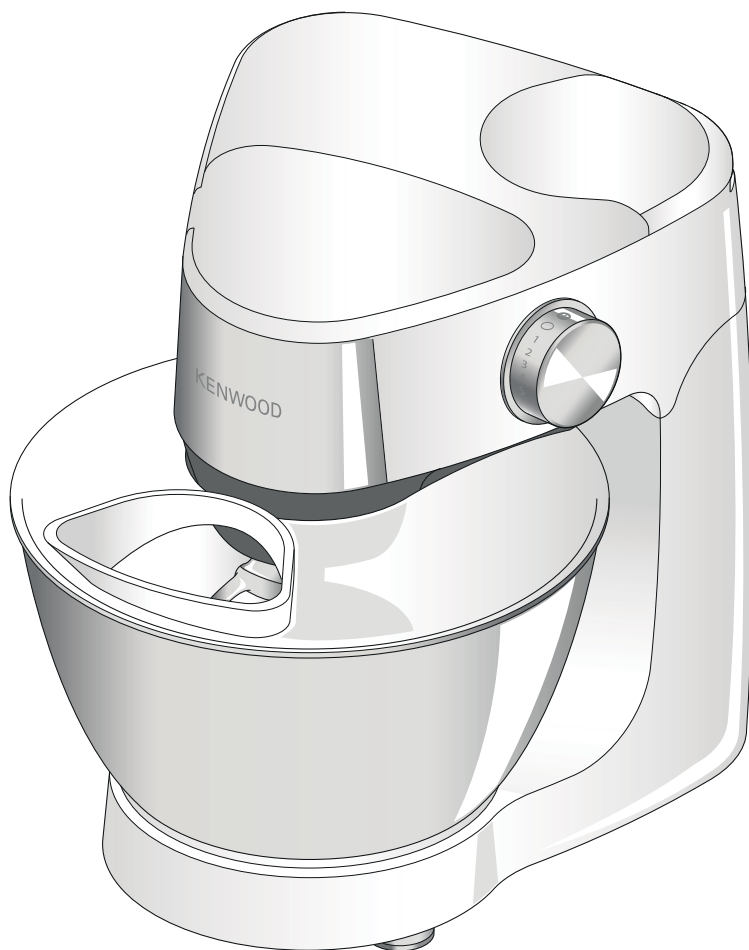


KENWOOD

TYPE: KHC29A



English	2 - 14
Nederlands	15 - 27
Français	28 - 40
Deutsch	41 - 54
Italiano	55 - 67
Português	68 - 80
Español	81 - 93
Dansk	94 - 106
Svenska	107 - 119
Norsk	120 - 132
Suomi	133 - 145
Türkçe	146 - 158
Česky	159 - 171
Magyar	172 - 184
Polski	185 - 197
Ελληνικά	198 - 211
Русский	212 - 225
Қазақша	226 - 239
Slovenčina	240 - 251
Українська	252 - 264
عربي	٢٧٦ - ٢٦٥

English

● Important Safety Information	3-4
● Plug and Fuse Information	4
● Care and Cleaning	5-6
● Parts List	7
● To Use Your Stand Mixer	8-12
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	8-10
○ Usage Chart	11
○ Recipes	12
● To Fit and Use Your Splashguard	13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	13
● Service and Customer Care	13
● Troubleshooting	14

Important Safety Information

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

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	8 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes

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

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

Power Consumption

With Speed Control in "O" Position

- Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and Cleaning

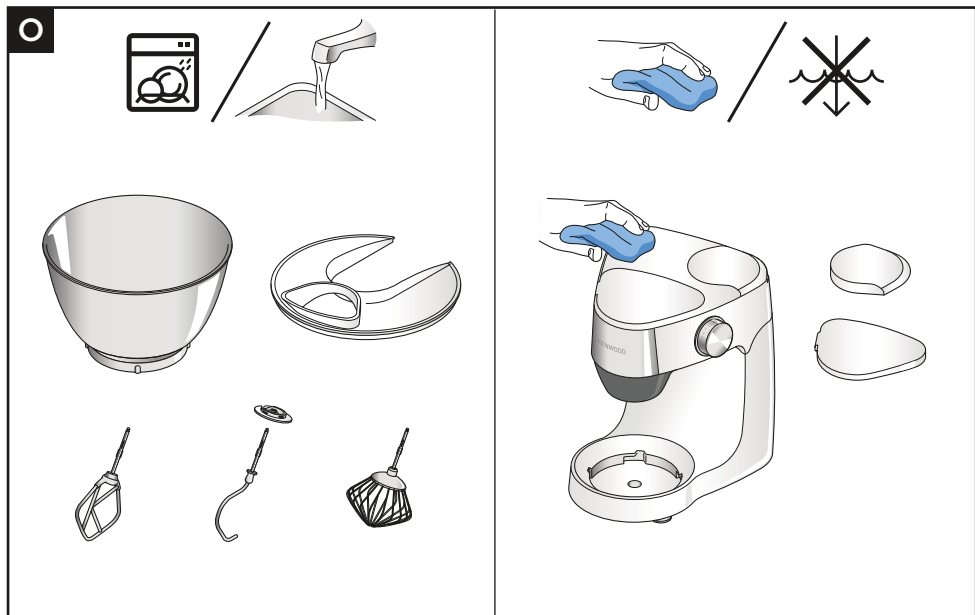
- Always switch off and unplug before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

Power Unit

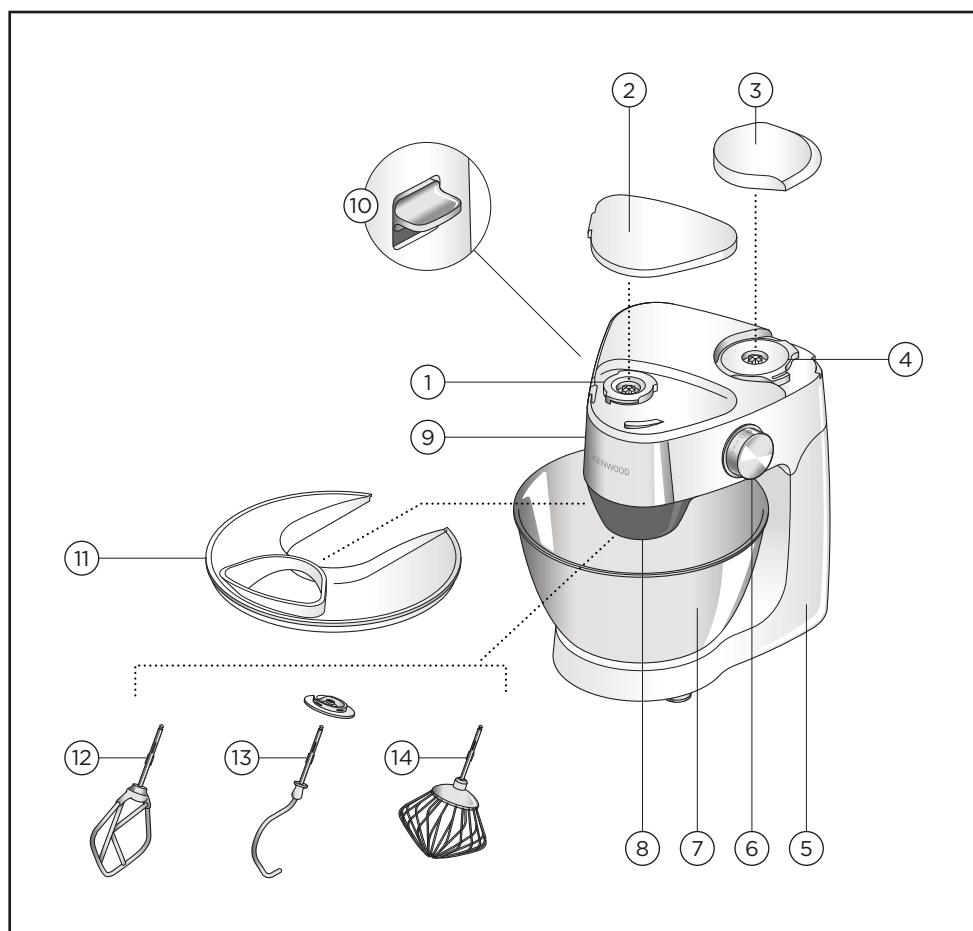
- Wipe with a damp cloth, then dry. (Including the feet on the underside of the machine)
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

Bowl and Tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).



Parts List



Kitchen Machine

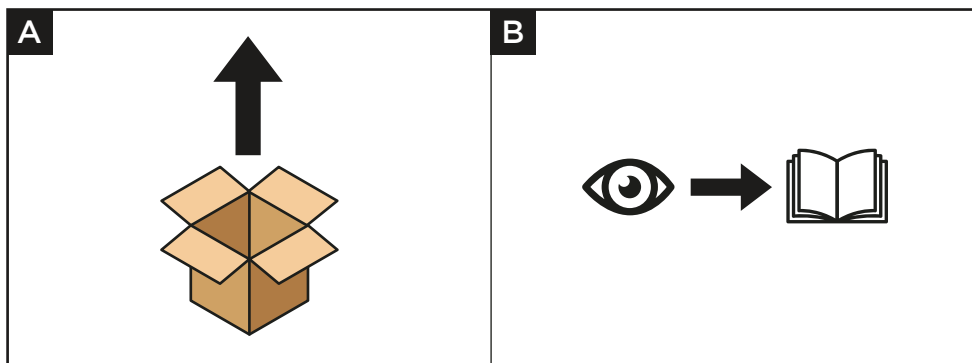
- ① Medium Speed Outlet
- ② Medium speed outlet cover
- ③ High speed outlet cover
- ④ High Speed Outlet
- ⑤ Power unit
- ⑥ On/Off and speed control
- ⑦ Bowl
- ⑧ Tool Socket
- ⑨ Mixer head
- ⑩ Head release lever
- ⑪ Splashguard

Bowl Tools

- ⑫ Beater
- ⑬ Dough hook with removable guard
- ⑭ Whisk

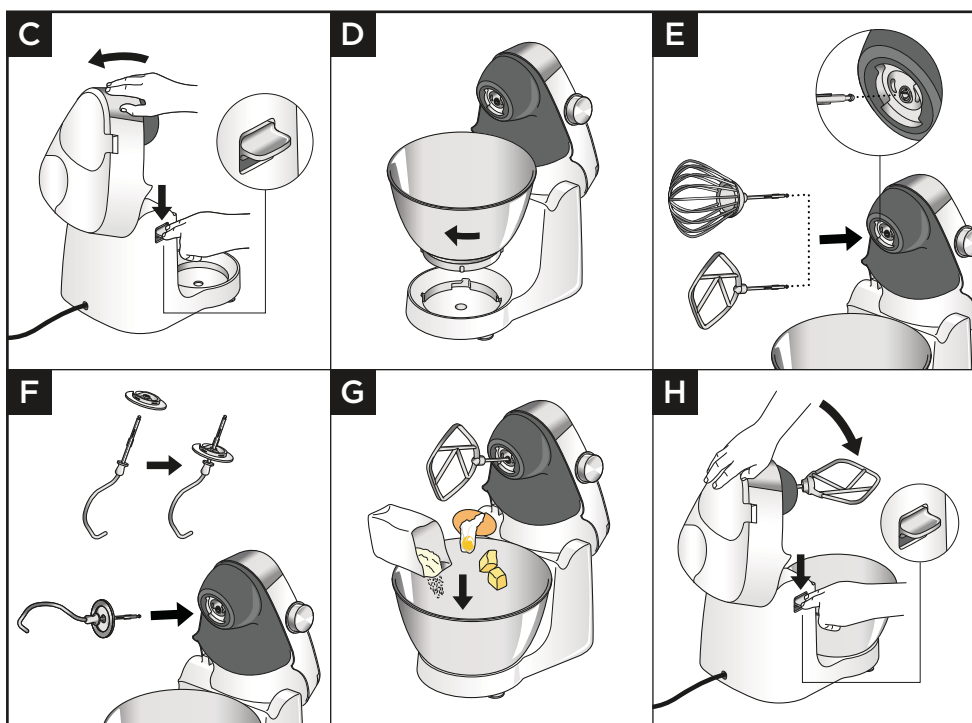
Optional Attachments

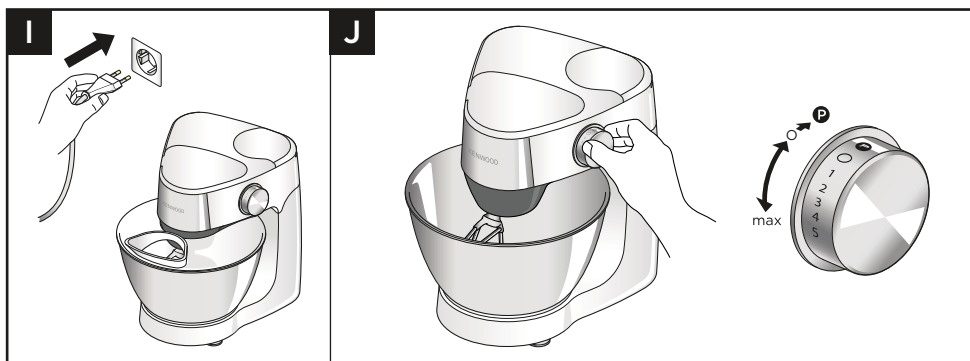
For more information on how to order optional attachments/attachment instruction manuals not include in your pack visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions





IMPORTANT

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

Dough Tool

- To prevent food ingress - always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.

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

Hints and Tips

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

Hints and Tips - Whisk

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

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

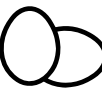
Hints and Tips - Dough Tool

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

Electronic Speed Sensor Control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Usage Chart

K 	 (MAX)		 (Mins)
	1.3 kg	Min ↓ Max	8-9 mins
	 x 8  400 g	Min ↓ Max	45-50 secs
	 (MAX)		 (Mins)
	 500 g  280 g	Min ↓ 3	45-60 secs ↓ 5-7 mins
	 ± (MAX)		 (Mins)
	 x 4	Min ↓ Max	1-2
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4
 	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recipes

White Bread Dough

500 g Flour

5 g Salt

8 g Fast Action Dried Yeast

280 ml Water

7 g Lard or Butter

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

Pizza Dough

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

7g Yeast

300ml Water

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

Spicy Honey & Nut Marinade

250 g Honey (room temp)

40 g Crunchy peanut butter

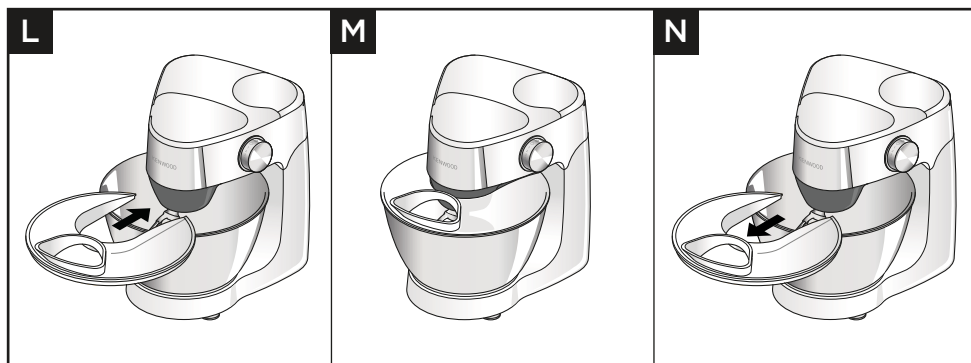
1 Small Chilli

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

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

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 To fit the splashguard, rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located.
- 2 To remove the splashguard, pull the splashguard away from the machine.

