	1,3 kg	Min.	60 s
	Celková hmotnost	2,5 kg	1	3–4
			Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

## Tabulka doporučeného používání

**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**






### Metla pro vmíchávání

- Míchací nástavec je určen pro vmíchání řídkých či sypkých ingrediencí do hustších směsí, například na přípravu sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů, bublanin a pro vmíchání mouky do směsí na dorty.

### Rady a tipy

#### Důležité

- Není určen pro přípravu velmi hustých směsí, jako je těsto, šlehání tuku s cukrem nebo směsí na buchty.
- Při přidávání mouky do směsi nasypete mouku na papír na pečení. Složte jednu stranu tak, aby vznikla výsypka. Postupně mouku přidejte do směsi pomocí funkce vmíchání.
- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro dosažení optimálních výsledků je potřeba nízká rychlost.
- Nástavec není určen pro míchání horkých ingrediencí, nechte je před použitím míchacího nástavce zchladnout.
- Pokud chcete dosáhnout nejlepších výsledků, nešlehejte sníh nebo šlehačku příliš dlouho, protože pokud je vyšlehaná směs příliš tuhá, nedokáže míchací nástavec směs správně promíchat.
- Nepromíchávejte směs příliš dlouho, protože by se z ní uvolnil vzduch a směs by byla příliš řídká. Jakmile je směs dostatečně promíchána, přestaňte.
- Nerozmíchané ingredience, které zůstanou na lopatce nebo stěnách nádoby, opatrně vmíchejte pomocí stěrky.

Recept/ postup		 (Max.)		 (Minuty)
Piškot	Šlehačí metla	9 vajec	Max.	4–5
	Metla pro vmíchávání	250 g mouky	Vmíchávání	2–8
Bublaniny	Šlehačí metla	6 vajec	Max.	1
	Metla pro vmíchávání	900 g	Vmíchávání	1
Čokoládová pěna	Šlehačí metla	1,5 kg	Max.	2–3
	Metla pro vmíchávání		Vmíchávání	

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

## Instalace a používání krytu proti stříkání

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasuňte kryt proti stříkání na spodní stranu hlavice mixéru **6** tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.
  - Při spuštěném strojku je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu **7**.
  - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt proti stříkání sundávat.
- 6 Kryt proti stříkání se snímá zvednutím hlavice mixéru a stažením krytu.

## Nastavení nástrojů

### Metla typu K, šlehačí metla, stírací metla a metla pro vmíchávání

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.

Pokud ale chcete výšku nástavce upravit, použijte vhodný 15mm klíč: Pak postupujte podle pokynů níže:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehačí metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru. Pokud je nutné výšku upravit, zvedněte hlavici mixéru a metlu sundejte. Ideálně by se šlehačí metla, metla typu K a metla pro vmíchávání měly **téměř** dotýkat dna mísy **8**.

### Stírací metla

- Ideálně by se měla dotýkat povrchu mísy tak, aby mísu během míchání jemně otírala **13**.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel **9** nebo **14**. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel

proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.

- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné polohy pevně utáhněte matici.

**Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.**

### Hnětací hák

Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

### Stírací metla

- Stírací metla slouží ke šlehání a míchání jemných ingrediencí. Nepoužívejte ji na hutné směsi, například tuhé těsto, ani na tvrdé ingredience, například takové, které obsahují pecky, kosti nebo skořápky

### Nasazení stěrky

- Stěrka se dodává už nasazená a při čištění ji vždy sundejte **15**.
- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru **10** a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy **11**. To samé opakujte s druhou stranou **12**.



## Údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.

### Pohonná jednotka a kryt vývodu

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.
- Napájecí kabel zasuňte do úložného prostoru pro kabel ⑩ na zadní straně robotu.

### Nerezová mísa

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

### Nástroje a kryt mísy

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

### Stírací metla

- Před čištěním z nástroje vždy sundejte flexibilní stěrku ⑮.
- Flexibilní stěrku a nástroj omyjte v teplé vodě se saponátem a pak důkladně osušte. Tyto díly můžete také umývat v myčce.

Poznámka: Před a po použití zkontrolujte stav metly a pravidelně také kontrolujte stav stěrky a v případě známek opotřebení ji vyměňte.

### Skleněná mísa

- Mísu umyjte teplou vodou se saponátem a pak ji důkladně osušte.
- Mísu můžete umývat také v myčce.
- Poznámka: Kroužek na spodku mísy je odnímatelný a lze jej umývat stejným způsobem. Kroužek sejmete tak, že mísu otočíte dnem vzhůru a kroužek odšroubujete proti směru hodinových ručiček.

## 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](http://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 odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://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.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče - viz část „Nastavení nástrojů“.
Při prvním zapojení kuchyňského robota bliká světelný indikátor připravenosti robota.	Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze „O“.	Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy „O“.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Světelný indikátor připravenosti robota rychle bliká.	<p>Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí.</p> <p>Bylo překročeno maximální množství.</p>	<p>Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte do vypnuté polohy „O“ a znovu spusťte.</p> <p>Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.</p>
Když je přístroj zapojený, světelný indikátor připravenosti robota pomalu bliká.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Otočte přepínač rychlostí na „min“ a pak otočením na „O“ přístroj resetujte.

## Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 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.
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ne működtesse a konyhagépet felemelt állásban lévő gépkarral.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot, illetve ne használja mindkét meghajtót egyszerre.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos a készülék emelése során, mivel az nehéz. Emelés előtt ellenőrizze, hogy a fej rögzítve legyen, és hogy a tál, a keverőfejek, a meghajtó fedele és a vezeték biztonságos helyzetben legyenek.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és

a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva.

- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozéokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- 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; és 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 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.

## Üvegedény

- **A használat előtt ellenőrizze, hogy a keverőeszközök megfelelően legyenek beállítva és ne érjenek hozzá az edény aljához – lásd „a keverőfej beállítása” részt.**
- Ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen forró felülettel, például a sütőnél vagy a tűzhely tetején.
- Ne üsse a keverőfejet az edény falához, ha el akarja róla távolítani a keveréket.
- Az üvegedény használható mikrohullámú sütőben.

## Üvegedényre vonatkozó megjegyzések

Az üveg természetes anyag. Az edény gyártása során mindent elkövettünk a tökéletes megjelenés biztosítása érdekében, azonban előfordulhat, hogy az üvegen néhány apró egyenetlenség látható. Ez normális jelenség, és az edény használhatóságát nem érinti.

### csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „Karbantartás és tisztítás” fejezetet.

### A készülék részei

- ① Keverőgém
- ② Meghajtó nyílása
- ③ Nyílásfedél
- ④ Keverőfej csatlakozóaljzata
- ⑤ Keverőedény
  - a Rozsdamentes acél (ha tartozék)
  - b Üveg (ha tartozék)
- ⑥ Be/ki kapcsoló és sebességszabályozó
- ⑦ Keverőgép készen áll jelzőfény
- ⑧ Keverőgép törzse
- ⑨ Keverőgém kioldókarja
- ⑩ Vezetéktároló
- ⑪ K-keverő

- ⑫ Habverő
- ⑬ Dagasztóeszköz
- ⑭ Krémesítő keverőlapát (ha tartozék)
- ⑮ Bekeverő eszköz (ha tartozék)
- ⑯ Spatula
- ⑰ Fröccsenésgátló

### A keverőgép használata

- 1 Emelje meg a keverőgém kioldókarját ⑨ a konyhagép hátulján ①, és közben hajtja fel a keverőgémet ①, ameddig az nem rögzül a felemelt helyzetben ②.
- 2 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be ③, majd elfordítva ④ rögzítse.

- 3 Helyezze a keverőedényt az alpra. A fogantyú közvetlenül a nyitás jel fölött legyen **6**, majd finoman fordítsa el a keverőedényt jobbra amíg a fogantyú közvetlenül a zárás jel **6** fölé kerül. NE GYAKOROLJON rá túlzott erőt, és NE húzza túl **5**.
- 4 Emelje meg a keverőgém kioldókarját **9** a konyhagép hátulján, és közben hajtsa le a keverőgémet **1**.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és a „keverőgép készen áll” jelzőfény kigyullad.
- 6 A sebességszabályozó kívánt fokozatba való elfordításával indítsa el a gépet.
- 7 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

minimalizálja az összetevők felcsapódását. Mindazonáltal, ha a gép bekapcsolásakor sűrű keverék van a keverőedényben, például kenyértészta, előfordulhat, hogy a robotgépnek néhány másodpercre lesz szüksége a kiválasztott sebesség eléréséhez.


## Elektromos sebességérzékelő vezérlővel

A keverőgép elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változásakor (például a kenyértészta dagasztása vagy a tojások hozzáadása a tésztához). Ezért hallható némi változás a keverőgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

### Fontos

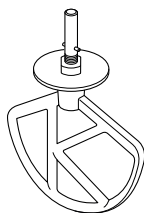
- Ha üzemelés közben felemeli a keverőgémet, a gép azonnal leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a keverőgémet, a sebességszabályozót fordítsa az „O” állásba, várjon néhány másodpercig, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A keverőgép azonnal elindul.
- A keverőgém felemelésekor a „keverőgép készen áll” jelzőfény kialszik. A keverőgém leengedésekor a jelzőfény kigyullad, jelezve, hogy a keverőgép készen áll a használatra.

### Típek

- A bekeverő funkcióval  könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse, gyümölcskrém, piskótatészta, szuflé készítésekor vagy használhatja a liszt és gyümölcs tésztába való lassú bekeveréséhez. A keverőgép állandó, lassú sebességgel üzemel.
- A készülékét rendelkezik „finom indítás” funkcióval, amely

## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**



### K-keverő

Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

### Tanácsok és tippek

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

### Recept/feldolgozás



(Max.)