Service and Customer Care

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



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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant 'Using The Attachments' section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 16-17
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 17
- Onderhoud en reiniging 18-19
- Onderdelenlijst 20
- De keukenmachine gebruiken 21-25
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 21-23
 - Tabel voor aanbevolen gebruik 24
 - Recepten 25
- Aanbrengen en gebruik van het spatscherm 26
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 26
- Onderhoud en klantenservice 26
- Problemen oplossen 27

Belangrijke veiligheidsinformatie

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

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Deeghulpstuk	8 minuten	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen

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

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

Stroomverbruik

Met de snelheidsregelaar in de stand 'O'

- Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
- Voeding in UIT-modus: $\leq 0,3$ W.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven. ● Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen. |
|--|

Onderhoud en reiniging

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

Motorblok

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

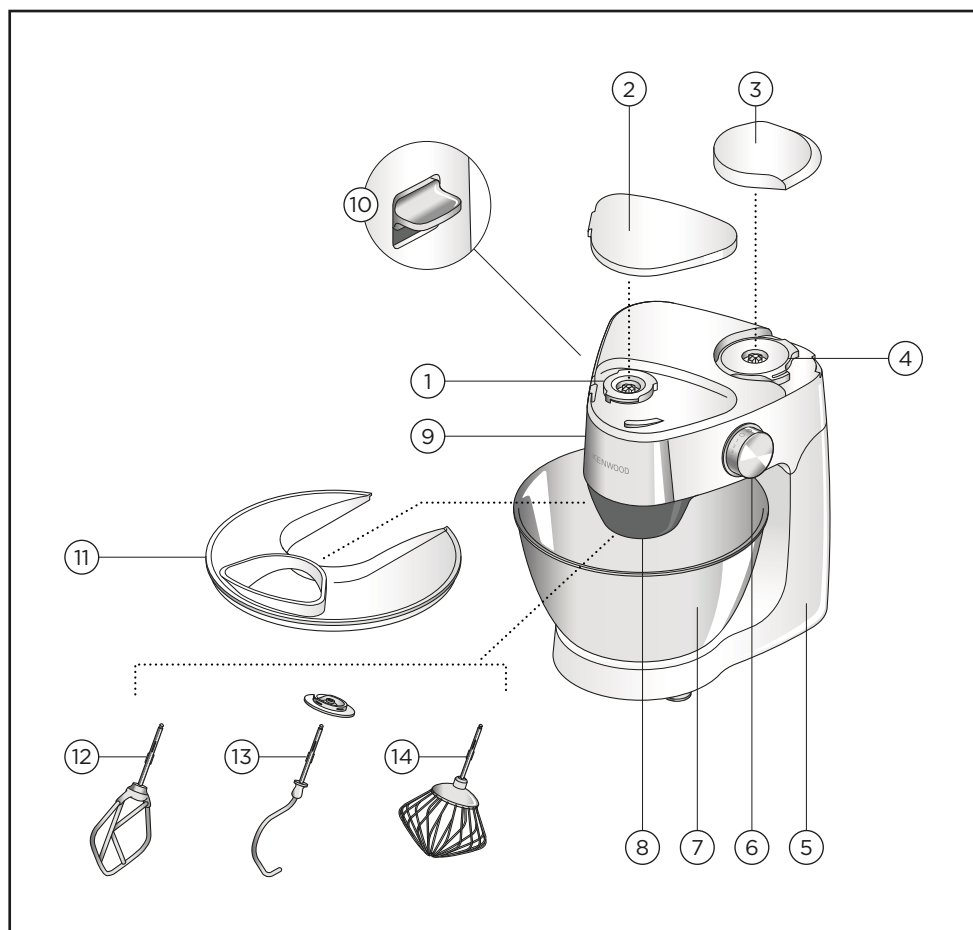
Kom en hulpstukken

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

0



Onderdelenlijst



Keukenmachine

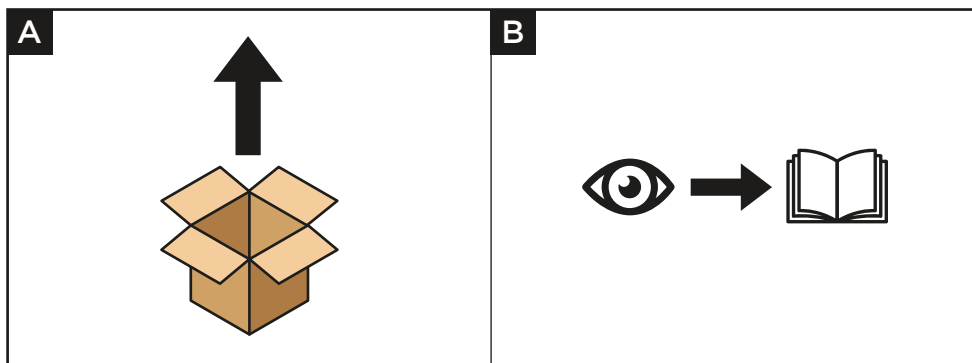
- ① Mediumsnelheidsaandrijving
- ② Mediumsnelheidscontactdeksel
- ③ Hogesnelheidscontactdeksel
- ④ Hogesnelheidsaandrijving
- ⑤ Motorblok
- ⑥ Aan/uit en snelheidsregeling
- ⑦ Kom
- ⑧ Contact voor het hulpstuk
- ⑨ Mengkop
- ⑩ Vrijzethendel voor de kop
- ⑪ Spatscherm

Hulpstukken voor de kom

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

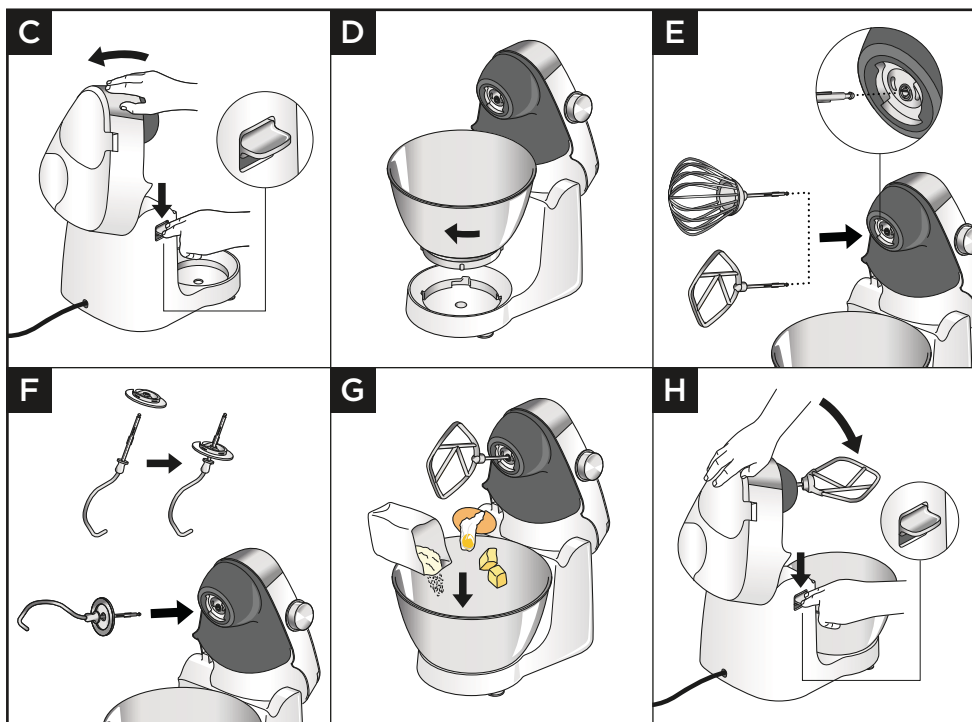
Accessoires

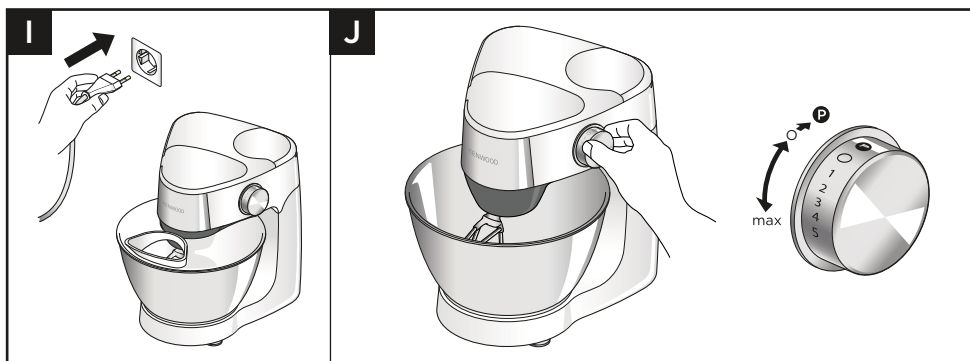
Voor meer informatie of om extra accessoires of gebruiksaanwijzingen daarvoor te bestellen, gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website voor uw land.



De keukenmachine gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





Belangrijk

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

Deeghulpstuk

- Zorg dat de beveiliging altijd op de as van de deeghaak is aangebracht alvorens de deeghaak in het contact te steken; dit om te voorkomen dat er voedsel binnendringt.
- Het is normaal dat de mengkop een beetje beweegt als die een zwaar mengsel zoals brooddeeg verwerkt.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
- 2 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 3 Druk het hulpstuk dat u wilt gebruiken in het contactpunt: u hoort een klik als het goed vast zit.

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

Hints en tips

- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.

Hints en tips – Garde

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

Hints en tips – K-klopper

- Voor de beste resultaten gebruikt u boter en margarine voor gebak altijd op kamertemperatuur.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.

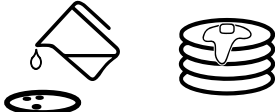
Hints en tips – Deeghulpstuk

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

Elektronische snelheidsregelingsensor

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

Tabel voor aanbevolen gebruik

K 	 (MAX)		 (Min.)
	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9 min.
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 sec.
	 (MAX)		 (Mins)
	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 sec. ↓ 5-7 min.
	 ± (MAX)		 (Min.)
	 x 4	Min ↓ Max	1-2
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4
	1 L	Min ↓ Max	10 sec. ↓ 45-50 min.

Recepten

Deeg voor witbrood

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

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

Pizzadeeg

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

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

Pittige honing- en notenmarinade

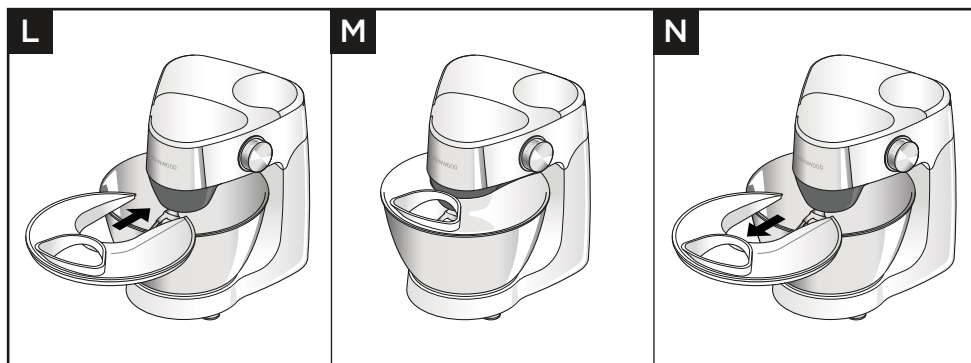
250 g Honing (op kamertemperatuur)
40 g Pindakaas met stukjes
1 Kleine chilipeper

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

Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.

Aanbrengen en gebruik van het spatscherm

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



- 1 Plaats het spatdeksel door het op de rand van de kom te rusten en naar voren te schuiven totdat het goed op zijn plaats zit.
- 2 Verwijder het spatdeksel door het van het apparaat af te trekken.

Onderhoud en klantenservice

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



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

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

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Machine is overbelast/ maximumcapaciteit overschreden.	Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Hulpstukken functioneren niet goed.	Zie de tips in het relevante gebruiksgedeelte van ieder hulpstuk. Controleer dat hulpstuk correct geplaatst is.	

Français

● Informations importantes en matière de sécurité	29-30
● Avant de brancher l'appareil	31
● Nettoyage et entretien	31-32
● Liste des éléments	33
● Utilisation de votre robot pâtissier multifonction	34-38
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	34-36
○ Tableau d'utilisation	37
○ Recettes	38
● Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures	39
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	39
● Service après-vente	39
● Guide de dépannage	40

Informations importantes en matière de sécurité

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

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Pétrin	8 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes

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

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

Consommation électrique

Avec le régulateur de vitesse en position "O"

- Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Non applicable.
- Consommation en mode arrêt : $\leq 0,3$ W.

Avant de brancher l'appareil

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

Nettoyage et entretien

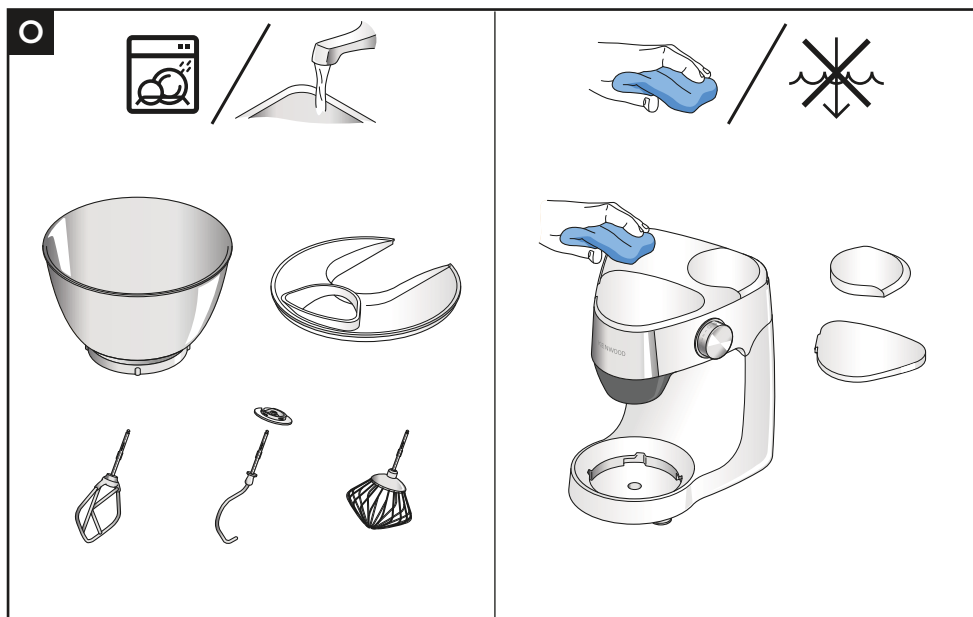
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.