(Perc)

Sütemény és kekszek - zsiradék bedolgozása lisztbe

Liszt súlya

680 g

Min. → 2

2 - 3

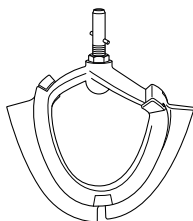
Tésztaporok

Teljes súly

2 kg

Min. → Max.

1



### Krémesítő keverőlapát

Lágy hozzávalók krémesítésére és keverésére

### Tanácsok és tippek

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- Ne használja keményebb állagú receptek, például tészta, vagy kemény hozzávalókat, például gyümölcsmagot, csontot vagy kagylóhéjat tartalmazó receptek készítéséhez.

### Recept/feldolgozás



(Max.)



(Perc)

Vaj/margarin és cukor összedolgozása

2,68 kg

Min. → Max.

2

Tojás bedolgozása tésztakeverékbe

Min. → Max.

1 - 4

Liszt, gyümölcs stb. bekeverése

Fold → 1

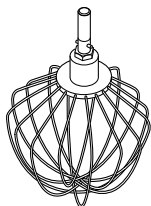
30 - 60 s

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).



## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**






### Habverő

Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez.

### Fontos

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
  - **Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.**
  - A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.

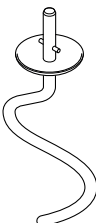



Recept/feldolgozás	 (Max.)		 (Perc)
Tojásfehérje	12 (420 g)	Min. → Max.	3
Tejszín	1L		2 - 3
Palacsintatészta • Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. • A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.	250 g liszt 500 g tej 200 g tojás	Min.	10 s
		Max.	45 - 60 s
Majonéz • A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.	2 tojássárgája 10 g mustár 200 ml növényi olaj	Max.	1 - 1 ½

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).

**Felhasznált tejszín = Legalább 38% zsírtartalmú friss tejszín.**

## Felhasználási útmutató

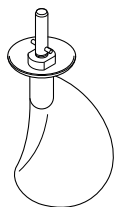
**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

	<b>Dagasztóeszköz</b> Kelt tésztához			
	<b>Tanácsok és tippek</b> <b>Fontos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket - a készülék túlterhelését okozhatja.</b></li> <li>• Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.</li> <li>• A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.</li> <li>• Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a dagasztókarról.</li> </ul> <b>Élesztő</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Száritott élesztő</b> (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percre, amíg enyhén habos lesz.</li> <li>• <b>Friss élesztő:</b> morzsolja be a lisztbe.</li> <li>• <b>Egyéb élesztők:</b> kövesse a gyártó utasításait.</li> </ul>			
<b>Recept/feldolgozás</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Perc)</b>
Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya	1,35 g	Min. 1	60 s 3 - 4
	Teljes súly	2,17 g	Újrada- gasztás „1” fokozaton	60 s
Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súlya	1,3 kg	Min. 1	60 s 3 - 4
	Teljes súly	2,5 kg	Újrada- gasztás „1” fokozaton	60 s

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).

## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**






### Bekeverő eszköz

A bekeverő eszközzel könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse, gyümölcskrém, piskótatészta, szuflé készítésénél vagy a liszt tésztába való bekeveréséhez.

### Tanácsok és tippek

#### Fontos

- Nem használható keményebb állagú receptekhez, például sűrű tészta, zsiradék és cukor összedolgozása, vagy tésztaporok esetén.
- Amikor lisztet ad a keverékhez, előbb öntse egy zsírpapírra. A papír oldalát felhajtva formázzon belőle egy lapátkát. A bekeverő funkció használata közben fokozatosan adja hozzá a lisztet a keverékhez.
- Ne használja a nagy sebességfokozatot, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- Az eszköz nem használható forró hozzávalók összekeverésére, ezért a bekeverő eszköz használata előtt várja meg, hogy a hozzávalók lehűljenek.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül, akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.
- A bekeverést ne végezze túl hosszán, mert ezzel a levegőt kihajtaná, és a keverék túl laza lesz. Fejezze be, ha a hozzávalók egyenletesen eloszlottak.
- A keverőlapáton és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni a műanyag kanállal.

Recept/feldolgozás		 (Max.)		 (Perc)
Felvert piskótatészta	Habverő	9 tojás	Max.	4 - 5
	Bekeverő eszköz	250 g liszt	Fold	2 - 8
Szuflék	Habverő	6 tojás	Max.	1
	Bekeverő eszköz	900 g	Fold	1
Csokoládés mousse	Habverő	1,5 kg	Max.	2 - 3
	Bekeverő eszköz		Fold	

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).

## A fröccsenésgátló felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverőedényt az alapra.
- 3 Nyomja a fröccsenésgátlót a keverőgém **6** alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőfejet az aljzatba.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
  - A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat **7**.
  - A keverőfejek cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.
- 6 A fröccsenésgátló levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fröccsenésgátlót.

## A keverőfej beállítása

### K-keverő, habverő, krémesítő keverőlapát és bekeverő eszköz

A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy 15 mm-es villáskulcsot: Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet. A habverő, K-keverő és a bekeverő eszköz akkor van jól felszerelve, ha **csaknem** érinti az edény alját **8**.

### Krémesítő keverőlapát

- Ideális esetben érintkezik az edény felületével úgy, hogy keverés közben finoman törli az edényt **13**.
- 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárat beállíthassa **9** or **14**. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a keverőfej szárát forgassa el jobbra.
  - 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
  - 6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a keverőgémet. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
  - 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

**Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.**

### Dagasztóeszköz

Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.

### Krémesítő keverőlapát

- A krémesítő keverőlapát puha hozzávalók krémesítésére és keverésére szolgál. Ne használja keményebb állagú receptek, például tészta, vagy kemény hozzávalókat, például gyümölcsmagot, csontot vagy kagylóhéjat tartalmazó receptek készítéséhez.

### A törlőlapát felszerelése

- A törlőlapát gyárilag fel van szerelve, és a tisztításhoz mindig el kell távolítani **15**.
- 1 Óvatosan illessze a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi

a nyílásba 10, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba 11. Ezt ismétlje meg a másik oldalon is 12.

## Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozóját.

### Meghajtóegység és nyílásfedél

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- A felesleges vezetéket tárolja a gép hátulján levő vezetéktároló rekeszben 10.

### Rozsdamentes acél keverőedény

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

### Keverőfejek és fröccsenésgátló

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

### Krémesítő keverőlapát

- A rugalmas törőlapátot a tisztítás előtt mindig el kell távolítani 15.
- Forró mosószeres vízben mossa el a rugalmas törőlapátot, majd alaposan szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

Megjegyzés: Használat előtt és után ellenőrizze az eszköz szerkezeti részének állapotát, valamint rendszeresen ellenőrizze a törőlapát

állapotát, és cserélje ki, ha a kopás jelei mutatkoznak.

### Üvegedény

- Forró mosószeres vízben mossa el az edényt, majd alaposan szárítsa meg.
- Másik megoldásként az edény mosogatógépben is elmosható.
- Megjegyzés: Az edény alján található gallér levehető, és hasonló módon elmosható. A gallért úgy veheti le, hogy megfordítja az üres edényt, és balra lecsavarja a gallért.

## 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](http://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](http://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.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

## Hibaelhárítási útmutató

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Megoldás</b>
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A „keverőgép készen áll” lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba.	A sebességszabályozó nem az 'O' helyzetben van.	Ellenőrizze, és ha szükséges, állítsa a sebességszabályozót az 'O' helyzetbe.
A konyhagép leáll működés közben. A „keverőgép készen áll” lámpa gyorsan villog.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt.  Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon avelőszolgálatához.
A „keverőgép készen áll” lámpa lassan villog, miközben a konyhagép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba.	A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott.	A gép alaphelyzetbe állításához fordítsa el a sebességszabályozót a „min” állásba, majd vissza az „O” állásba.

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Pracującego urządzenia nie wolno 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 z blatu, na którym stoi urządzenie, zwisał przewód sieciowy.
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek ani obu gniazd na raz.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest



zablokowana, a miska, przybory, zaślepka gniazda i przewód sieciowy nie są luźne.

- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w 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.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- 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 wysokie, 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.
- 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 użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

### **Miska szklana**

- **Przed użyciem sprawdzić, czy końcówki do użytku z miską zamocowane są na właściwej wysokości i nie stykają się z dnem miski – informacje na ten temat podane są w części dotyczącej regulacji wysokości końcówki.**

- Nie dopuszczać, aby miska stykała się ze źródłami bardzo wysokiej temperatury – nie umieszczać jej np. w piekarniku ani na płycie pieca bądź kuchenki.
- Nie należy uderzać końcówkami ani innymi przyborami kuchennymi w boki miski w celu wyjęcia składników.
- Miski można używać w kuchence mikrofalowej.

### **Specjalne środki konserwacyjne**

Szkło to naturalny materiał, dlatego pomimo dołożenia podczas produkcji wszelkich starań, by zapewnić doskonały wygląd miski, widoczne mogą być na niej drobne niedoskonałości. Jest to całkowicie normalne i spodziewane i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie miski.