Bloc moteur

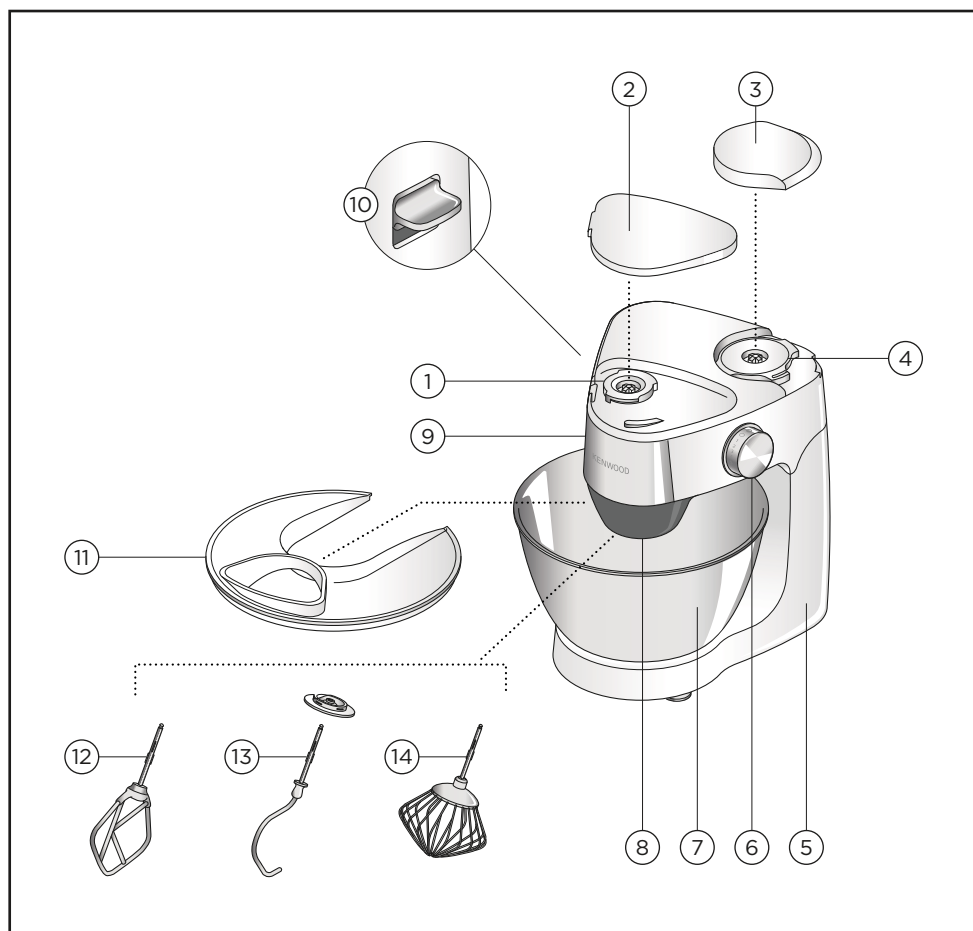
- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

Bol et accessoires

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



Liste des éléments



Robot pâtissier multifonction

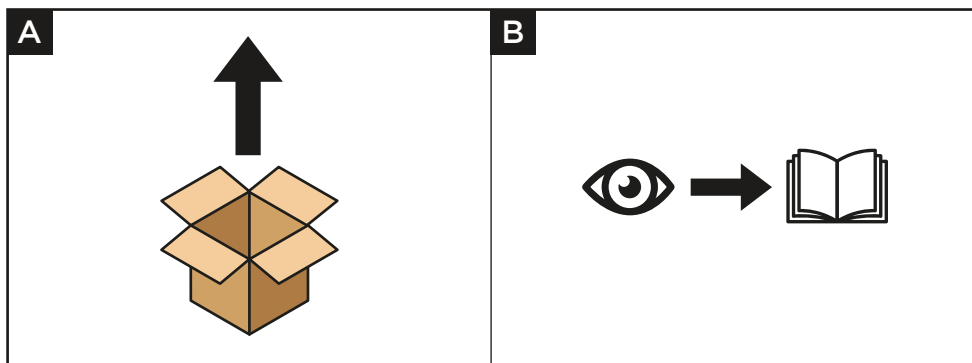
- ① Sortie vitesse moyenne
- ② Cache-sortie vitesse moyenne
- ③ Cache-sortie vitesse élevée
- ④ Sortie vitesse élevée
- ⑤ Bloc moteur
- ⑥ Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
- ⑦ Bol
- ⑧ Douille pour accessoires
- ⑨ Tête du batteur
- ⑩ Manette de déblocage de la tête
- ⑪ Couvercle anti-éclaboussures

Accessoires de bol

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

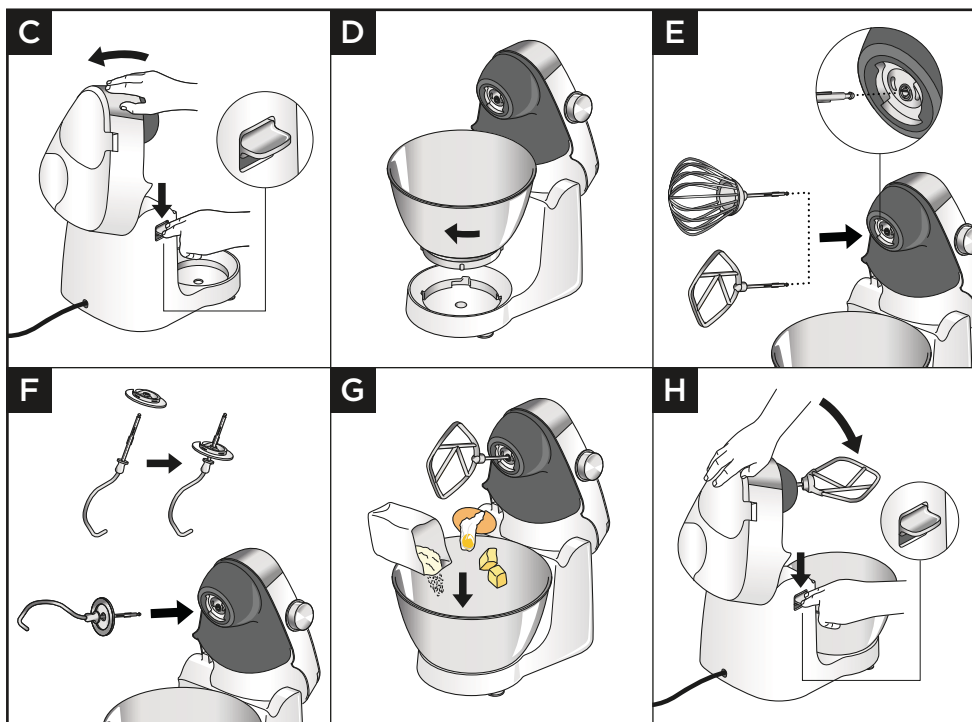
Accessoires en option

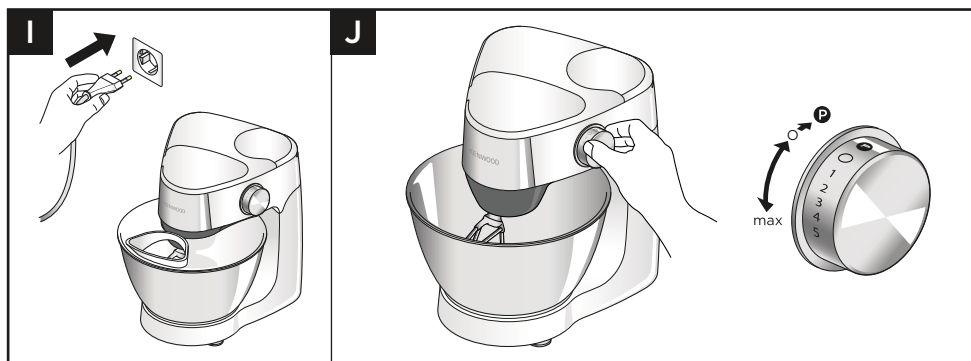
Pour en savoir plus sur la manière de commander des accessoires supplémentaires ou manuels d'utilisation pour accessoires non déjà fournis, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site web propre à votre pays.



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation





IMPORTANT

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

Pétrin

- Pour éviter les projections d'aliments, assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du pétrin avant d'insérer celui-ci dans la sortie.
- Il est normal que la tête du batteur bouge avec des mélanges lourds tels que la pâte à pain.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 3 Poussez l'accessoire choisi dans la douille pour accessoires. Il s'enclenchera avec un clic.
- 4 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.

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

Conseils et astuces

- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.

Conseils et astuces - Fouet

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

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Conseils et astuces - Pétrin

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

Elektronische snelheidsregelingsensor

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

Tableau d'utilisation

K		 (MAX)		 (Mins)
		1,3 kg	Min ↓ Max	8-9 mins
		 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 secs
		 (MAX)		 (Mins)
		 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 secs ↓ 5-7 mins
		 ± (MAX)		 (Mins)
		 x 4	Min ↓ Max	1-2
		 x 8	Min ↓ Max	1½-3
	 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recettes

Pâte à pain blanc

500 g de farine

5 g de sel

8 g de levure de boulangerie à action rapide

280 ml d'eau

7 g de saindoux ou de beurre

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

Pâte à pizza

500 g de farine

30 g d'huile d'olive

7 g sel

7 g levure

300 ml d'eau

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

Marinade épicée au miel et aux fruits à coque

250 g de miel (temp. ambiante)

40 g de beurre de cacahuète avec morceaux

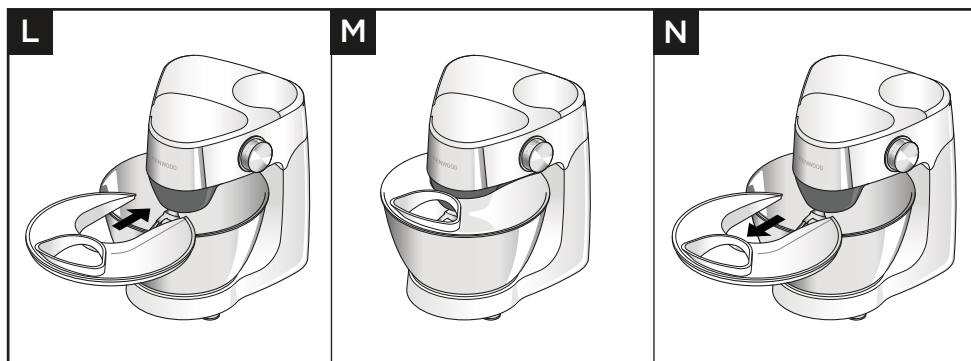
1 petit piment

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

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

Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



- 1 Pour installer le couvercle anti-éclaboussures, placez-le sur le bord du bol, puis faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit complètement en place.
- 2 Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, tirez sur le couvercle anti-éclaboussures pour l'éloigner de la machine.

Service après-vente

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



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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
	Appareil en surcharge / Dépassement des capacités maximum.	Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
Les accessoires ne fonctionnent pas bien.	Voir les astuces du chapitre « Utilisation de l'accessoire » correspondant. Vérifier que les accessoires sont bien assemblés.	

Deutsch

● Wichtige Sicherheitshinweise	42-43
● Vor dem Anschluss	43
● Pflege und Reinigung	44-45
● Teileliste	46
● Verwendung der Küchenmaschine	47-51
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	47-49
○ Benutzungstabelle	50
○ Rezepte	51
● Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes	52
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	52
● Kundendienst und Service	52-53
● Fehlerbehebung	54

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Knethaken	8 Min.	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.

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

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

Stromverbrauch

Mit Geschwindigkeitsregler in „O“ Position

- Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend
- Aus-Modus Stromverbrauch: $\leq 0,3$ W.

Vor dem Anschluss

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt. ● Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. |
|---|

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit

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

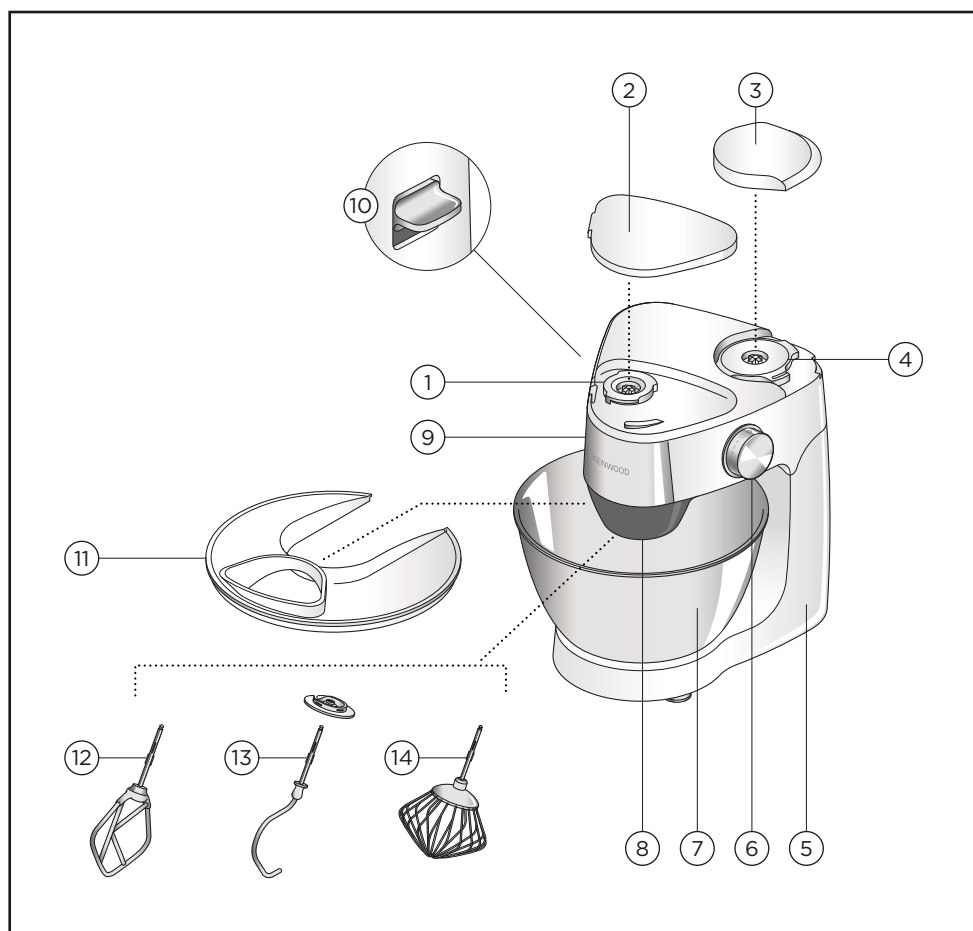
Schüssel und Rührelemente

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

0



Teileliste



Küchenmaschine

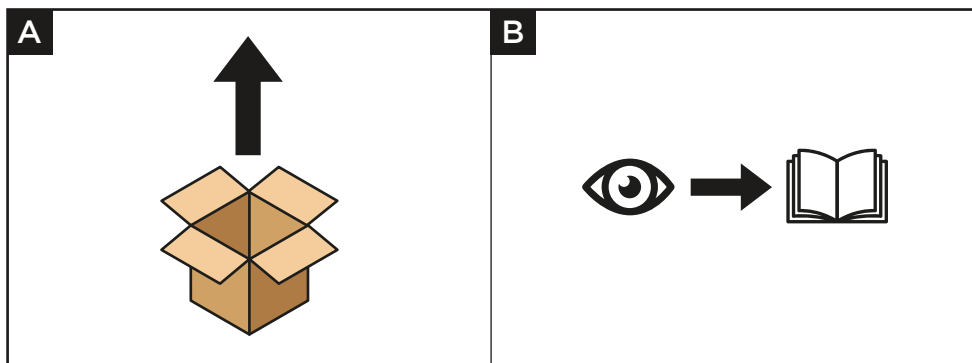
- ① Mittelgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Deckel für Mittelgeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ④ Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Antriebseinheit
- ⑥ Betriebsschalter und Geschwindigkeitsregler
- ⑦ Schüssel
- ⑧ Steckplatz für Rührelemente
- ⑨ Maschinenkopf
- ⑩ Maschinenkopf-Freigabehebel
- ⑪ Spritzschutz