#### **Przed podłączeniem do sieci**

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

#### **Przed pierwszym użyciem**

- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

## Legenda

- ① Głowica miksera
- ② Gniazdo nasadek
- ③ Zaślepka gniazda
- ④ Gniazdo końcówek
- ⑤ Miska
  - a Ze stali nierdzewnej (jeżeli załączono w zestawie)
  - b Szklana (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑥ Włącznik i regulator prędkości
- ⑦ Kontrolka stanu gotowości miksera
- ⑧ Korpus miksera
- ⑨ Dźwignia zwalniająca głowicę
- ⑩ Schowek na przewód sieciowy
- ⑪ Ubijak „K”
- ⑫ Trzepaczka
- ⑬ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑭ Końcówka do ucierania (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑮ Końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑯ Szpatułka
- ⑰ Osłona przeciwrozpryskowa

## Obsługa miksera


- 1 Unieść dźwignię zwalniającą głowicę ⑨, znajdującą się z tyłu robota ①, jednocześnie unosząc głowicę miksera ① do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej ②.
- 2 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej ③ i przekręcić ④, aby zablokować ją na miejscu.
- 3 Umieścić miskę w podstawie. Uchwyt powinien znajdować się dokładnie nad symbolem „odblokowane” ⑥. Następnie delikatnie przekręcić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt znajdzie się bezpośrednio nad symbolem „zablokowane” ⑦. NIE

- UŻYWAĆ zbyt dużej siły i NIE PRZEKRĘCAĆ ZBYT MOCNO ⑤.
- 4 Unieść dźwignię zwalniającą głowicę ⑨, znajdującą się z tyłu robota, jednocześnie opuszczając głowicę miksera ①.
  - 5 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania – zaświeci się kontrolka stanu gotowości miksera.
  - 6 Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości do wybranego ustawienia.
  - 7 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

### Ważne

- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, robot natychmiast przerywa pracę. Aby ponownie włączyć mikser, opuścić głowicę, przesunąć regulator do pozycji „O”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
- Za każdym razem gdy głowica miksera zostaje uniesiona, kontrolka stanu gotowości miksera gaśnie. Gdy głowica miksera zostanie opuszczona, kontrolka stanu gotowości zapali się, wskazując, iż mikser jest gotowy do pracy.

### Wskazówki

- Funkcja  może być używana do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych, biszkoptów i sufletów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta. Mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów.

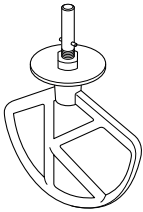



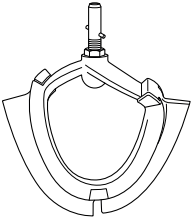



- Robot został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu w jak największym stopniu ograniczyć rozpryskiwanie. Możliwe jednak, że jeżeli w misce będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie dopiero po kilku sekundach osiągnie wybraną prędkość.

## Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas zagniatania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak mikser będzie dostosowywał sposób pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.

## Tabela zaleceń

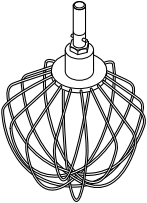



**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

	<b>Ubijak „K”</b> Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i purée z ziemniaków.			
	<b>Porady i wskazówki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.</li> <li>• Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.</li> </ul>			
<b>Przepis/sposób użycia</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Ciasta i ciastka - wcieranie tłuszczu do mąki	Waga mąki	680 g	Min. → 2	2 - 3
Jednoetapowe ciasta w proszku	Waga całkowita	2 kg	Min. → Maks.	1
	<b>Końcówka do ucierania</b> Do ucierania i mieszania miękkich składników			
	<b>Porady i wskazówki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.</li> <li>• Nie należy jej używać do ciężkich, gęstych mas, np. do ugniatania ciasta, ani do mieszania bądź ucierania twardych składników, np. zawierających pestki, kości lub skorupki.</li> </ul>			
<b>Przepis/sposób użycia</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Ucieranie masła/margaryny z cukrem		2,68 kg	Min. → Maks.	2
Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta			Min. → Maks.	1 - 4
Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami			Przekładanie → 1	30 - 60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## Tabela zaleceń

**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

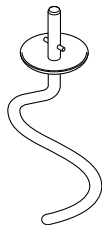
	<p><b>Trzepaczka</b> Do ubijania jaj, śmietany, rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bezy, serników, lekkich pianek, sufletów.</p>		
	<p><b>Ważne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• <b>Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.</b></li> <li>• Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.</li> </ul>		
Przepis/sposób użycia	 (Maks.)		 (Minuty)
Białka	12 (420 g)	Min. → Maks.	3
Śmietana	1L		2 - 3
Ciasto naleśnikowe • Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre. • Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.	250 g mąki 500 g mleka 200 g jaj	Min.	10 sekund
		Maks.	45-60 sekund
Majonez • Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.	2 żółtka 10 g musztardy 200 ml oleju roślinnego	Maks.	1 - 1 ½

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

**Użyta śmietana do ubijania = świeża śmietana do ubijania o minimalnej zawartości 38% tłuszczu**

## Tabela zaleceń

**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**



### Końcówka do zagniatania ciasta

Do mieszanek na ciasto drożdżowe




#### Porady i wskazówki

##### Ważne

- **Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników - może to spowodować przeciążenie urządzenia.**
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z końcówki do zagniatania.

##### Drożdże

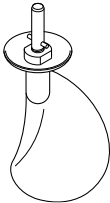



- **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- **Świeże drożdże:** wkruszyć do mąki.
- **Inne rodzaje drożdży:** przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

Przepis/sposób użycia		 (Maks.)		 (Minuty)
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	1,35 kg	Min.	60 sekund
	Waga całkowita		1	3 - 4
Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	1,3 kg	Min.	60 sekund
	Waga całkowita	2,5 kg	1	3 - 4
			Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## Tabela zaleceń

**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

		<p><b>Końcówka do łączenia lekkich składników</b></p> <p>Końcówka służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bezów, musów owocowych, biszkoptów, sufletów, a także do łączenia mąki z pozostałymi składnikami na ciasta.</p>		
		<p><b>Porady i wskazówki</b></p> <p><b>Ważne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Końcówki nie należy używać do mieszania składników gęstych, np. ciasta na chleb czy pierogi, ani do ucierania tłuszczu z cukrem lub przygotowywania ciast w proszku.</li> <li>• Podczas dodawania do składników mąki umieścić ją na arkuszu papieru pergaminowego. Zagiąć bok, aby uformować dzióbek. Przy użyciu funkcji do przekładania stopniowo dodawać mąkę do masy.</li> <li>• Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.</li> <li>• Końcówka nie jest przeznaczona do mieszania składników gorących. Przed jej użyciem należy składniki przestudzić.</li> <li>• Najlepsze wyniki da nieubijanie białek lub śmietany zbyt mocno – prawidłowe połączenie składników końcówką do łączenia nie będzie możliwe, gdy ubita masa będzie zbyt sztywna.</li> <li>• Nie należy mieszać łączonych składników przez zbyt długi czas, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z masy pęcherzyków powietrza, co sprawi, że będzie ona zbyt luźna. Mieszanie należy zakończyć, gdy składniki będą w wystarczającym stopniu połączone ze sobą.</li> <li>• Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach końcówki lub bokach miski należy ostrożnie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.</li> </ul>		
Przepis/sposób użycia		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minuty)</b>
Biszkopty/ciasta biszkoptowe	Trzepaczka	9 jaj	Maks.	4 – 5
	Końcówka do łączenia lekkich składników	250 g mąki	Przekładanie	2 – 8
Suflety	Trzepaczka	6 jaj	Maks.	1
	Końcówka do łączenia lekkich składników	900 g	Przekładanie	1
Pianka czekoladowa	Trzepaczka	1,5 kg	Maks.	2 – 3
	Końcówka do łączenia lekkich składników		Przekładanie	

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).



## Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Zamocować miskę w podstawie.
- 3 Mocno wsunąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy miksera **6**, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę miksera.
  - Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej **7**.
  - Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.
- 6 Zdjąć osłonę rozpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając osłonę.

## Regulacja wysokości końcówki

### **Ubijak „K”, trzepaczka, końcówka do ucierania i końcówka do łączenia lekkich składników**

Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze 15 mm: Następnie postępować według poniższych wskazówek.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę miksera. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki,

ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Trzepaczka, ubijak „K” i końcówka do łączenia lekkich składników powinny **prawie** dotykać dna miski **8**.

### **Kończówka do ucierania**

- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy końcówka będzie dotykać ścianek miski – podczas mieszania delikatnie ocierając o jej powierzchnię **13**.
- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki **9** lub **14**. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  - 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
  - 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
  - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

### **Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.**

### **Kończówka do zagniatania ciasta**

Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

### **Kończówka do ucierania**

- Kończówka do ucierania przeznaczona jest do ucierania i mieszania miękkich składników. Nie należy jej używać do ciężkich, gęstych mas, np. do ugniatania ciasta, ani do mieszania bądź

ucierania twardych składników, np. zawierających pestki, kości lub skorupki.

### Montaż elastycznego pióra

- Elastyczne pióro zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć 15.
- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór 10, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki 11. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra 12.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazodka sieciowego

### Korpus z silnikiem i zaśleпка gniazda

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu wsunąć do schowka na przewód 10 z tyłu urządzenia.

### Miska ze stali nierdzewnej

- 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).

### Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

### Końcówka do ucierania

- Przed czyszczeniem zawsze zdjąć elastyczne pióro z końcówki 15.
- Końcówkę i elastyczne pióro umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga: przed użyciem oraz po użyciu końcówki należy sprawdzić jej stan, a także regularnie sprawdzać stan elastycznego pióra i po zauważeniu wszelkich śladów zużycia wymienić je na nowe.

### Miska szklana

- Miskę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją wysuszyć.
- Można ją także myć w zmywarce.
- Uwaga: Kołnierz na podstawie miski można zdejmować i myć w taki sam sposób. Aby zdjąć kołnierz, pustą miskę przewrócić do góry dnem i odkręcić kołnierz, kręcąc go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

## 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](http://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 przesać 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](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Kontrolka stanu gotowości miksera miga po podłączeniu robota do źródła zasilania.	Regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „O”.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Kontrolka stanu gotowości miksera miga bardzo szybko.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem.  Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyc silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, skontaktować się z działem „Obsługi klienta”.
Kontrolka stanu gotowości miksera miga wolno w czasie, gdy robot jest podłączony do źródła zasilania.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 30 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „Min”, a następnie ponownie do pozycji „O”, aby zresetować urządzenie.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- 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.
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- 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 σε σημείο όπου μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φισ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή και τις δύο υποδοχές ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπουλ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή γιατί είναι βαριά. Πριν τη σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι

- το μπολ, τα εργαλεία, το κάλυμμα υποδοχής και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. ΜΗΝ σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
  - Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζίνομηχανή.
  - Μην 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.
  - 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.
  - Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
  - 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 αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 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.

- 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.

### **Γυάλινο μπολ**

- **Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία του μπολ είναι προσαρμοσμένα στο σωστό ύψος και ότι δεν αγγίζουν το κάτω μέρος του μπολ – ανατρέξτε στην ενότητα «προσαρμογή εργαλείων».**
- Μην ακουμπάτε το μπολ σε πηγές υψηλής θερμότητας, όπως στον φούρνο ή στην επιφάνεια της ηλεκτρικής κουζίνας.
- Μην χτυπάτε εργαλεία στο πλάι του μπολ για να απομακρύνετε τα υλικά.
- Το γυάλινο μπολ είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

### **Οδηγίες ειδικής φροντίδας**

Το γυαλί είναι φυσικό υλικό και κατά την κατασκευή αυτού του μπολ δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε να διασφαλιστεί η άψογη εμφάνισή του. Εντούτοις, ενδέχεται να υπάρχουν ορισμένες ορατές μικρές ατέλειες, οι οποίες είναι φυσιολογικές και αναμενόμενες και δεν επηρεάζουν την απόδοση του μπολ.

### **Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- 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.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

### **Επεξήγηση συμβόλων**

- ① Κεφαλή του μίξερ
- ② Υποδοχή εξαρτήματος
- ③ Κάλυμμα υποδοχής
- ④ Υποδοχή εργαλείου
- ⑤ Μπολ
  - a Ανοξείδωτο (εάν παρέχεται)
  - b Γυάλινο (εάν παρέχεται)
- ⑥ Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και ταχύτητας
- ⑦ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ
- ⑧ Σώμα του μίξερ
- ⑨ Μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
- ⑩ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑪ Χτυπητήρι Κ
- ⑫ Αναδευτήρι
- ⑬ Εργαλείο ζύμης
- ⑭ Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα (εάν παρέχεται)
- ⑮ Εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)
- ⑯ Σπάτουλα
- ⑰ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

### **Για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ**

- 1 Ανασηκώστε το μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής ⑨ στην πίσω πλευρά της κουζίνομηχανής ① και, ταυτόχρονα, ανασηκώστε την κεφαλή ① μέχρι να ασφαλίσει στην υψηλή θέση ②.
- 2 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Ήπεια, πιέστε προς τα πάνω ③ και στρέψτε ④ το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Προσαρμόστε το μπολ πάνω στη βάση. Τοποθετήστε τη λαβή ακριβώς πάνω από το σύμβολο απασφάλισης ⑥ και, στη συνέχεια, γυρίστε απαλά το μπολ δεξιόστροφα, έως ότου η λαβή βρεθεί ακριβώς πάνω από το σύμβολο ασφάλισης ⑥. ΜΗΝ ΑΣΚΕΙΤΕ υπερβολική δύναμη και ΜΗΝ σφίγγετε υπερβολικά ⑤.
- 4 Ανασηκώστε το μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής ⑨ στην πίσω πλευρά της κουζίνομηχανής και, ταυτόχρονα, κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ ①.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος και η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» θα ανάψει.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση.
- 7 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

### **Σημαντικό**


- Εάν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, η συσκευή θα σταματήσει αμέσως να λειτουργεί. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας



στη θέση «Ο» (Απενεργοποίηση), περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

- Όταν ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» σβήνει. Όταν κατεβάζετε την κεφαλή, η ενδεικτική λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι το μίξερ είναι έτοιμο για χρήση.

#### **Συμβουλές**

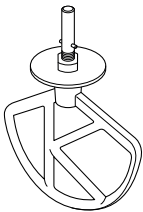



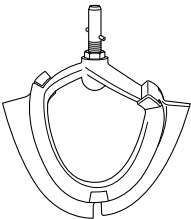



- Η λειτουργία για ανακάτεμα  μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, μους, φρούτα με σαντιγί, γενοβέζικο παντεσπάνι και σουφλέ, και για να αναμειγνύετε σιγά σιγά το αλεύρι και τα φρούτα στα μείγματα για κέικ. Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα.
- Η κουζινομηχανή σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσίλισμα. Εάν, όμως, η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μείγμα στο μπολ ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.

## 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

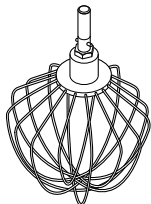
**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

		<b>Χτυπητήρι Κ</b> Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ πατάτας.		
		<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• 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.</li> <li>• Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.</li> </ul>		
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Γλυκά και μπισκότα - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	Βάρος αλευριού	680 γρ.	Ελάχ. → 2	2 - 3
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Συνολικό βάρος	2 kg	Ελάχ. → Μέγ.	1
		<b>Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα</b> Για μείγματα με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών.		
		<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.</li> <li>• Μην το χρησιμοποιείτε για βαριά μείγματα όπως ζύμη ή σκληρά υλικά, για παράδειγμα υλικά που περιέχουν κοκκώδη φρούτων, κόκκαλα ή κελύφη.</li> </ul>		
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης		2,68 kg	Ελάχ. → Μέγ.	2
Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ			Ελάχ. → Μέγ.	1 - 4
Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.			Ανακάτεμα → 1	30 - 60 δευτ.

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**






### Αναδευτήρι

Για αβγά, κρέμα, κουρκούτι, παντεσπάνι με λίγα λιπαρά, μαρέγκες, τσιζκέικ, μους, σουφλέ

### Σημαντικό

- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζι και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.**
- 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.

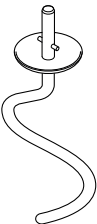



Συνταγή/Επεξεργασία	 (Μέγ.)		 (Λεπτά)
Ασπράδια αβγών	12 (420 γρ.)	Ελάχ. → Μέγ.	3
Κρέμα	1L		2 - 3
Ζύμη για πάνκείκ • Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά. • Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.	250 γρ. αλεύρι 500 γρ. γάλα 200 γρ. αβγά	Ελάχ.	10 δευτ.
		Μέγ.	45-60 δευτ.
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.	2 ασπράδια αβγών 10 γρ. μουστάρδα 200 ml φυτικό λάδι	Μέγ.	1 - 1 ½

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

**Χρήση κρέμας σαντιγί = Φρέσκια κρέμα σαντιγί με τουλάχιστον 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά.**

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

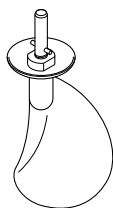
**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

	<b>Εργαλείο ζύμης</b> <b>Για ζύμες με μαγιά</b>			
	<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <b>Σημαντικό</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.</li> <li>• Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.</li> <li>• Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.</li> <li>• Ανά διαστήματα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να ξεκολλάτε το μείγμα από το εργαλείο ζύμης.</li> </ul> <b>Μαγιά</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ξηρή μαγιά</b> (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες.</li> <li>• <b>Νωπή μαγιά:</b> θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.</li> <li>• <b>Άλλοι τύποι μαγιάς:</b> ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.</li> </ul>			
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	1,35 kg	Ελάχ. 1	60 δευτ. 3 - 4
	Συνολικό βάρος	2,17 kg	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	60 δευτ.
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	1,3 kg	Ελάχ.	60 δευτ.
	Συνολικό βάρος	2,5 kg	1 Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	3 - 4 60 δευτ.

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**






### Εργαλείο για ανακάτεμα

- Το εργαλείο για ανακάτεμα έχει σχεδιαστεί για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, μους, φρούτα με σαντιγί, γενοβέζικο παντεσπάνι, σουφλέ, και για να ανακατεύετε το αλεύρι στα μείγματα για κέικ.

### Συμβουλές και υποδείξεις

#### Σημαντικό

- Δεν προορίζεται για χρήση με πιο βαριά μείγματα, όπως ζύμη, μείγμα από βούτυρο και ζάχαρη ή μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί.
- Όταν προσθέτετε αλεύρι στο μείγμα, τοποθετήστε το σε λαδόκολλα. Διπλώστε την άκρη ώστε να δημιουργήσετε ένα χωνί. Προσθέστε το αλεύρι σταδιακά στο μείγμα, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία για ανακάτεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Το εργαλείο δεν προορίζεται για την ανάμιξη ζεστών υλικών. Αφήστε τα υλικά να κρυώσουν προτού χρησιμοποιήσετε το εργαλείο για ανακάτεμα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.
- Μην ανακατεύετε το μείγμα για πολλή ώρα, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό. Σταματήστε όταν όλα τα υλικά έχουν αναμιχθεί καλά.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπολ θα πρέπει να τα προσθέσετε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.

Συνταγή/Επεξεργασία		 (Μέγ.)		 (Λεπτά)
Γενοβέζικο παντεσπάνι / Παντεσπάνι	Αναδευτήρι	9 αβγά	Μέγ.	4 - 5
	Εργαλείο για ανακάτεμα	250 γρ. αλεύρι	Ανακάτεμα	2 - 8
Σουφλέ	Αναδευτήρι	6 αβγά	Μέγ.	1
	Εργαλείο για ανακάτεμα	900 γρ.	Ανακάτεμα	1
Μους σοκολάτας	Αναδευτήρι	1,5 kg	Μέγ.	2 - 3
	Εργαλείο για ανακάτεμα		Ανακάτεμα	

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρους 53-63 g).

## Για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπολ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ **6** μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
  - Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπολ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι από το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος **7**.
  - Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το πορς τα κάτω.

## Προσαρμογή εργαλείων

### **Χτυπητήρι K, αναδευτήρι, χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα και εργαλείο για ανακάτεμα**

Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή. Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί 15 mm: Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Ιδανικά, το αναδευτήρι το χτυπητήρι K και το εργαλείο για ανακάτεμα θα πρέπει να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ **8**.