Rührelemente

- ⑫ Rührhaken
- ⑬ Knethaken mit abnehmbarer Schutzscheibe
- ⑭ Schneebesen

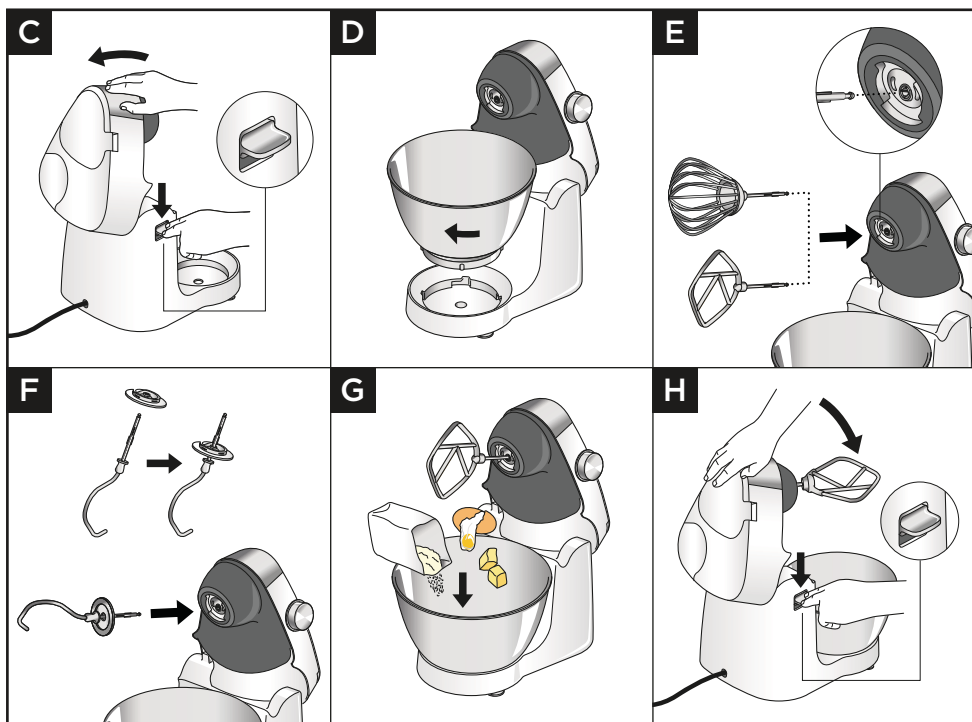
Optionales Zubehör

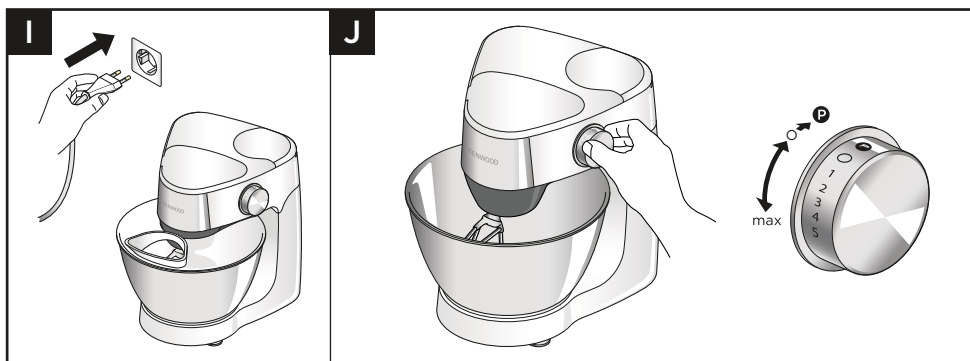
Weitere Informationen zum Bestellen von optionalen Zubehörteilen/ Zubehör-Anleitungen, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.



Verwendung der Küchenmaschine

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen





WICHTIG

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

Kneithaken

- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass die Schutzscheibe am Schaft des Kneithakens angebracht ist, bevor Sie diesen in den Anschluss stecken.
- Es ist normal, dass sich der Maschinenkopf etwas bewegt, wenn Sie zähe Mischungen wie Brotteig verarbeiten.

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

Hinweise und Tipps

- Um alle Zutaten komplett zu vermengen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.

Hinweise und Tipps - Schneebesen

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

Hinweise und Tipps - K-Haken

- Für beste Backresultate Butter und Margarine immer bei Raumtemperatur verwenden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise und Tipps - Knethaken

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

Elektronischer Sensor-Geschwindigkeitsregler

Ihre Küchenmaschine besitzt einen elektronischen Sensor-Geschwindigkeitsregler, der die Geschwindigkeit bei unterschiedlichen Belastungen konstant hält, wie z. B. beim Kneten von Brotteig oder Einrühren von Eiern in Kuchenteig.

Wenn Sie also hören, dass sich während des Betriebs die Geschwindigkeit ändert, ist das normal – die Küchenmaschine passt sich an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit an.

Benutzungstabelle

K		 (MAX)		 (Minuten)
	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9 Min.	
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 Sek.	
	 (MAX)		 (Mins)	
  	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 Sek. ↓ 5-7 Min.	
	 ± (MAX)		 (Minuten)	
	 x 4	Min ↓ Max	1-2	
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3	
 4-8°C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4	
 	1 L	Min ↓ Max	10 Sek. ↓ 45-50 Min.	

Rezepte

Weißbrotteig

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

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

Pizzateig

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

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

Würzige Honig- und Nuss-Marinade

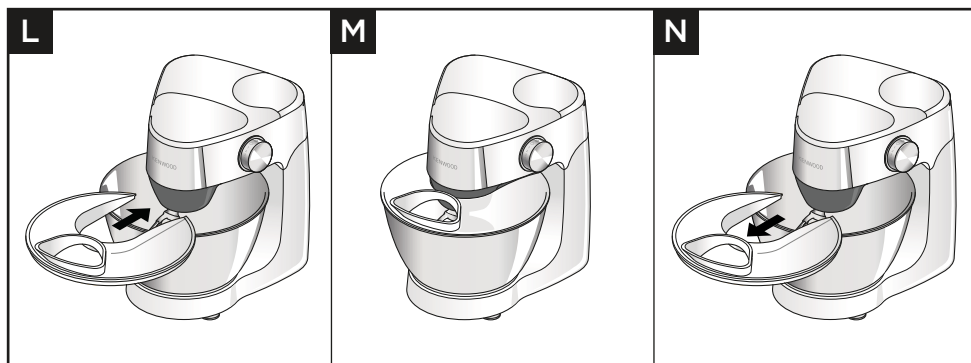
250 g Honig (Zimmertemp.)
40 g Grobe Erdnussbutter
1 Kleine Chili

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

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 1 Zum Anbringen des Spritzschutzes setzen Sie ihn auf den Schüsselrand und schieben ihn nach vorne, bis er komplett einrastet.
- 2 Zum Abnehmen des Spritzschutzes ziehen Sie ihn von der Maschine weg.

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, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen

werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.
	Maschine ist überlastet / Höchstmengen überschritten.	Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten. Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen.
	Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.	Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.
Bewegung auf der Arbeitsfläche.	Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.	Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.
Unzureichende Leistung von Röhrelementen/ Aufsätzen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung der Aufsätze“. Überprüfen, dass Aufsätze richtig zusammengesetzt sind.	

Italiano

● Informazioni importanti sulla sicurezza	56-57
● Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica	57
● Cura e pulizia	58-59
● Elenco delle parti	60
● Come utilizzare l'impastatrice planetaria	61-64
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	61-63
○ Tabella per l'utilizzo	64
○ Ricette	65
● Montare e usare il paraschizzi	66
○ Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso	66
● Manutenzione e assistenza tecnica	66
● Guida alla risoluzione dei problemi	67

Informazioni importanti sulla sicurezza

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

Funzione/Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Gancio impastatore	8 minuti	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti

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

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

Consumo energetico

Con il regolatore di velocità in posizione "O"

- Commutazione automatica in modalità OFF: Non applicabile.
- Alimentazione in modalità Off: $\leq 0,3$ W.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio. ● Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti. |
|--|

Cura e pulizia

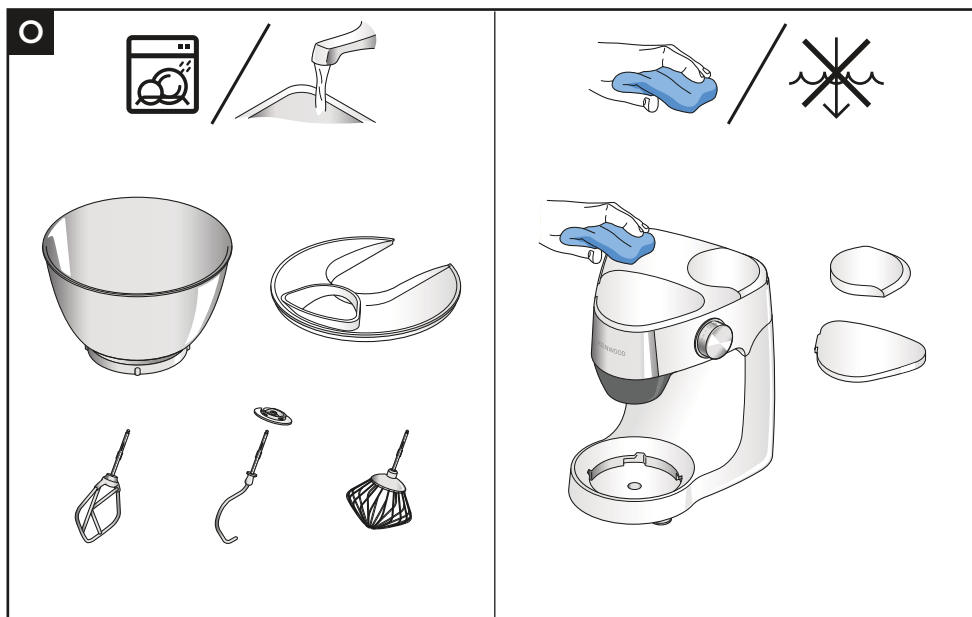
- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.

Corpo motore

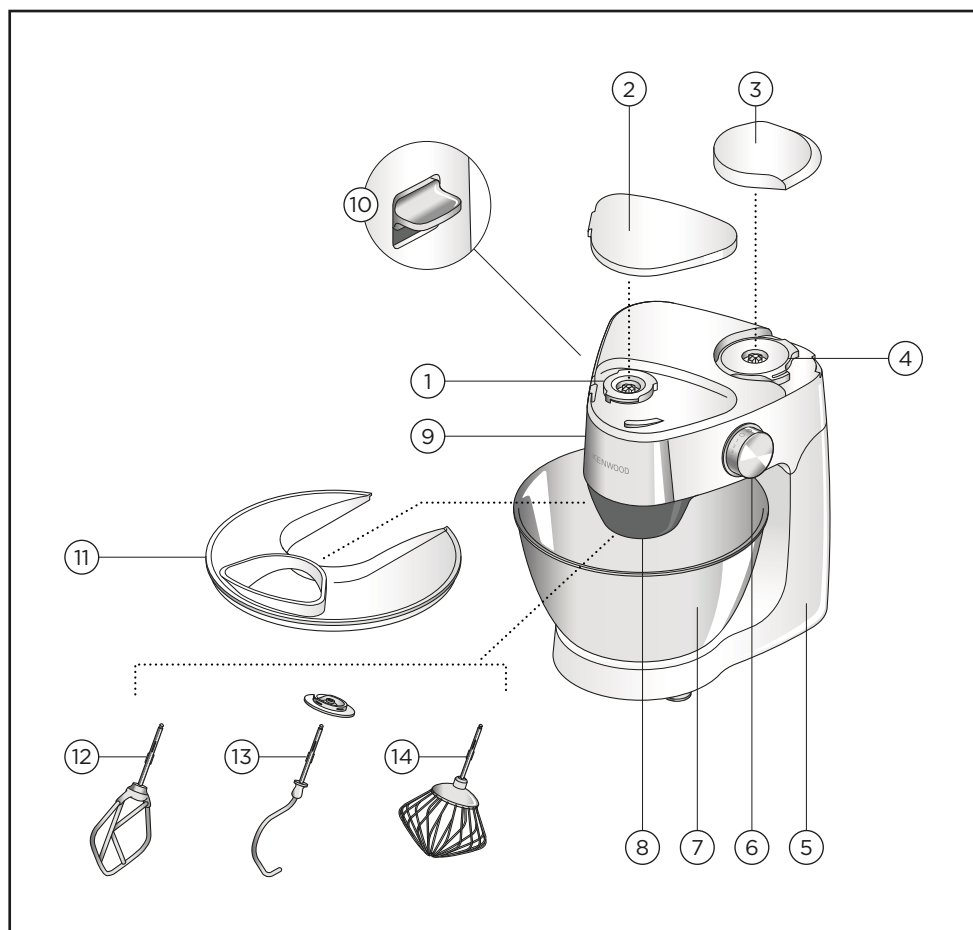
- Pulire con un panno umido e asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

Ciotola e accessori

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



Elenco delle parti



Impastatrice planetaria

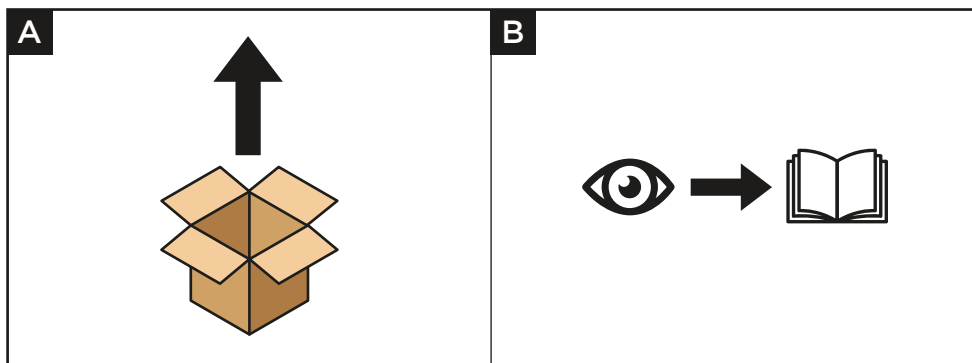
- ① **Attacco media velocità**
- ② Coperchio attacco media velocità
- ③ Coperchio attacco ad alta velocità
- ④ **Attacco ad alta velocità**
- ⑤ Corpo motore
- ⑥ Acceso/Spento e controllo della velocità
- ⑦ Ciotola
- ⑧ **Attacco accessorio**
- ⑨ Testa dell'impastatrice
- ⑩ Leva di rilascio della testa
- ⑪ Paraschizzi