### **Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα**

- Ιδανικά, πρέπει να έρχεται σε επαφή με την επιφάνεια του μπολ, ώστε να «σκουπίζει» απαλά τα τοιχώματα του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης **13**.
- 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα **9** ή **14**. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
  - 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
  - 6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
  - 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

### **Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.**

### **Εργαλείο ζύμης**

Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

### **Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα**

- Το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα έχει σχεδιαστεί για τη δημιουργία μειγμάτων με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών. Μην το χρησιμοποιείτε για βαριά μείγματα, όπως ζύμη ή σκληρά υλικά, για παράδειγμα, υλικά που περιέχουν κουκούτσια φρούτων, κόκκαλα ή κελύφη.

### **Τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας**

- Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται για τον καθαρισμό **15**.
- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εργαλείο βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή **10** και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της **11**. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την άλλη πλευρά **12**.

### **Φροντίδα και καθαρισμός**

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.

### **Μονάδα μοτέρ και κάλυμμα υποδοχής**

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου **10** στο πίσω μέρος της συσκευής.

### **Ανοξείδωτο μπολ**

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρματινή βούρτσα, σύρμα

κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέτε τα στρώματα αλάτων.

- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

### **Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλισματος**

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

### **χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα**

- Αφαιρέτε πάντα την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό **15**.
- Πλένετε την εύκαμπτη λεπίδα και το εργαλείο σε ζεστή σαπουνάδα και φροντίζετε να τα στεγνώνετε πολύ καλά. Εναλλακτικά, τα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Να επιθεωρείτε την κατάσταση του κυρίως σώματος του εργαλείου πριν και μετά τη χρήση και, επίσης, να επιθεωρείτε τακτικά την κατάσταση της εύκαμπτης λεπίδας και να την αντικαθιστάτε εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς.

### **Γυάλινο μπολ**

- Πλένετε το μπολ με ζεστή σαπουνάδα και φροντίζετε να το στεγνώνετε πολύ καλά.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το μπολ στο πλυντήριο πιάτων.
- Σημείωση: Ο δακτύλιος στη βάση του μπολ είναι αφαιρούμενος και μπορείτε να τον πλύνετε με τον ίδιο τρόπο. Για να αφαιρέσετε τον δακτύλιο, γυρίστε ανάποδα το μπολ όταν είναι άδειο και ξεβιδώστε τον δακτύλιο, στρέφοντάς τον αριστερόστροφα.

## 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](http://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](http://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.

Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Αιτία</b>	<b>Λύση</b>
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί - βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει όταν η Κουζινομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά.	Το κουμπί ελέγχου Ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο».	Ελέγξτε και γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο».
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει γρήγορα.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό.  Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει αργά όταν η συσκευή συνδέεται στο ρεύμα.	Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στην ελάχιστη ταχύτητα («Ελάχ.») και, στη συνέχεια, στη θέση «Ο» για να επανενεργοποιηθεί η συσκευή.

## Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením zariadenie vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo oba výstupy v rovnakom čase.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryt výstupu a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.

- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. NENADVÍHAJTE ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Nehýbte hlavou robota ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- 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.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia. Predlžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne. Ak sa používa predlžovací kábel: 1) Menovitý elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť minimálne rovnaký ako elektrický výkon spotrebiča; a 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.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické 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 obsluhu, 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.

## Sklenená nádoba

- **Pred použitím zabezpečte, aby nástroje do nádoby boli nastavené na správnu výšku a neboli v kontakte s dnom nádoby – prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.**
- Dbajte na to, aby sa misa nedostala do kontaktu so zdrojmi vysokého tepla, ako sú rúra na pečenie alebo sporák.
- Neudierajte do nástrojov na boku misky, aby ste odstránili prísady.
- Túto sklenenú nádobu možno bezpečne používať v mikrovlnnej rúre.

## Špeciálne pokyny týkajúce sa starostlivosti

Sklo je prírodný materiál. Pri výrobe tejto nádoby bola vynaložená maximálna snaha o to, aby mala dokonalý vzhľad. Napriek tomu môžu byť na nej viditeľné nejaké drobné nedostatky. To je normálne a nijako to neovplyvní jej funkcie.

### Pred zapnutím zariadenia

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

### Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

## Legenda

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ① | Hlava robota                            | ⑦ | Svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie |
| ② | Výstup pre príslušenstvo                | ⑧ | Telo robota   |
| ③ | Kryt výstupu                            | ⑨ | Páčka na uvoľňovanie hlavy robota                   |
| ④ | Zásuvka na nástroj                      | ⑩ | Úložný priestor pre elektrickú šnúru                |
| ⑤ | Nádoba                                  | ⑪ | Metlička v tvare K                                  |
| a | Z nehrdzavejúcej ocele (ak je dodaná)   | ⑫ | Šľahacia metlička                                   |
| b | Sklenená (ak je dodaná)                 | ⑬ | Nástroj na cesto                                    |
| ⑥ | Ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti | ⑭ | Šľahač na krémy (ak je dodaná)                      |
|   |   | ⑮ | Nástroj na vmiešavanie (ak je dodaná)               |
|   |   | ⑯ | Stierka   |
|   |   | ⑰ | Kryt proti vyšplechovaniu                           |

## Používanie multifunkčného robota


- 1 Nadvihnite páčku na uvoľňovanie hlavy robota ⑨ v zadnej časti kuchynského robota ① a súčasne vyklopte nahor hlavu robota ①, kým sa nezistí v zdvihnutej pozícii ②.
- 2 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor ③ a otočte ním ④, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Nasadte nádobu na podstavec. Rúčku umiestnite priamo nad symbol odistenia ⑥, potom zľahka pootočte nádobu v protismere hodinových ručičiek, kým sa rúčka nebude nachádzať priamo pod symbolom zaistenia ⑥. **NEPOUŽÍVAJTE nadmernú silu a príliš ju NEUŤAHUJTE ⑤.**
- 4 Nadvihnite páčku na uvoľňovanie hlavy robota ⑨ v zadnej časti kuchynského robota a súčasne sklopte nadol hlavu robota ①.
- 5 Zapojte do elektrickej siete, na čo sa rozsvieti svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.
- 6 Zapnite pootočením ovládača rýchlosti do žiaducej pozície.
- 7 Založený nástroj uvoľníte jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

### Dôležité upozornenia

- Ak hlavu robota vyklopite počas chodu nahor, zariadenie sa hneď zastaví. Opäť ho spustíte tým, že sklopite hlavu robota nadol, ovládač rýchlosti pretočíte do pozície „O“, počkáte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvolíte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď na to malo opäť spustiť.

- Vždy, keď vyklopite hlavu robota nahor, zhasne svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie. Po sklopení hlavy robota nadol sa táto kontrolka rozsvieti signalizujúc, že robot je pripravený na použitie.

### Tipy

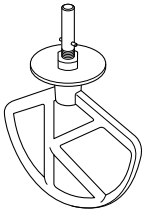



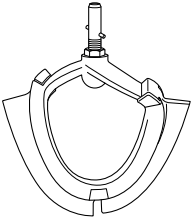



- Funkciu vmiešavania  možno používať na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí, napríklad pri príprave snehových pusínok, šľahaných pien, ovocných pohárov, janovských koláčov, bublanín a podobne, a na pomalé zapracovanie múky a ovocia do zmesí na koláče a torty. Robot bude pracovať konštantnou pomalou rýchlosťou.
- Váš kuchynský robot je vybavený funkciou „jemného štartu“ na minimalizovanie rozlievania obsahu nádoby. Pri zapnutí robota v prípade, že sa v nádobe nachádzajú husté zmesi, ako je cesto na chlieb, si môžete všimnúť, že robot potrebuje pár sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť.

## Snímač na elektronické ovládanie rýchlosti

Váš robot je vybavený snímačom na elektronické ovládanie rýchlosti, ktorý je určený na udržiavanie rýchlosti pri rôznych záťažach, napríklad, keď sa miesi cesto na chlieb alebo keď sa pridávajú vajíčka do koláčovej zmesi. Počas chodu preto môžete počuť isté výkyvy rýchlosti, keďže robot sa prispôbuje záťaži a zvolenej rýchlosti – ide o normálny jav.

## Tabuľka odporúčaného používania

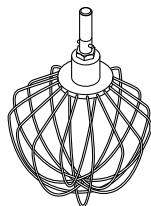
**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

	<p><b>Metlička v tvare K</b> Na výrobu koláčov, sušienok, pečiva, námrazy, náplní, zákuskov a zemiakovej kaše.</p>	<p><b>Rady a tipy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.</li> <li>• Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.</li> </ul>		
<p><b>Recept/postup</b></p>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
<p>Trvanlivé a sladké pečivo - vtieranie tuku do múky</p>	<p>Hmotnosť múky</p>	<p>680g</p>	<p>Min. → 2</p>	<p>2 - 3</p>
<p>Zmesi na múčne koláče</p>	<p>Celková hmotnosť</p>	<p>2 kg</p>	<p>Min. → Max.</p>	<p>1</p>
	<p><b>Šľahač na krémy</b> Na prípravu krému a miešanie mäkkých prísad</p>	<p><b>Rady a tipy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.</li> <li>• Nepoužívajte s ťažkými receptami, ako sú cestá alebo tvrdými prísadami, napríklad takými, ktoré obsahujú ovocné kôstky, kosti alebo škrupiny.</li> </ul>		
<p><b>Recept/postup</b></p>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
<p>Maslo/margarín a cukor</p>		<p>2,68kg</p>	<p>Min. → Max.</p>	<p>2</p>
<p>Šľahanie vaječ do zmesí na koláče</p>			<p>Min. → Max.</p>	<p>1 - 4</p>
<p>Vmiešavanie múky, ovocia a podobne</p>			<p>Vmiešať → 1</p>	<p>30 - 60 sekúnd</p>

Veľkosť použitých vaječ = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**






### Šľahacia metlička

Na vajcia, smotanu, cesto, beztukové piškóty, pusinky, tvarohové koláče, peny, suflé

### Dôležité upozornenia

- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.**
- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.

Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky.

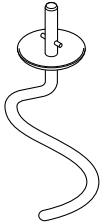



Recept/postup	 (Max.)		 (Minúty)
Vaječné bielka	12 (420g)	Min. → Max.	3
Smotana	1L		2 - 3
Liate cesto na palacinky • Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky. • Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.	250g múky 500g mlieka 200g vajíčok	Min.	10 sekúnd
		Max.	45-60 sekúnd
Majonéza • Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.	2 vaječné žĺtka 10g horčice 200mls zeleninového oleja	Max.	1 - 1 ½

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

**Použitá smotana na šľahanie = čerstvá smotana na šľahanie s minimálnym obsahom tuku 38%**

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

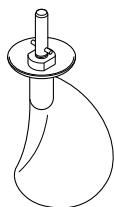
	<b>Nástroj na cesto</b> Na kysnuté cesto			
	<b>Rady a tipy</b> <b>Dôležité upozornenia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.</b></li> <li>• Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.</li> <li>• Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.</li> <li>• Zariadenie občas zastavte a zoškrabte zmes z háka na hnetenie cesta.</li> </ul> <b>Droždie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):</b> Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.</li> <li>• <b>Čerstvé droždie:</b> Namrvte ho do múky.</li> <li>• <b>Iné druhy droždia:</b> Riadte sa inštrukciami výrobcu.</li> </ul>			
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	1,35 kg	Min.	60 sekúnd
	Celková hmotnosť	2,17 kg	1	3 - 4
Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	1,35 kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd
	Celková hmotnosť	2,5 kg	Min.	3 - 4
			1	Rýchlosť 1 pre prehnetenie

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).



## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**






### Nástroj na vmiešavanie

Nástroj na vmiešavanie je navrhnutý na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí, napríklad pri príprave snehových pusínok, šľahaných pien, ovocných pohárov, janovských koláčov, bublanín a podobne, a na vmiešavanie múky do zmesí na niektoré koláče a torty.

### Rady a tipy

#### Dôležité upozornenia

- Nie je určený na používanie pri príprave ťažkých zmesí, ako sú napríklad cesto, husté tukové krémy s cukrom či zmesi na múčne koláče.
- Keď pridáte múku do zmesi, položte ju na hárok papiera na pečenie. Prehnite jeho bočnú časť aby ste vytvorili hrdlo. Postupne pridávajte múku a zmiešajte ju pomocou funkcie skladania.
- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon vmiešavania je potrebná pomalá rýchlosť.
- Tento nástroj nie je navrhnutý na mixovanie horúcich zložiek. Horúce zložky preto nechajte pred použitím tohto nástroja vychladnúť.
- V záujme dosahovania najlepších výsledkov nešľahajte vaječné bielka alebo smotanu príliš dlho. Nástroj na vmiešavanie nebude môcť premiešať zmes správne, ak bude vyšľahaný sneh príliš tuhý.
- Zmes nemiešajte príliš dlho, lebo by sa z nej uvoľnil vzduch a príliš by zvláčnela. Keď je zmes dostatočne spracovaná, vmiešavanie zastavte.
- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatke alebo na stenách mixovacej nádoby treba opatrne vmiešať do zmesi špachtľou.

Recept/postup		 (Max.)		 (Minúty)
Janovské koláče/zákusky	Šľahacia metlička	9 vajíčok	Max.	4 – 5
	Nástroj na vmiešavanie	250 g múky	Vmiešať	2 – 8
Bublaniny	Šľahacia metlička	6 vajíčok	Max.	1
	Nástroj na vmiešavanie	900 g	Vmiešať	1
Čokoládová pena	Šľahacia metlička	1,5 kg	Max.	2 – 3
	Nástroj na vmiešavanie		Vmiešať	

Veľkosť použitých vajíč = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

## Založenie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

- 1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec.
- 3 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota **6**, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.
  - Počas spracovania sa zložky môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu **7**.
  - Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechovaniu.
- 6 Ak chcete zložiť kryt proti vyšplechovaniu, dvihnite hlavu robota a kryt vytiahnite.

## Nastavovanie nástrojov

### **Metlička v tvare K, šľahacia metlička, stieracia metla a nástroj na vmiešavanie**

Nástroje sú už vo fabrike nastavované na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to.

No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to vhodný 15 mm maticový kľúč:

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 2 Vyklapte hlavu robota a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
- 3 Sklopte nadol hlavu robota. Ak medzeru medzi koncom daného nástroja a dnom nádoby treba upraviť, nadvihnite hlavu robota a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec metličky v tvare K,

šľahacej metličky alebo nástroja na vmiešavanie **takmer** dotýkať dna nádoby **8**.

### **Stieracia metla**

- Ideálne by mala byť v kontakte s vnútorným povrchom nádoby, aby ju počas mixovania jemne stierala **13**.
- 4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ **9** alebo **14**. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
  - 5 Opäť dotiahnite maticu.
  - 6 Nástroj založte do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
  - 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.

### **Poznámka: Maticový kľúč je zázornený len pre ilustračné účely.**

### **Nástroj na cesto**

Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

### **Šľahač na krémy**

- Je určená na šľahanie a miešanie mäkkých zložiek. Nie je určená na spracovávanie hustých zmesí, ako je napríklad cesto, ani na spracovávanie tvrdých zložiek, ktoré obsahujú napríklad kôstky, kosti alebo škrupiny.

### **Zakladanie stierky**

- Stierka sa dodáva už založená. No pred čistením ju vždy treba vybrať **15**.
- 1 Flexibilnú stierku opatrne založte na nástroj umiestnením jej základne

do otvoru 10. Potom jednu stranu vložte do drážky a koniec opatrne zaistite na miesto 11. Zopakujte to aj s druhou stranou 12.

## Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.

### Pohonná jednotka a kryt výstupu

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry zatlačte do úložného priestoru pre elektrickú šnúru 10 nachádzajúceho sa v zadnej časti zariadenia.

### Nádoba z nehrdzavejúcej ocele

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

### Nástroje a kryt proti výšplechovaniu

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

### Stieracia metla

- Pred jej čistením z nej vždy vyberte flexibilnú stierku 15.
- Flexibilnú stierku a metlu umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj potom, kontrolujte stav tela tohto nástroja. Pravidelne kontrolujte aj stav stierky, a ak je opotrebovaná, vymeňte ju.

### Sklenená nádoba

- Nádobu umývajte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Potom ju treba dôkladne osušiť.
- Eventuálne ju možno bezpečne umývať v umývačke riadu.
- Poznámka: Krúžok na spodnej časti nádoby možno odnímať a umývať rovnakým spôsobom. Postup pri odnímaní krúžku: prázdnu nádobu obráťte naopak a krúžok odskrutkujte jeho točením v protismere hodinových ručičiek.

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://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 odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://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 ODPADĚ 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.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šlahacia metlička udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.
Po prvom zapojení kuchynského robota do elektrickej siete bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	Ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“.	Skontrolujte ovládač rýchlosti a pretočte ho do pozície „O“.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Rýchlo bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	<p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu.</p> <p>Prekročené maximálne množstvo.</p>	<p>Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite.</p> <p>Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.</p>
Keď je kuchynský robot zapojený do elektrickej siete, pomaly bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „min“ a potom ho vráťte do pozície „O“, aby ste zariadenie zresetovali.

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- 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.
- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу, не використовуйте обидва отвори (патрубки) одночасно.
- Не перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж підняти прилад, переконайтеся, що голівку міксера

зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.

- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- 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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- 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.
- 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.

### **Скляна чаша**

- **Перед використанням переконайтеся, що висота інструментів чаші настроєна вірно і вони не торкаються дна чаші – дивіться розділ «налаштування інструменту».**
- Не допускайте контакту чаші з джерелами нагрівання, як-от піч або плита.
- Не стукайте інструментами по бічній поверхні чаші, щоб очистити її вміст.
- Скляну чашу можна використовувати у мікрохвильовій печі.

### **Особливі вказівки щодо догляду**

Скло є природним матеріалом. Під час виготовлення цієї чаші ми вжили усіх заходів, щоб надати їй оптимальну форму, проте можливо, що ви побачите на ній невеликі дефекти. Вони ніяк не вплинуть на роботу кухонної машини з чашею.

#### **Перед підключенням до мережі електропостачання**

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

#### **Перед першим використанням**

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».



## Покажчик

- ① Головка міксеру
- ② Отвір для насадки
- ③ Кришка отвору
- ④ Гніздо для встановлення насадок
- ⑤ Чаша
  - a Нержавіюча сталь (якщо входить в комплект)
  - b Скло (якщо входить в комплект)
- ⑥ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) і регулятор швидкості
- ⑦ Світловий індикатор готовності міксеру до роботи
- ⑧ Корпус міксеру
- ⑨ Важіль розблокування головки
- ⑩ Місце для зберігання шнура
- ⑪ К-насадка
- ⑫ Віничок
- ⑬ Насадка для тіста
- ⑭ Насадка для збивання вершків (якщо входить в комплект)
- ⑮ Насадка для перемішування (якщо входить в комплект)
- ⑯ Лопатка
- ⑰ Захист від бризок

## Як користуватися міксером

- 1 Підніміть важіль розблокування головки ⑨, розташований на задній частині кухонної машини ①, одночасно піднімаючи головку міксеру ①, доки вона буде зафіксована в піднятому положенні ②.
- 2 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть ③ та поверніть ④ для блокування в приладу в цьому положенні.
- 3 Установіть чашу на підставку. Ручка чаші повинна знаходитися навпроти позначки розблокування ⑥. Легенько повертайте чашу за годинниковою стрілкою, доки ручка не опиниться навпроти


позначки блокування ④. НЕ ДОКЛАДАЙТЕ зайвих зусиль та НЕ зтягайте дуже сильно ⑤.