Accessori per la ciotola

- ⑫ Frusta
- ⑬ Gancio impastatore con protezione rimovibile
- ⑭ Frusta a filo

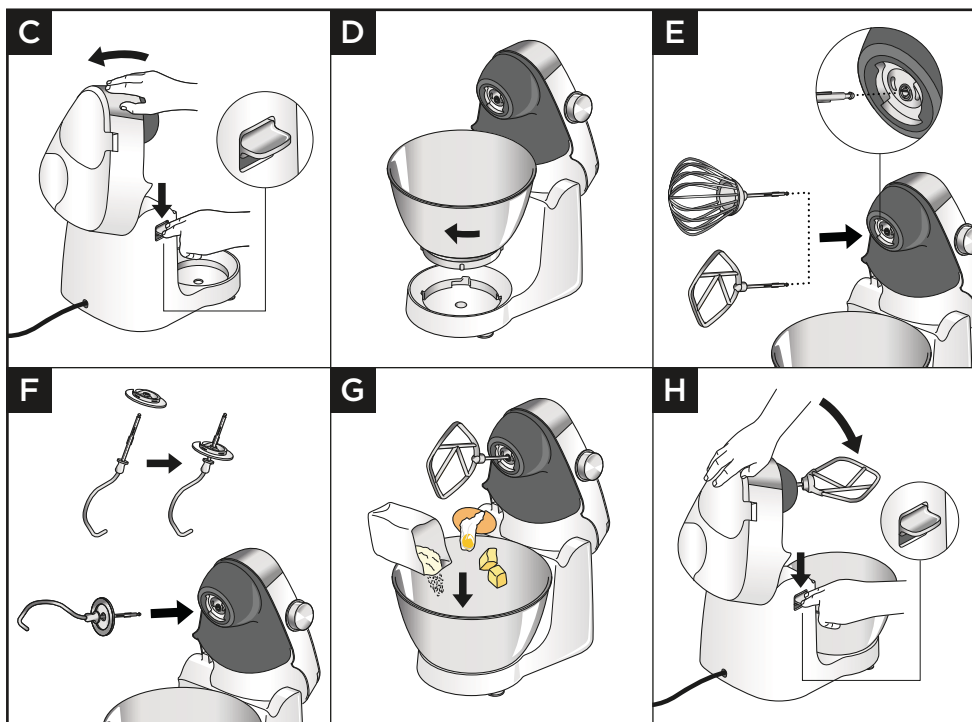
Accessori opzionali

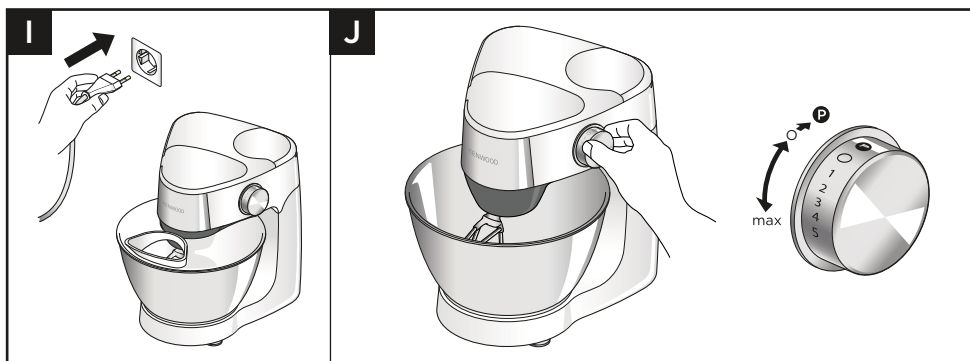
Per ulteriori informazioni su come ordinare accessori / manuali di istruzioni per gli accessori opzionali non inclusi nella propria confezione, visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico per il proprio paese



Come utilizzare l'impastatrice planetaria

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





IMPORTANTE

- **Assicurarsi** che nella ciotola non siano montati o riposti utensili quando si utilizzano altri attacchi.
- **Non** utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad es. torte complete o crema di grassi e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.
- **Non** superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Prima di utilizzare il prodotto, **accertarsi** che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.
- Se la testa dell'impastatrice viene sollevata durante il funzionamento, la macchina continua a funzionare. Spegnerne sempre la macchina prima di sollevare la testa.
- La macchina non funziona a mano che tutti i coperchi delle prese siano montati correttamente.
- Se si sente che la macchina fa fatica a lavorare, spegnere la macchina stessa e togliere un po' di miscela oppure aumentare la velocità.
- L'impastatrice è stata dotata di una funzione "soft start" per ridurre al minimo le perdite. Tuttavia se la macchina è accesa con una miscela pesante nella ciotola, come l'impasto per pane, si potrebbe notare che l'impastatrice ha bisogno di alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.
- Rimuovere sempre gli accessori montati sulle prese prima di sollevare la testa dell'impastatrice.

Gancio impastatore

- Per evitare l'ingresso di cibo, assicurarsi sempre che la protezione sia montata sull'albero del gancio impastatore prima di inserirlo nella presa.
- Un certo movimento della testa dell'impastatrice è normale quando si mescolano miscele pesanti come l'impasto del pane.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 3 Spingere l'accessorio selezionato nella presa dell'accessorio - si sentirà un "clic" se sarà bloccato saldamente.

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

Suggerimenti e consigli

- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la ciotola frequentemente.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.

Suggerimenti e consigli - Frusta a filo

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

Suggerimenti e consigli - Frusta K

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina a temperatura ambiente quando si preparano le torte.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.

Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore

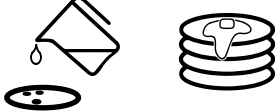
- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versa prima il liquido.
- Ad intervalli regolari, fermare la macchina e raschiare la miscela dal gancio impastatore.
- Farina - Diversi lotti di farina possono richiedere una quantità di liquido richiesta. La viscosità dell'impasto ha un effetto diretto sul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

Controllo elettronico sensore di velocità

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

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

Tabella per l'utilizzo

K 	 (MAX)		 (Min)
	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9 min
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 sec
	 (MAX)		 (Min)
	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 sec ↓ 5-7 min
	 ± (MAX)		 (Mins)
	 x 4	Min ↓ Max	1-2
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4
	1 L	Min ↓ Max	10 sec ↓ 45-50 min

Ricette

Impasto per pane bianco

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

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

Impasto per pizza

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

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

Miele piccante e marinata di dado

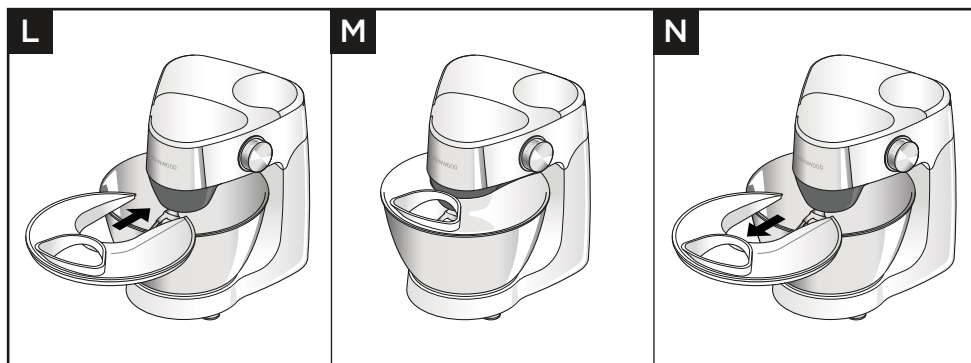
250 g Miele (temperatura ambiente)
40 g Burro di arachidi croccante
1 Peperoncino piccolo

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

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

Montare e usare il paraschizzi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



- 1 Per montare il paraschizzi, appoggiarlo sul bordo della ciotola e farlo scorrere in avanti fino a posizionarlo completamente.
- 2 Per rimuovere il paraschizzi, allontanarlo dalla macchina.

Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.	Manca la corrente.	Controllare che l'apparecchio sia collegato.
	Macchina sovraccarica/ capacità massime superate.	Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente. Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato".
	Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.	Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.
Movimento sulla superficie di lavoro.	I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.	Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.
Scarse prestazioni di utensili/accessori.	Fare riferimento ai suggerimenti nella sezione "Utilizzo degli accessori" pertinente. Controllare che gli accessori siano montati correttamente.	

Português

● Informação de Segurança Importante	69-70
● Antes de ligar à corrente	71
● Cuidados e limpeza	71-72
● Lista de Componentes	73
● Para Usar o Seu Robot de Cozinha	74-78
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	74-76
○ Quadro de Utilização	77
○ Receitas	78
● Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos	79
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	79
● Assistência e Cuidados ao Cliente	79
● Guia de avarias	80

Informação de Segurança Importante

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

Função/Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Batedor de Gancho	8 min.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos

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

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

Consumo de Energia

Com o Controlo de Velocidade na Posição "O"

- Mudança automática para o modo OFF: Não aplicável.
- Potência do Modo Off: $\leq 0,3W$.

Antes de ligar à corrente

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

Cuidados e limpeza

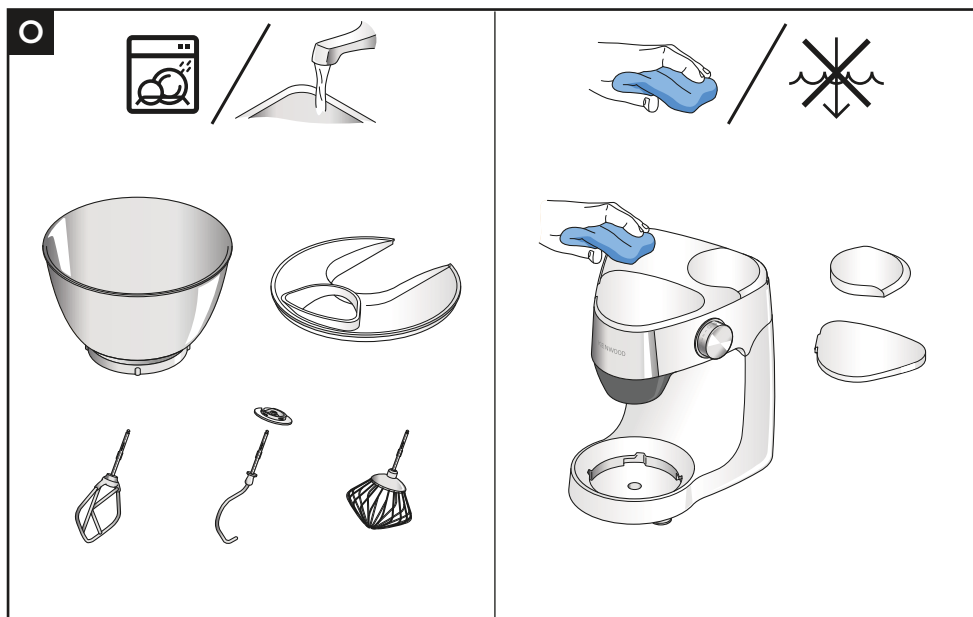
- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.

Unidade Motriz

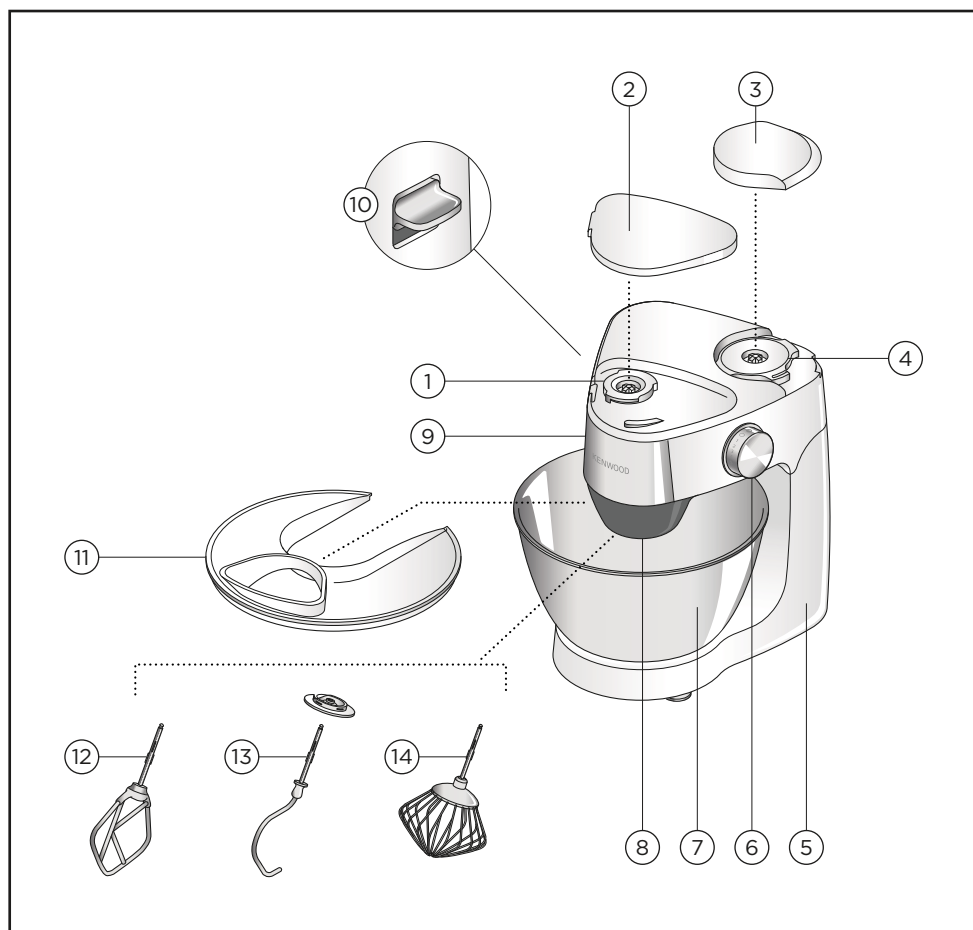
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida (incluindo os pés por baixo da máquina).
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

Taça e Utensílios

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



Lista de Componentes



Robot de Cozinha

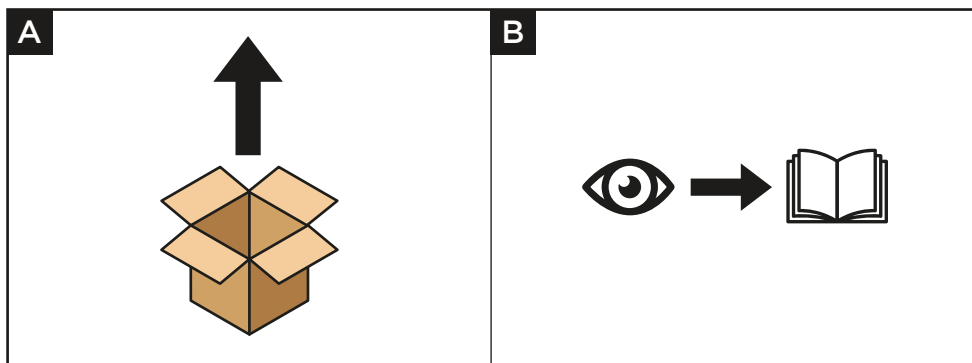
- ① **Entrada de Média Velocidade**
- ② Tampa da entrada de média velocidade
- ③ Tampa da entrada de alta velocidade
- ④ **Entrada de Alta Velocidade**
- ⑤ Unidade motriz
- ⑥ Controlo de velocidade e Ligar/Desligar (On/Off)
- ⑦ Taça
- ⑧ **Encaixe dos Utensílios**
- ⑨ Cabeça da Batedeira
- ⑩ Alavanca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

Utensílios da Taça

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

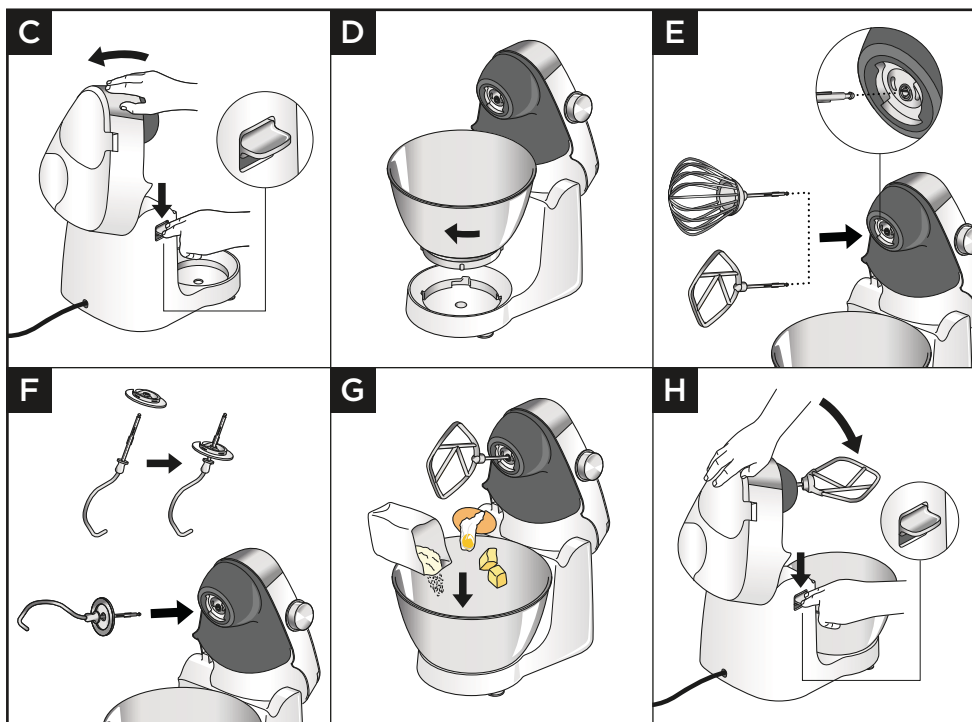
Acessórios Opcionais

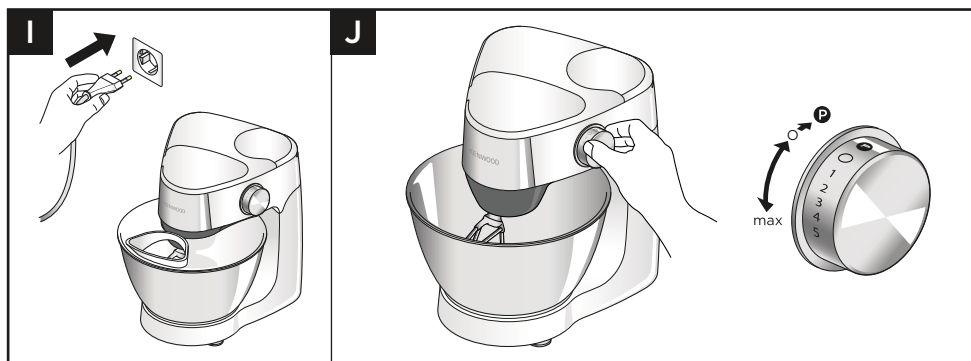
Para obter mais informações sobre como encomendar acessórios opcionais e/ou manuais de instruções de acessórios, não incluídos na sua embalagem, visite por favor o website www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.



Para Usar o Seu Robot de Cozinha

Utilização dos Diagramas e Instruções





IMPORTANTE

- **Assegure-se** de que os utensílios da taça **NÃO** estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- **Não** utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos ou bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- **Nunca** exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.
- Se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a trabalhar, esta continua a funcionar. Desligue-a **sempre** antes de levantar a cabeça.
- A máquina não funcionará se todas as tampas da entrada não estiverem correctamente colocadas.
- Se sentir que a máquina está a funcionar com dificuldade, desligue-a e retire um pouco da mistura ou então aumente a velocidade.
- A sua batedeira foi idealizada com um “início suave” de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa para pão, a batedeira levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Remova sempre os acessórios colocados nas entradas antes de levantar a cabeça da batedeira.

Batedor de gancho

- Para evitar a entrada de alimentos - certifique-se sempre de que a protecção esteja instalada no eixo de accionamento do batedor de pinha para massa de pão antes de o inserir na máquina.
- Com misturas pesadas, por exemplo massa para pão, é normal que a cabeça da batedeira se movimente um pouco.

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
- 3 Insira o utensílio desejado no encaixe dos utensílios - vai ouvir um “clique”, sinal de que está bem preso.

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

Dicas e Sugestões

- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.

Dicas e Sugestões - Batedor de Pinha

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

Dicas e Sugestões - Batedor K

- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

Dicas e Sugestões - Batedor de gancho

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

Sensor Electrónico de Controlo de Velocidade

A sua batedeira está equipada com um sensor electrónico do controlo de velocidade que permite à máquina manter a velocidade com diferentes tipos de cargas, como quando bate massa para pão ou adiciona ovos a misturas para bolos.

Por isso é natural ouvir algumas variações na velocidade uma vez que a batedeira se ajusta de acordo com a carga que tem e a velocidade seleccionada.

Quadro de Utilização

K		 (MÁX.)		 (Minutos)
		1,3 kg	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	8-9 minutos
		 x 8 +  400 g	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	45-50 seg.
		 (MAX)		 (Mins)
		 500 g +  280 g	Min (Mín.) ↓ 3	45-60 seg. ↓ 5-7 minutos
		 (MÁX.)		 (Minutos)
		 x 4	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	1-2
		 x 8	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	1½-3
	 4-8 °C 	250-600 ml	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	2-4
	 	1 L	Min (Mín.) ↓ Max (Máx.)	10 seg. ↓ 45-50 minutos

Receitas

Massa para Pão Branco

500 g de Farinha

5 g de Sal

8 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida

280 ml de Água

7 g de Banha ou Manteiga

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

Massa de Pizza

500 g de Farinha

30 g de Azeite

7 g de Sal

7 g de Fermento

300 ml de Água

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

Mel Picante e Marinada de Manteiga de Amendoim

250 g Mel (à temperatura ambiente)

40 g Pedaco de manteiga de amendoim

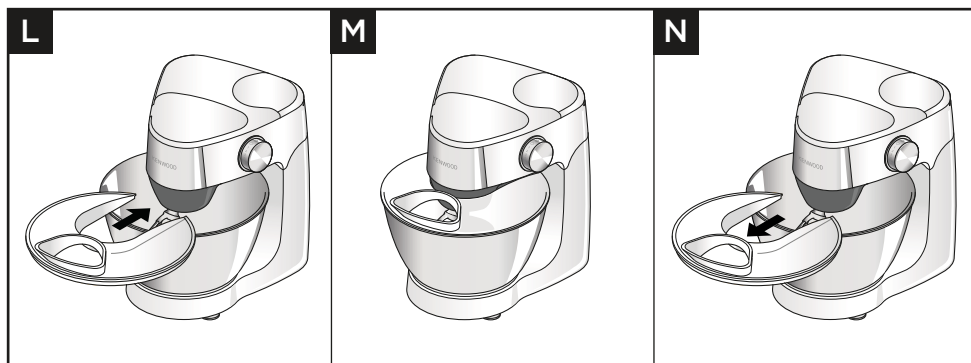
1 Pequeno piri-piri (malagueta)

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

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

Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

Utilização dos Diagramas e Instruções



- 1 Para inserir e utilizar o resguardo contra salpicos, assente-o no rebordo da taça e deslize-o para a frente até fixar completamente.
- 2 Para retirar o resguardo, deslize-o para fora da máquina.

Assistência e cuidados ao cliente

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



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

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

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

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho parou durante o funcionamento.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	Máquina demasiado cheia /excedida a capacidade máxima.	Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recomeçar a trabalhar imediatamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”.
	As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.	Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.
A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.	Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.	Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.
Fraco desempenho dos utensílios / acessórios.	Consulte as dicas correspondentes à utilização de cada acessório. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

- Información importante sobre seguridad 82-83
- Antes de enchufar el aparato 83
- Cuidado y limpieza 84-85
- Lista de las partes 86
- Usar el robot de cocina 87-91
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso 87-89
 - Tabla de usos 90
 - Recetas 91
- Acoplar y utilizar el antisalpicaduras 92
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso 92
- Servicio técnico y atención al cliente 92
- Guía de solución de problemas 93

Información importante sobre seguridad

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

Función/accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Gancho de amasar	8 minutos	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos

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

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

Consumo de energía

Con el control de velocidad en la posición "O"

- Cambio automático al modo apagado: no procede.
- Potencia del modo apagado:
≤0,3 W.

Antes de enchufar el aparato

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato. ● Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. |
|--|

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia

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

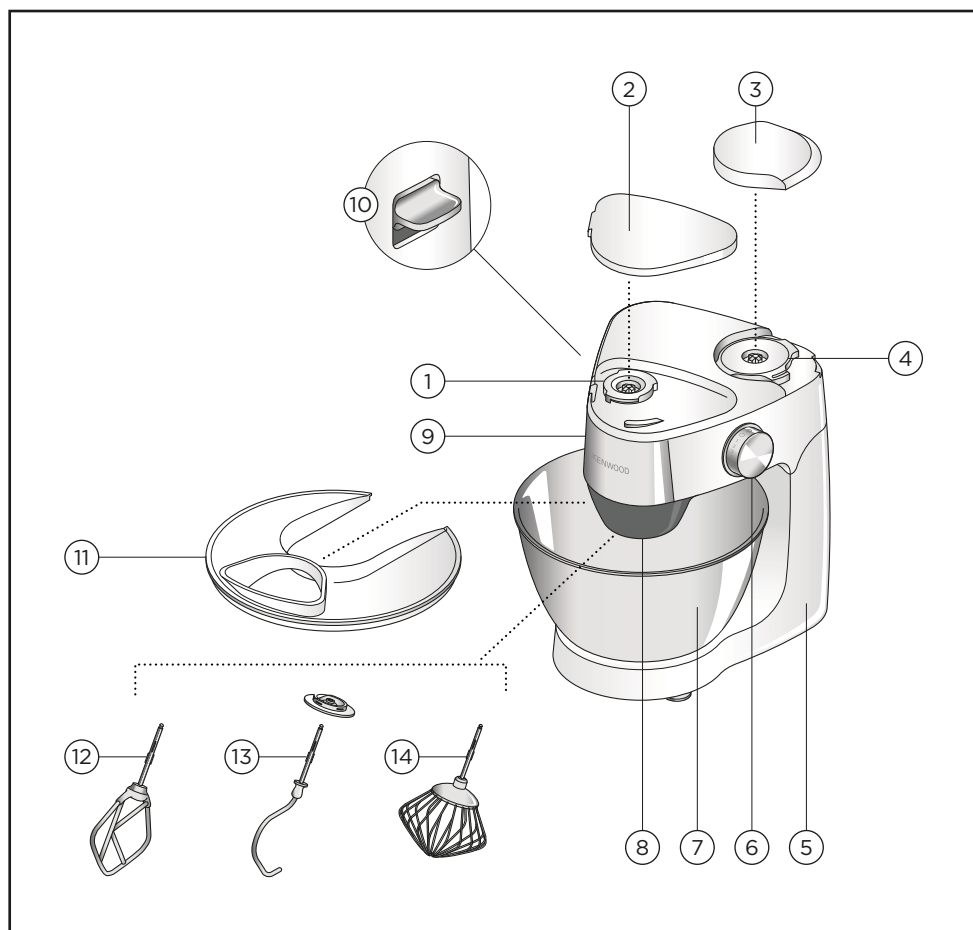
Bol y utensilios

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

O



Lista de las partes



Descripción del aparato

Robot de cocina

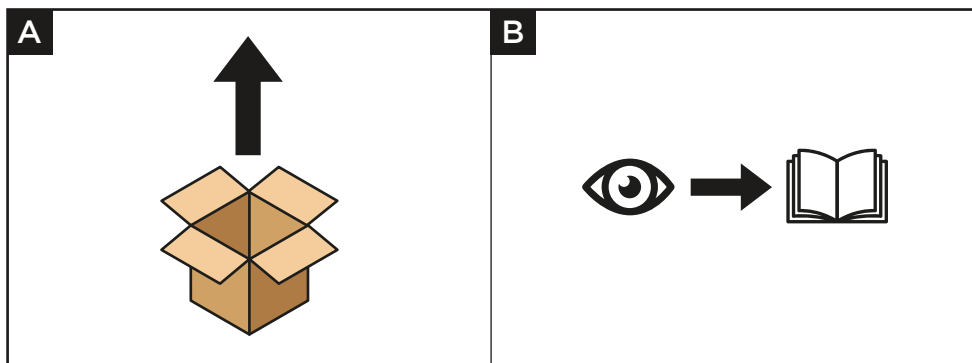
- ① Salida de velocidad media
- ② Tapa de la salida de velocidad media
- ③ Tapa de la salida de velocidad alta
- ④ Salida de velocidad alta
- ⑤ Unidad de potencia
- ⑥ Control de encendido/apagado y de velocidad
- ⑦ Bol
- ⑧ Toma de los utensilios
- ⑨ Cabezal de la mezcladora
- ⑩ Palanca para soltar el cabezal
- ⑪ Antialpicaduras

Utensilios del bol

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

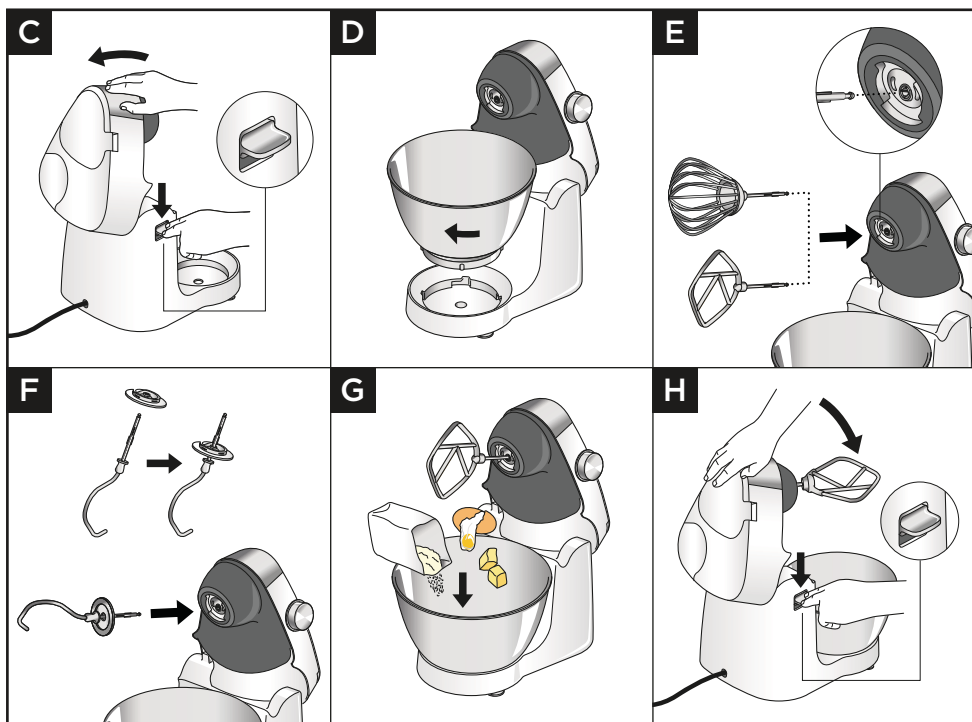
Accesorios opcionales

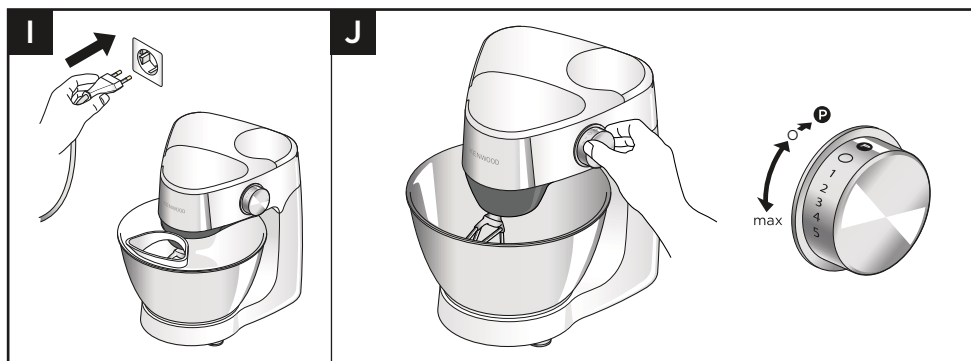
Para obtener más información sobre cómo pedir accesorios opcionales/ manuales de instrucciones de accesorios no incluidos en el paquete, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.



Usar el robot de cocina

Diagramas de uso e instrucciones de uso





IMPORTANTE

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

Gancho de amasar

- Para evitar la entrada de comida, compruebe siempre que el protector esté acoplado en el eje del gancho de amasar antes de insertarlo en la salida.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como masa de pan.