- 4 Підніміть важіль розблокування головки ⑨, розташований на задній частині кухонної машини, одночасно піднімаючи головку міксеру ①.
- 5 Увімкніть блок живлення, після чого загориться світловий індикатор готовності міксеру до роботи.
- 6 Переведіть регулятор швидкості в потрібне положення, щоб почати роботу.
- 7 Поверніть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

### Увага

- Міксер миттєво зупиняється, якщо підняти головку міксеру під час роботи. Для повторного запуску міксеру опустить головку, переведіть перемикач швидкості в положення «О», зачекайте кілька секунд, а потім знову виберіть потрібну швидкість. Міксер відразу відновить роботу.
- Під час кожного підйому головки міксеру світловий індикатор готовності до роботи згасає. Коли головка опущена і індикатор горить, це означає, що міксер готовий до використання.

### Корисні поради

- Функція змішування  призначена для змішування легких інгредієнтів в більш густі суміші, наприклад, меренги, муси, фруктові десерти, генуезькі бісквіти, суфле, а також для поступового введення борошна й фруктів у порошок для кексу. Міксер працюватиме з постійною низькою швидкістю.

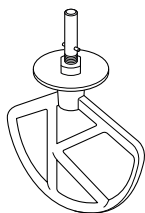
- Ваша кухонна машина обладнена функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості міксеру знадобиться усього декілька секунд.

## Електронний датчик та регулятор швидкості

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

## Таблиця рекомендованого використання

**Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**









### К-насадка

Для тістечок, бісквітів, печіва, глазури, начиння, еклерів і картопляного пюре.

### Підказки та поради

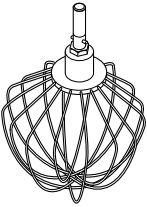



- Щоб уникнути розбрикування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Рецепт/ Процес		 (Макс)		 (Хвилини)
Кондитерські вироби та печиво – розтирання жиру із борошном	Вага борошна	680 г	Мін → 2	2 - 3
Універсальні суміші для тортів	Загальна вага	2 кг	Мін → Макс	1
		<b>Насадка для збивання вершків</b>		
		Для збивання крему і змішування м'яких інгредієнтів.		
		<b>Підказки та поради</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Щоб уникнути розбрикування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>• Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.</li> <li>• Не підходить для приготування рецептів твердої консистенції, як-от тісто або обробки твердих складників, як-от фруктові кісточки, кістки або мушлі.</li> </ul>		
Рецепт/ Процес		 (Макс)		 (Хвилини)
Збивання масла/маргарину і цукру		2,68 кг	Мін → Макс	2
Збивання яєць в суміші для кексів			Мін → Макс	1 - 4
Вимішування тіста, фруктів і т. д.			Замішування → 1	30 - 60 секунд

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

## Таблиця рекомендованого використання

**Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**

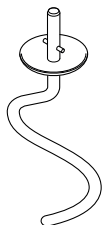
	<b>Вінчик</b> Для яєць, вершків, рідкого тіста, нежирних бісквітів, безе, чізкейків, мусів, суфле		
	<b>Важливо</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li><b>Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.</b></li> <li>Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.</li> </ul>		
<b>Рецепт/ Процес</b>	 <b>(Макс)</b>		 <b>(Хвилини)</b>
Яєчні білки	12 (420 г)	Мін → Макс	3
Вершки	1 л		2 – 3
Рідке тісто • Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти. • Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості.	Борошно 250 г Молоко 500 г Яйця 200 г	Мін	10 секунд
		Макс	45-60 секунд
Майонез • Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Макс ще 10 секунд.	Яєчний жовток 2 шт. Гірчиця 10 г Рослинна олія 200 мл	Макс	1 – 1 ½

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

**Використані вершки для збивання = Свіжі вершки для збивання з мінімальною жирністю 38 %**

## Таблиця рекомендованого використання

**Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**



### Насадка для тіста

Для замішування дріжджового тіста.




### Підказки та поради

#### Важливо

- **Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.**
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожену половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.

#### Дріжджі

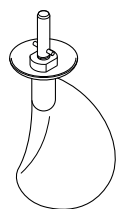
- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.

Рецепт/ Процес		 (Макс)		 (Хвилини)
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Вага борошна	1,35 кг	Мін	60 секунд
	Загальна вага	2,17 кг	1	3 - 4
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	1,3 кг	Мін	60 секунд
	Загальна вага	2,5 кг	1	3 - 4
			Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

## Таблиця рекомендованого використання

**Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**



### насадка для перемішування

- Насадка для перемішування призначена для змішування легких інгредієнтів в більш густі суміші, наприклад, меренги, муси, фруктові десерти, генуезькі бісквіти, суфле, а також легкого змішування борошна з порошком для кексу.

### Підказки та поради

#### Важливо

- Насадка не повинна використовуватися для змішування таких густих сумішей як тісто, вершковий жир і цукор або порошок для кексу з повним набором компонентів.
- Додаючи в суміш борошно, покладіть його на лист пергаментного паперу. Загорніть бік, щоб сформувати носик. Поступово додавайте борошно для змішування за допомогою функції замішування.
- Не вмикайте машину на високій швидкості, адже в даному режимі необхідне повільне змішування зі збереженням цілісності інгредієнтів.
- Насадку не можна використовувати для змішування горячих інгредієнтів – перед змішуванням їх необхідно охолодити.
- Для відмінної якості змішування не слід надмірно збивати яєчні білки або яєчну масу для крему, оскільки насадка для перемішування не зможе правильно змішувати занадто густу суміш.
- Не варто перемішувати суміш занадто довго, оскільки з часу виїде повітря і суміш стане неціліною. Після того, як суміш досягне необхідної консистенції, зупиніть змішування.
- Будь-які залишки незмішаних інгредієнтів на поверхні мішалки або стінках чаші слід обережно занурити в суміш за допомогою лопатки.

Рецепт/ Процес		 (Макс)		 (Хвилини)
Генуезький бісквіт/ збитий бісквіт	Віничок	Яйця 9	Макс	4 – 5
	Насадка для перемішування	Борошно 250 г	Замішування	2 – 8
Суфле	Віничок	Яйця 6	Макс	1
	Насадка для перемішування	900 г	Замішування	1
Шоколадний мус	Віничок	1,5 кг	Макс	2 – 3
	Насадка для перемішування		Замішування	

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

## Як встановлювати та користуватися захистом від бризок

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера **6**, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксера.
  - Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висіть на петлях **7**.
  - Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.
- 6 Щоби зняти пристрій для захисту від бризок, підніміть головку міксера та зсуньте його убік.

## Налаштування інструменту

### **К-насадка, віночок, знасадка для збивання вершків і насадка для перемішування**

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.

Для налаштування приладу використовуйте відповідний гайковий ключ 15 мм:

Потім виконайте наступні дії:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віночок чи збивалку.
- 3 Опустіть голівку міксера. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підійміть голівку міксера і зніміть насадку. В ідеальному випадку віночок, К-подібна збивалка

і насадка для перемішування повинні **майже** торкатися дна чаші

**8**.

### **Насадка для збивання вершків**

- в ідеалі він має торкатися поверхні таким чином, щоб акуратно протирати її під час перемішування **13**.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу **9** або **14**. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
  - 5 Закрутіть гайку.
  - 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
  - 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

**Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.**

### **Насадка для тіста**

Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

### **Насадка для збивання вершків**

- Насадка для збивання вершків призначена для збивання і перемішування м'яких інгредієнтів. Не використовуйте її для перемішування тіста або твердих інгредієнтів, наприклад, фруктів з кісточками, кісток або раковин.

### **Як встановити скребок**

- Скребок завжди продається вже встановленим і його обов'язково знімати для очищення **15**.

- 1 Обережно встановіть гнучкий скребок помістивши його нижню частину в розріз 10, потім вставте один бік у жолобок та обережно зачіпіть його кінець у верхньому положенні, 11. Повторіть з іншого боку 12.

## Догляд та чищення

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

### Блок живлення і кришка отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.
- Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання 10, який знаходиться позаду блоку електродвигуна.

### Чаша з нержавіючої сталі

- 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).

### Інструменти і захист від бризок

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

### Насадка для збивання вершків

- Завжди виймайте скребок з інструменту перед чищенням 15.
- Вимийте скребок і інструмент в гарячій мильній воді, а потім ретельно висушіть. Ці деталі також можна мити в посудомийній машині.

Примітка: перевіряйте стан інструмента до і після використання, а також регулярно перевіряйте стан скребка і замініть його, якщо помітили ознаки зносу.

### Скляна чаша

- Вимийте чашу у гарячій мильній воді, потім ретельно просушіть.
- Чашу також можна вимити у посудомийній машині.
- Примітка. Кільце на нижній поверхні чаші знімається. Його можна мити так само, як і чашу. Для того щоб зняти кільце, переверніть порожню чашу і відкрутіть кільце проти годинникової стрілки.



## 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](http://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](http://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.

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

## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа - див розділ «Налаштування інструменту».
Світловий індикатор готовності міксера до роботи блимає після першого підключення.	Контроль швидкості не знаходиться в положенні «О».	Перевірте і переведіть регулятор швидкості в положення «О».
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Світловий індикатор готовності міксера до роботи швидко блимає.	Захист від перевантаження або перегріву активовано.  Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення «О» і знову включіть.  Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Коли машина увімкнена, світловий індикатор готовності міксера до роботи повільно блимає.	Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Переведіть регулятор швидкості у положення «тіп» (мінімальна швидкість), а потім у положення «О», щоб відновити початковий стан приладу.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع السلطانية أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع السلطانية.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O».	تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O».
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز.  تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل... لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
يومض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» بشكل بطيء عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://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 احضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://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. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة، الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- ابعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

### الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

### مضرب الخلطات الكريمة

- أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف 15.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

### السلطانية الزجاجية

- اغسلي السلطانية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل السلطانية داخل غسالة الأطباق.
- ملاحظة: الطوق الموجود في قاعدة السلطانية قابل للفك والتركيب وبالتالي يمكنك غسله بنفس الكيفية. لإزالة الطوق، اقلبي السلطانية وهي فارغة وفكي الطوق في اتجاه عكس عقارب الساعة.

## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركبتي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط ⑥ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركبتي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء السلطانية، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑦.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيل ي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

## ضبط الأداة

### مضرب العجين K، خفاقة البيض، مضرب الخلطات الكريمة وأداة الطي

- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط الأداة، ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط مقاس ١٥ مم: ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبتي خفاقة البيض أو المضرب.

- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن تمس الخفاقة، مضرب العجين وأداة الطي بالكاد قاع السلطانية ⑧.

### مضرب الخلطات الكريمة

- في وضع التركيب المثالي، يجب أن يلامس سطح السلطانية كما لو كان يسمح السلطانية برفق أثناء عملية الخلط ⑨.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⑩ أو ⑪. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

- ٦ ركبتي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
  - ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.**

### أداة العجن

- تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

### مضرب الخلطات الكريمة

- مضرب الخلطات الكريمة مصمم لمزج وخط المكونات اللينة. لا تستخدم المضرب مع الخلطات الثخينة (الكثيفة) مثل العجين أو المكونات الصلبة، على سبيل المثال، الفواكه التي تحتوي على بذور أو مكونات بها عظم أو قشرة خارجية.

### تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً للتنظيف ⑫.
- ١ ركبتي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق ⑩ ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة ⑪ برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر ⑫.

### العناية والتنظيف

- دائماً أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

### وحدة الطاقة وغطاء المخرج

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك ⑩ الموجود في الجهاز من الخلف.

### سلطانية من الصلب عديم الصدأ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ.
- استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.

## جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزممنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

<p>أداة الطي أداة الطي مصممة لطى المكونات الخفيفة داخل الخلطات الثخينة مثل المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق في خلطات الكعكات.</p>		
<p><b>تلميحات ونصائح هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يجوز استخدامها مع وصفات التحضير الثخينة مثل العجين ومزج السمن مع السكر أو خلطات الكعكات الجاهزة (الكل في واحد).</li> <li>• عند إضافة الدقيق إلى المزيج، ضعيه على الورق المقاوم للدهون. قومي بطي الجانِب لتكوين فوهة. أضيفي الدقيق تدريجياً إلى المزيج باستخدام وظيفة الطي.</li> <li>• لا تستخدم السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.</li> <li>• الأداة غير مصممة للاستخدام في خلط المكونات الساخنة، اتركي المكونات لتبرد قبل استخدام الأداة.</li> <li>• للحصول على أفضل النتائج، لا تزيد في خفق بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.</li> <li>• لا تقومي بطي الخلطة لفترة طويلة حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً. توقفي بمجرد اندماج مكونات الخلطة بشكل مناسب.</li> <li>• أي مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.</li> </ul>		

		الوصفة/التحضير	
(دقائق)		(الحد الأقصى)	
٤ - ٥	"Max"	البيض ٩	خفاقة البيض
٢ - ٨	الطي	الدقيق ٢٥٠ غرام	أداة الطي
١	"Max"	البيض ٦	خفاقة البيض
١	الطي	٩٠٠ غرام	أداة الطي
٢ - ٣	"Max"	١.٥ كيلوغرام	خفاقة البيض
	الطي		أداة الطي

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوية الدهون بها ٣٨% على الأقل

جدول توصيات الاستخدام  
الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن لخطات العجين المخمرة		تلميحَات ونصائح هام		الوصفة/التحضير
<ul style="list-style-type: none"> <li>يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.</li> <li>في حالة سماع صوت الجهاز متوقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.</li> <li>للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.</li> <li>على فترات زمنية أوقف تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.</li> </ul> <p><b>الخميرة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صببي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر وتركها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.</li> <li>الخميرة الطازجة: فتتها داخل الدقيق.</li> <li>أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المُصنِّع.</li> </ul>				
⌚ (دقائق)		 (الحد الأقصى)		
٦٠ ثانية	“Min”	١.٣٥ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السمكية)
٣ - ٤	١			
٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١	٢.١٧ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)
٦٠ ثانية	“Min”	١.٢ كيلوغرام	وزن الدقيق	
٣ - ٤	١	٢.٥ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	
٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١			

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها ٣٨% على الأقل



## جدول توصيات الاستخدام

الزمن المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

خفاقة البيض			
للبيض، والقشدة، وخلطات الكيك، والكيك الاسفنجي الخالي من الدهون، والمارينج، والتشيز كيك، والموس، والسوفليه			
<b>هام</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>• لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.</li> <li>• 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 مضرب البيض أو السلطانية.</li> </ul>			
 (دقائق)		 (الحد الأقصى)	الوصفة/التحضير
٣	"Min" ← "Max"	١٢ (٤٢٠ غرام)	بياض البيض
٣ - ٢		١ لتر	القشدة
١٠ دقيقتان	"Min"	الدقيق ٢٥٠ غرام الحليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام	خلطة البانكيك • أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.
٤٥ - ٦٠ دقيقتان	"Max"		
١ - ١½	"Max"	صفار بيض ٢ الخردل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل	المايونيز • للحصول على أفضل النتائج، اكشطتي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها ٣٨% على الأقل

جدول توصيات الاستخدام  
الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

وصفة/التحضير		الحد الأقصى	Min ←	Max ←
<b>مضرب العجين K</b> لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.				
<b>تلميحات ونصائح</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلاب بانتظام.</li> <li>استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.</li> </ul>				
<b>الوصفة/التحضير</b>				
وزن الدقيق	المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق	٦٨٠ غرام	"Min" ← ٢	٣ - ٢ (دقائق)
الوزن الإجمالي	خلطات الكعكات الجاهزة	٢ كيلوغرام	"Min" ← "Max"	١
<b>مضرب الخلطات الكريمة</b> لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة				
<b>تلميحات ونصائح</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>استخدمي الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.</li> <li>لا تستخدميه مع وصفات ثقيلة مثل العجين أو المكونات الصلبة، مثل المكونات التي تحتوي على نوى أو قشور الفاكهة.</li> </ul>				
<b>الوصفة/التحضير</b>				
مزج الزيت/السمن مع السكر	مزج البيض داخل خلطات الكعكات	٢.٦٨ كيلوغرام	"Min" ← "Max"	٢
طبيّ الدقيق والفاكهة وما شابه			"Min" ← "Max"	٤ - ١
			الطي ← ١	٣٠ - ٦٠ ثيمنت

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

## هام

- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «○»، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ «ضوء مؤشر استعداد الخلاط». عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.

## تلميحات

- يمكن استخدام وظيفة الطي لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
- جهاز المطبخ المتكامل مجهز بخاصية البدء الهادئ لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الجهاز لخلط خلطات ذات قوام كثيف في السلطانية ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.

## مستشعر التحكم في 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.

## تعليمات خاصة للعناية

الزجاج مادة طبيعية، أثناء تصنيع هذه السلطانية تم اتخاذ كل العناية لضمان المظهر المثالي، ولكن بعض العيوب الصغيرة قد تكون مرئية، وهذا أمر طبيعي ومتوقع ولن يؤثر على أداء السلطانية.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

• تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

• تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.

• يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

• اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

## الدليل

## استخدام الخلاط

- ١ ارفعي نراع تحرير الرأس ⑨ الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل ① وفي نفس الوقت ارفعي الرأس ① حتى تستقر في موضع الرفع ②.
- ٢ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ③ ولفيها ④ لقفلها في موضع التعشيق.
- ٣ ركبي السلطانية على القاعدة. ضعي المقبض مباشرة فوق رمز الفك ①، ثم لفي السلطانية بلطف في اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح المقبض فوق رمز القفل ⑦ مباشرة. لا تستخدمي قوة مفرطة ولا تفرطي في الربط ⑤.
- ٤ ارفعي نراع تحرير الرأس ⑨ الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط ①.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء «ضوء مؤشر استعداد الخلاط».
- ٦ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح تحكم السرعة إلى موضع الإعداد المطلوب.
- ٨ أزيلِي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

- ① رأس الخلاط
- ② منفذ الملحق
- ③ غطاء المنفذ
- ④ تجويف الأداة السلطانية
- a سلطانية من الصلب عديم الصدأ (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)
- b سلطانية زجاجية (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)
- ⑥ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑦ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑧ جسم الخلاط
- ⑨ نراع تحرير رأس الخلاط
- ⑩ مكان تخزين السلك
- ⑪ مضرب العجين K
- ⑫ خفاقة البيض
- ⑬ أداة العجن
- ⑭ مضرب الخلطات الكريمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑮ أداة الطي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑯ ملعقة التقلب
- ⑰ مانع الرذاذ

- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- 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 المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و (٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا يبتثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. (٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- 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.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

### السلطانية الزجاجية

- قبل الاستخدام، تأكدي من ضبط ارتفاع أدوات السلطانية على نحو صحيح، بحيث لا تلامس قاع السلطانية - راجعي قسم "ضبط الأداة".
- لا تدعي السلطانية تلامس مصادر الحرارة العالية مثل الفرن أو سطح الموقد.
- لا تضربي الأدوات على جانب السلطانية لإزالة المكونات.
- السلطانية الزجاجية صالحة للاستخدام داخل أفران الميكروويف.

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أوقفني التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدني أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- لا تتركي الجهاز مهملاً.
- لا تستخدمني الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو كلا المنفذين في نفس الوقت
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقه على سطح العمل أو تستخدمني القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



132239/4