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

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

Consejos y sugerencias

- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas

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

Hints and Tips - Batidor K

- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina a temperatura ambiente al hacer tartas.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Hints and Tips - Gancho de amasar

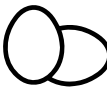
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Detenga el aparato a intervalos y raspe la mezcla del gancho de amasar.
- Harina - Los diferentes lotes de harina varían en cuanto a la cantidad de líquido necesario. La pegajosidad de la masa ejerce un efecto directo sobre la carga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

Control del sensor de velocidad electrónico

Su mezcladora está equipada con un control del sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad bajo distintas condiciones de carga como, por ejemplo, al amasar masa de pan o cuando se añaden huevos a una mezcla para tarta.

Por lo tanto, es posible que oiga alguna variación de la velocidad durante el proceso cuando la mezcladora se ajuste a la carga y velocidad seleccionadas; esto es normal.

Tabla de usos

K 	 (MÁX)		 (minutos)
	1,3 kg	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	8-9 minutos
	 x 8 +  400 g	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	45-50 segundos
	 (MAX)		 (Mins)
	 500 g +  280 g	Min (Mín) ↓ 3	45-60 seg. ↓ 5-7 minutos
	 (MÁX)		 (minutos)
	 x 4	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	1-2
	 x 8	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	1½-3
 4-8 °C 	250-600 ml	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	2-4
 	1 l	Min (Mín) ↓ Max (Máx)	10 seg. ↓ 45-50 minutos

Recetas

Masa de pan blanco

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

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

Masa para pizza

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

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

Adobo de frutos secos y miel especiada

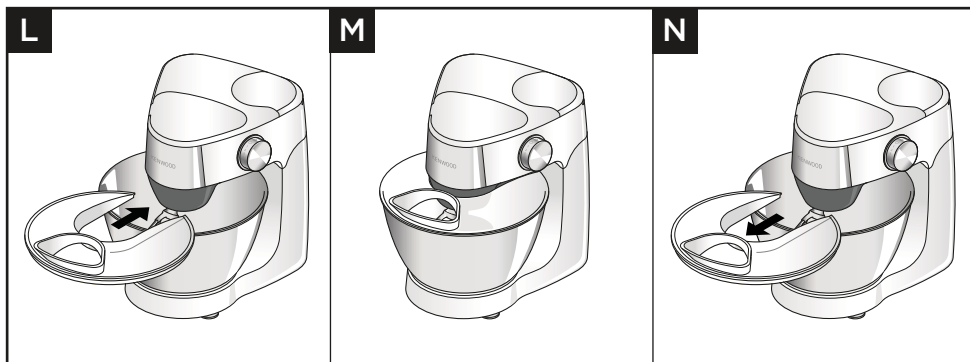
250 g de miel (temperatura ambiente)
40 g de mantequilla de cacahuete crujiente
1 chile pequeño

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

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

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Diagramas de uso e instrucciones de uso



- 1 Para colocar el antisalpicaduras, apóyelo en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado.
- 2 Para quitar el antisalpicaduras, tire de él para separarlo del aparato.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente. Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados".
	Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.	Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.
Movimiento en la encimera.	Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.	Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección "Uso de los accesorios" pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation 95-96
- Før stikket sættes i stikkontakten 96
- Pleje og rengøring 97-98
- Liste over dele 99
- Sådan bruger du din køkkenmaskine 100-104
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 100-102
 - Diagram over anbefalet brug 103
 - Opskrifter 104
- Påsætning og brug af din beskyttelsesskærm 105
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 105
- Service og kundepleje 105
- Fejlsøgningsguide 106

Vigtig sikkerhedsinformation

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

Funktion/tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Dejredskab	8 min.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter

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

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

Strømforbrug

Med hastighedsvælgeren på "O"-position

- Automatisk skift til SLUKKET tilstand: Ikke relevant.
- Strømforbrug i slukket tilstand: $\leq 0,3$ W.

Før stikket sættes i stikkontakten

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen. ● Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler. |
|--|

Pleje og rengøring

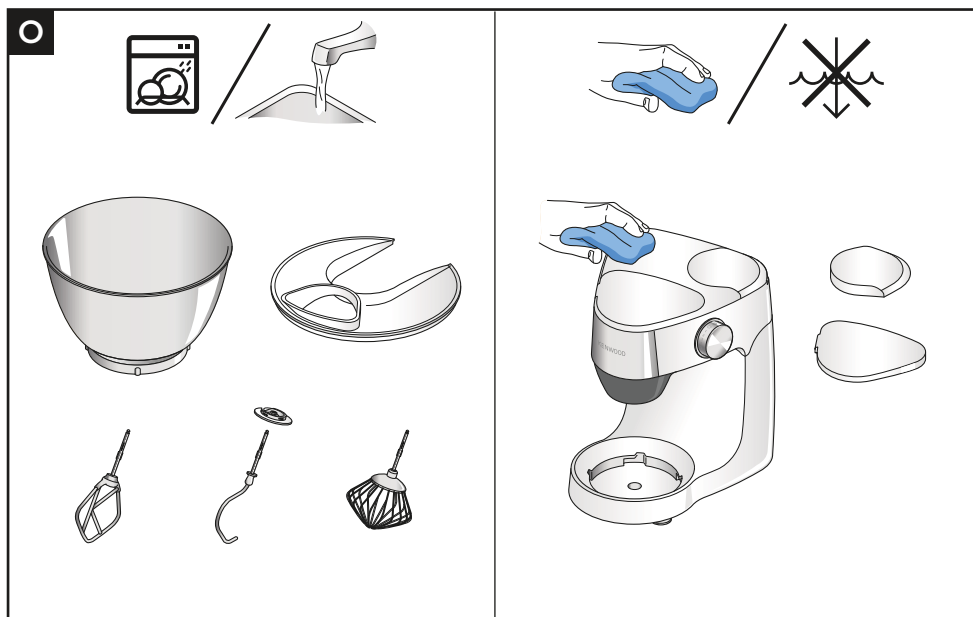
- Der skal altid slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.

Motorenhed

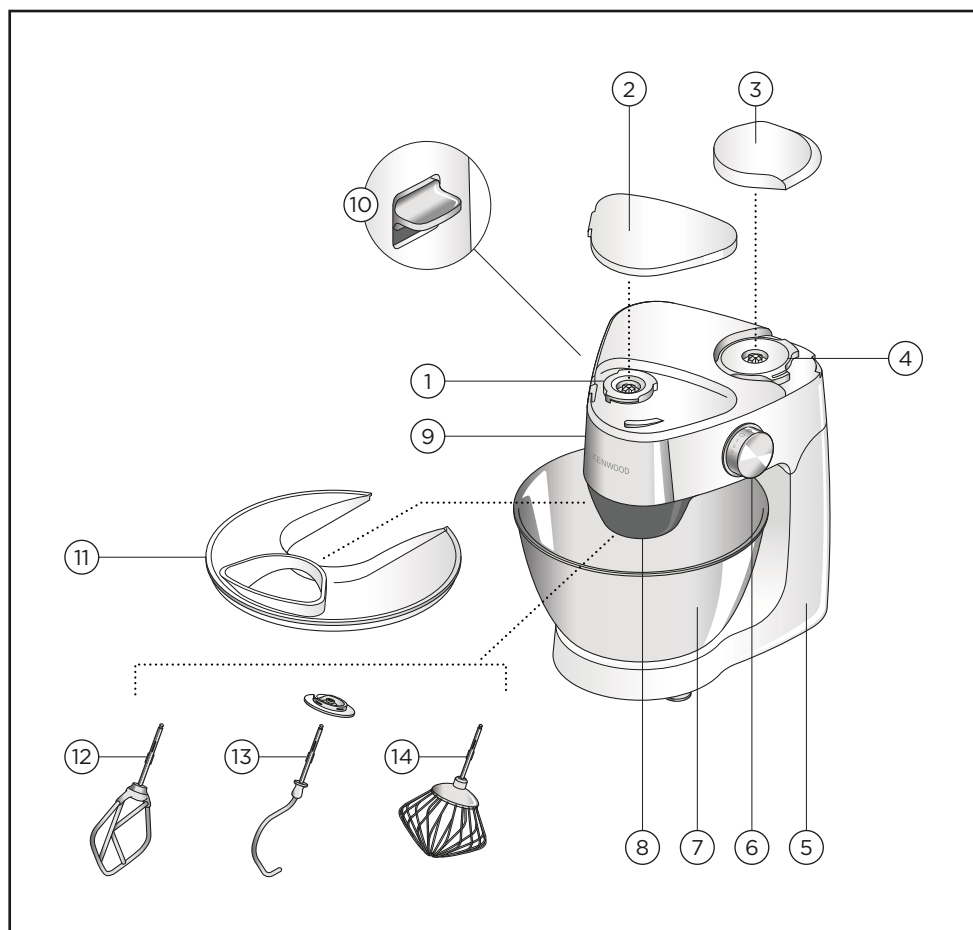
- Aftørres med en fugtig klud og tørres (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug aldrig slibende midler, og kom den ikke i vand.
- Sørg for at holde fødderne under mixeren rene.

Skål og redskaber

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig en stålborste, 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).



Liste over dele



Køkkenmaskine

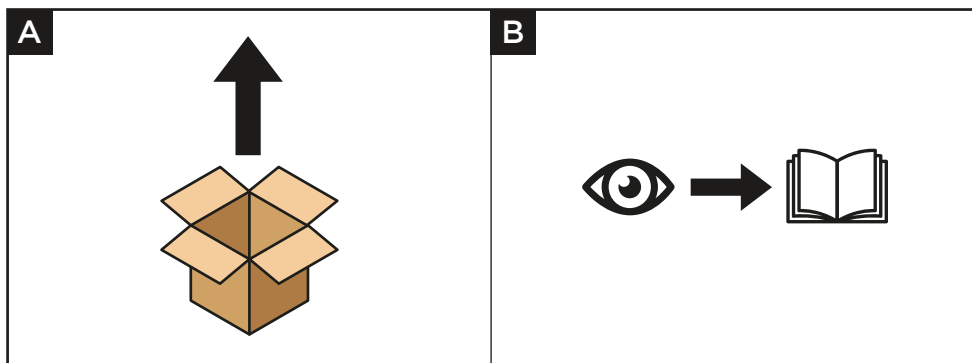
- ① Kraftudtag (medium-speed)
- ② Kraftudtagsdæksel (medium-speed)
- ③ Kraftudtagsdæksel (høj-speed)
- ④ Kraftudtag (høj-speed)
- ⑤ Motorenhed
- ⑥ Tænd/sluk og hastighedsregulator
- ⑦ Skål
- ⑧ Tilbehørsåbning
- ⑨ Mixerhoved
- ⑩ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑪ Beskyttelsesskærm

Skåleredskaber

- ⑫ K-spade
- ⑬ Dejkrug med aftagelig skærmpåse
- ⑭ Piskeris

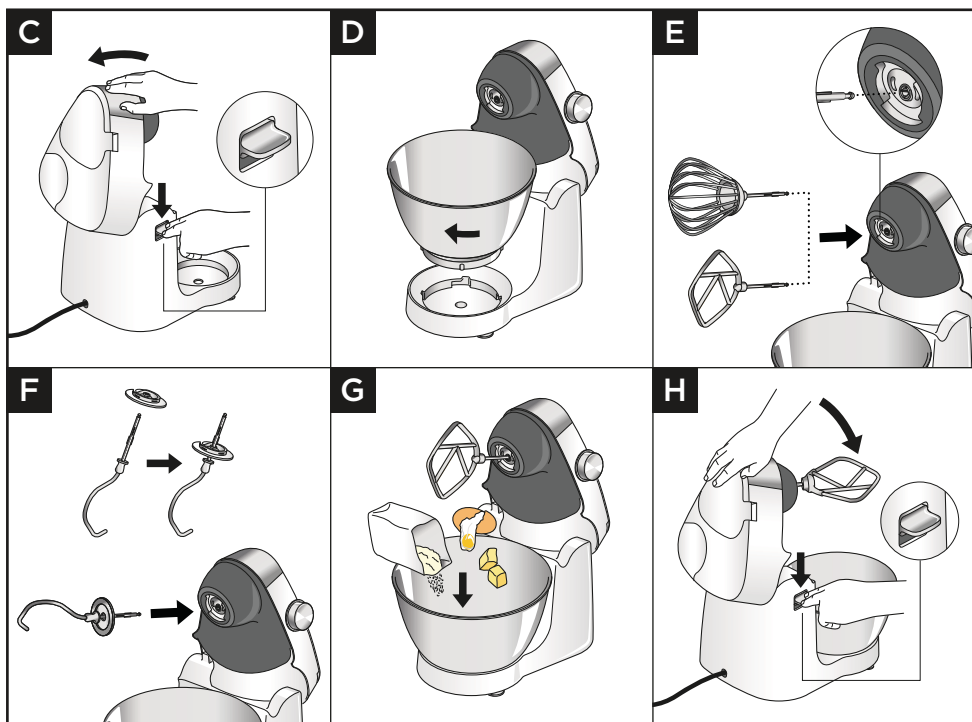
Ekstratilbehør

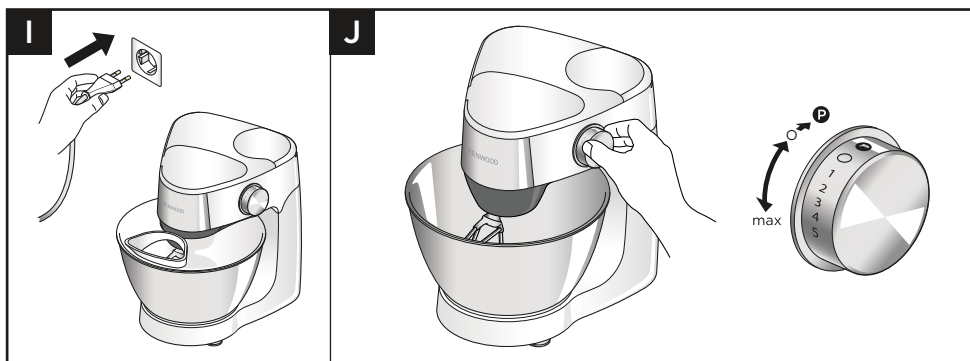
For at få mere at vide om, hvordan du bestiller ekstraudstyr/brugsanvisninger til tilbehør, der ikke medfølger i pakken, kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.



Sådan bruger du din køkkenmaskine

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger





VIGTIGT

- **Sørg for**, at der ikke er monteret skålrædske, eller at der ikke ligger skålrædske i skålen, når du anvender andre udtag.
- **Brug ikke** piskeriset til tunge blandinger (f.eks. alle ingredienser til en kage eller til at piske fedtstof og sukker sammen) – du kan beskadige det.
- **Overskrid aldrig** den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Sørg for**, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.
- Hvis mixerhovedet hæves under drift, kører maskinen videre. **Sluk altid** for maskinen, før hovedet løftes.
- Maskinen fungerer ikke, medmindre alle udtagsdæksler er korrekt monteret.
- Hvis maskinen lyder anstrengt, skal du enten slukke for den, fjerne noget af blandingen eller øge hastigheden.
- Din mixer er udstyret med en "blød start"-funktion for at minimere spild. Hvis maskinen imidlertid er tændt med en tung blanding i skålen såsom brøddej, vil du måske bemærke, at det tager et par sekunder for mixeren at nå den valgte hastighed.
- Aftag altid tilbehør, der er påsat udtagene, før mixerhovedet løftes.

Dejredskabel

- For at forhindre indtrængen af fødevarer skal det altid sikres, at skærmladen er monteret på dejkrogens aksel, før den sættes i udtaget.
- Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig en del under tung belastning som blanding af brøddej.

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 3 Skub det valgte redskab ind i tilbehørsåbningen – der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
- 4 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
- 5 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 6 Sæt stikket i kontakten.
- 7 Drej hastighedsregulatoren til den ønskede indstilling. Brug puls (P) til korte stød med høj hastighed.

- 8 Drej hastighedsregulatoren til "O" efter tilberedning, og tag stikket ud af stikkontakten. Løft mixerhovedet, og træk redskabet ud af kraftudtaget, mens det holdes i ro.

Vink og tips

- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med dejskraberen.
- Øg hastigheden gradvist for at undgå stænk fra ingredienserne.

Vink og tips - Piskeris

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

Vink og tips - K-spade

- Det bedste resultat opnås, hvis der altid anvendes smør og margarine, der har stuetemperatur, til kager.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.

Vink og tips - Dejredskab

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

Elektronisk hastighedssensorkontrol

Din mixer er udstyret med en elektronisk hastighedssensorkontrol, der har til formål at holde hastigheden under forskellige belastningsforhold, såsom æltning af brøddøj, eller når æggene tilsættes en kageblanding.

Derfor vil du måske høre nogen variation i hastigheden under brug, idet mixeren tilpasser sig belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

Diagram over anbefalet brug

K 	 (MAKS.)		 (Min.)
	1,3 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	8-9 Min.
	 x 8 +  400 g	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	45-50 sek.
	 (MAX)		 (Mins)
	 500 g +  280 g	Min (Min.) ↓ 3	45-60 sek. ↓ 5-7 Min.
	 (MAKS.)		 (Min.)
	 x 4	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1-2
	 x 8	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1½-3
 4-8°C 	250-600 ml	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	2-4
 	1 L	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	10 sek. ↓ 45-50 Min.

Opskrifter

Hvid brøddej

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

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

Pizzadej

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

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

Krydret honning- og nøddemarinade

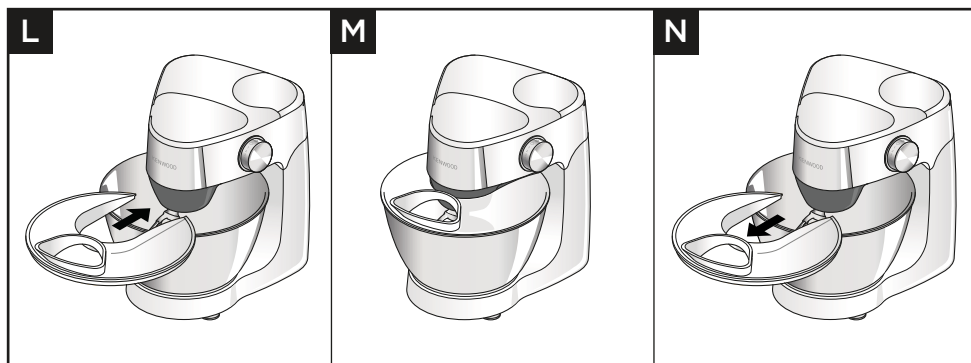
250 g Honning (stuetemp.)
40 g Knasende jordnøddesmør
1 Lille chili

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

Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat.

Påsætning og brug af din beskyttelsesskærm

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



- 1 Beskyttelsesskærmen monteres ved at lade den hvile på skålens kant og derefter skubbe den fremad, indtil den sidder korrekt.
- 2 Beskyttelsesskærmen fjernes ved at trække den væk fra maskinen.

Service og kundepleje

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



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

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

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet stopper under drift.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Maskine overbelastet/ maksimal kapacitet overskredet.	Drej hastighedskontakten til frapositionen, vent nogle sekunder, og vælg igen hastighed. Apparatet bør fortsætte med at virke med det samme. Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Kraftudtagsdæksler ikke påsat eller ulåst.	Kontrollér, at kraftudtagsdækslerne er påsat korrekt.
Bevægelse på bordet.	Fødder på enhedens underside er våde eller snavsede.	Kontrollér regelmæssigt, at fødderne er rene og tørre.
Redskaber/tilbehør virker ikke korrekt.	Se tips i det relevante afsnit 'Brug af tilbehøret'. Kontrollér, at tilbehøret er korrekt samlet.	

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 108-109
- Innan du sätter i kontakten 109
- Skötsel och rengöring 110-111
- Lista över delar 112
- Använda köksmaskinen 113-117
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 113-115
 - Diagram över användning 116
 - Recept 117
- Montera och använd stänkskyddet 118
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 118
- Service och kundtjänst 118
- Problemsökning 119

Viktig säkerhetsinformation

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

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Degverktyg	8 min.	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.

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

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

Elförbrukning

Med hastighetsreglage i läge "O"

- Automatisk växling till AV-läge: Ej tillämpligt.
- Effekt vid AV-läge: $\leq 0,3$ W.

Innan du sätter i kontakten

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida. ● Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. |
|---|

Skötsel och rengöring

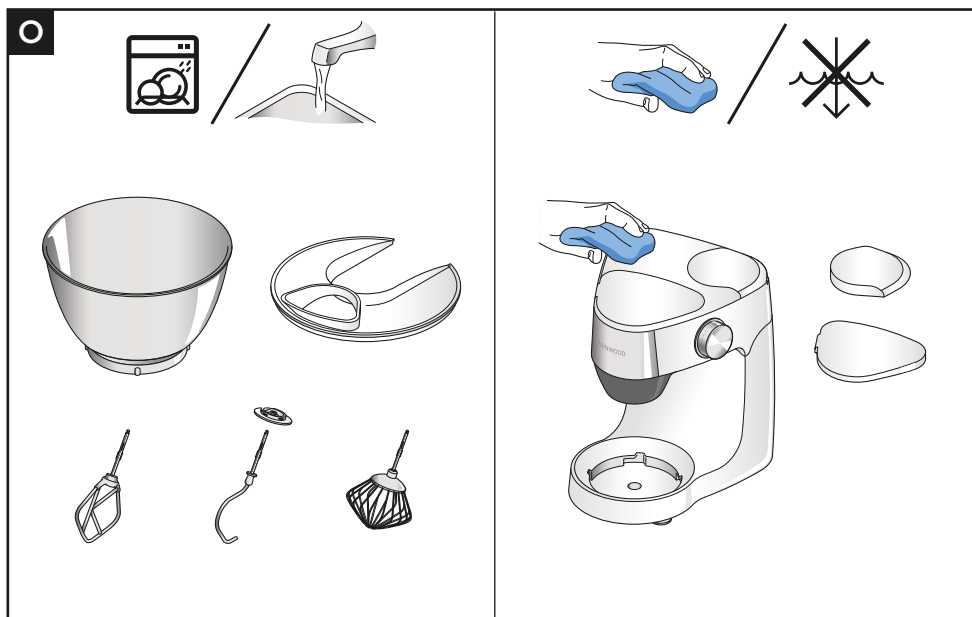
- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.

Drivenhet

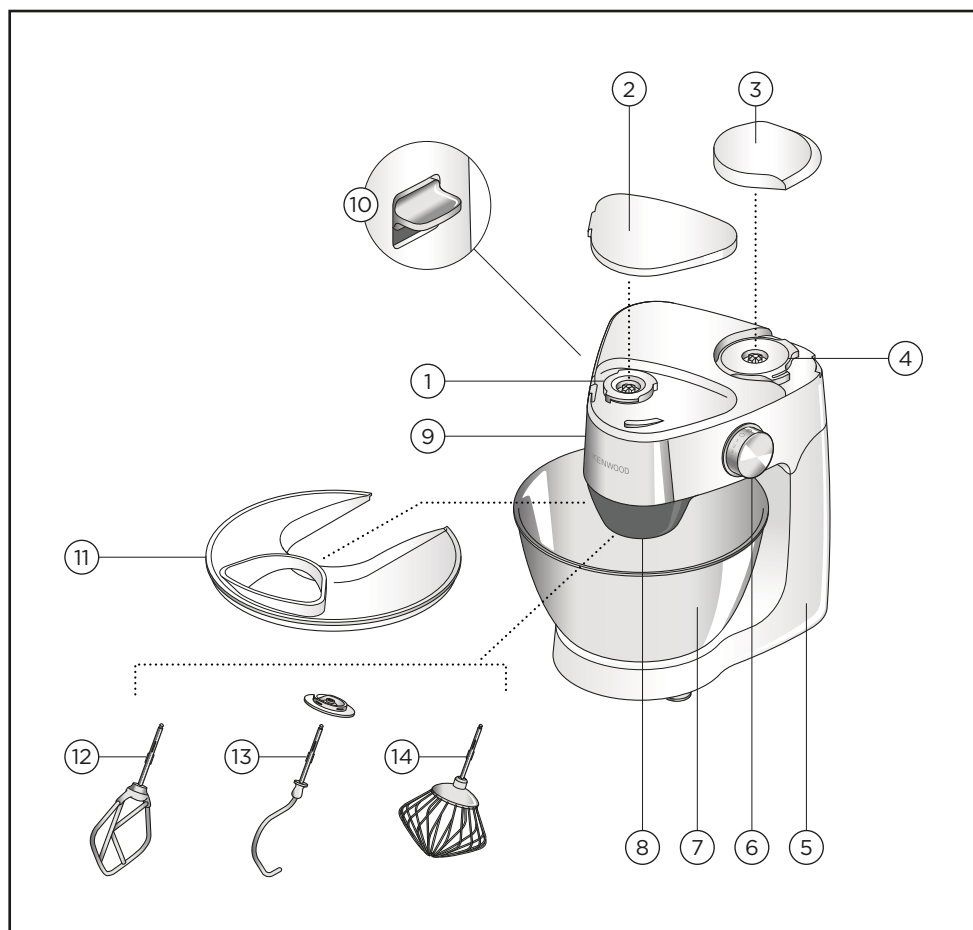
- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt (inklusive fötterna på undersidan av maskinen).
- Använd aldrig slipande medel eller blötlägg den i vatten.
- Se till att fötterna på mixerns bas hålls rena.

Skål och verktyg

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



Lista över delar



Köksmaskin

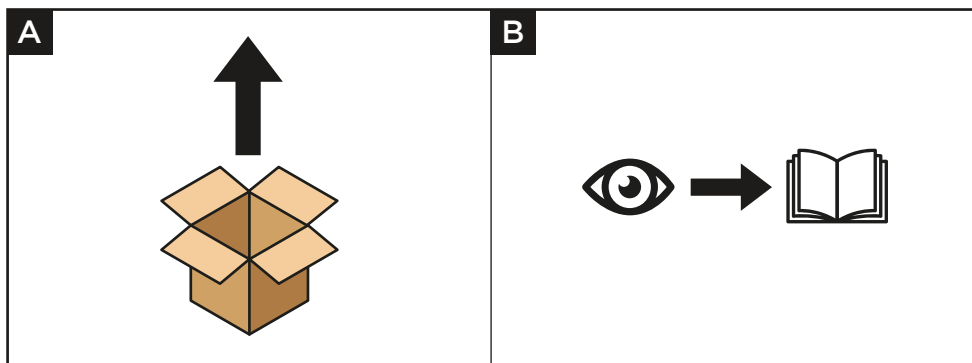
- ① Mellanhastighetsuttag
- ② Lock för mellanhastighetsuttag
- ③ Lock för höghastighetsuttag
- ④ Höghastighetsuttag
- ⑤ Drivenhet
- ⑥ På/Av och hastighetsreglage
- ⑦ Skål
- ⑧ Uttag för verktyg
- ⑨ Mixerhuvud
- ⑩ Frigöringsspak för huvud
- ⑪ Stänkskydd

Skålverktyg

- ⑫ Omrörare
- ⑬ Degkrok med flyttbart skydd
- ⑭ Visp

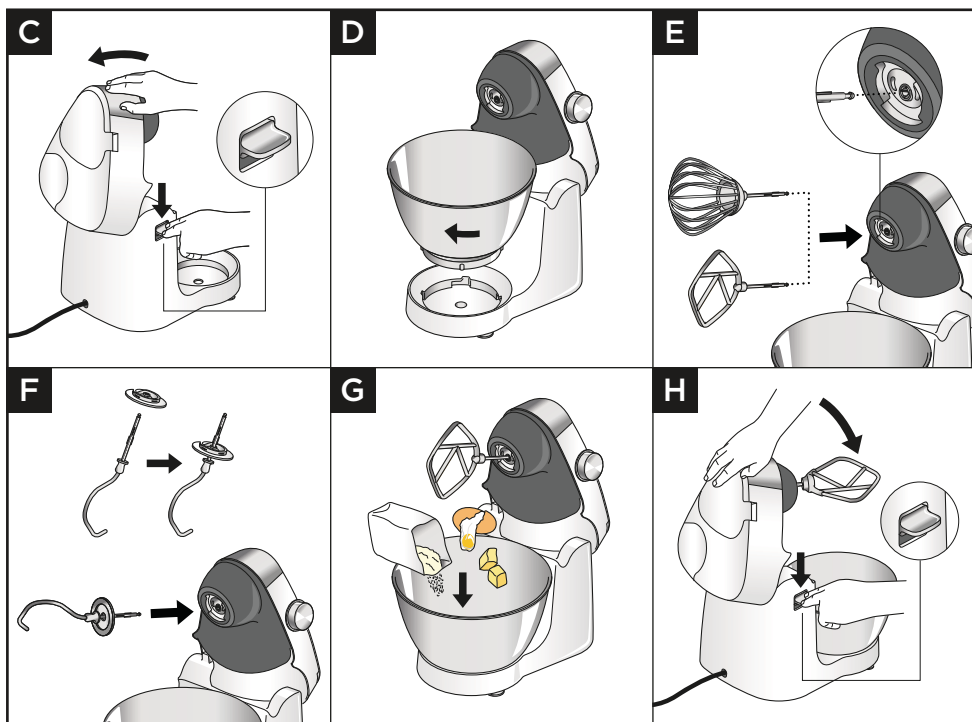
Valfria tillbehör

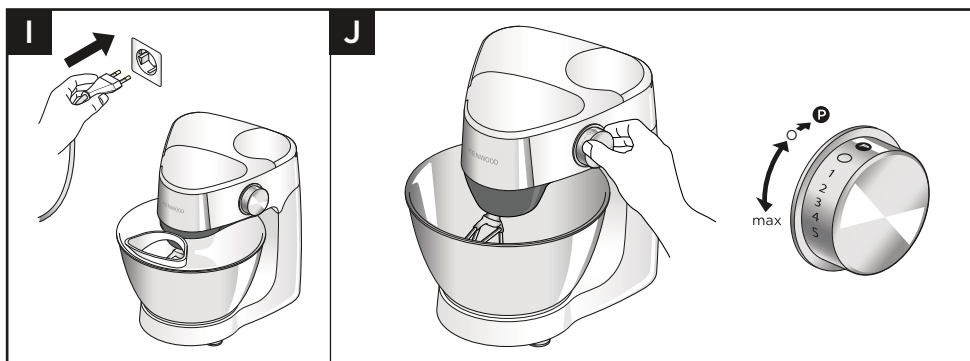
För mer information om beställning av valfria tillbehör/bruksanvisningar för tillbehör som inte är inkluderade i ditt paket besöker du www.kenwoodworld.com eller den särskilda webbplatsen för ditt land.



Använda köksmaskinen

Användningsdiagram och bruksanvisning





VIKTIGT

- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen då du använder andra uttag.
- Använd **inte** vispen för tjocka blandningar (t.ex. kakmixer eller då du blandar smör och socker) - du kan skada den.
- Överskrid **aldrig** angiven maximal kapacitet och hastighet - apparaten kan bli överlastad.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- **Se till** att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.
- Om mixerhuvudet lyfts upp när apparaten körs kommer den att fortsätta köra. Slå **alltid** av apparaten innan du lyfter huvudet.
- Apparaten fungerar endast om alla uttagsskydd är korrekt monterade.
- Om apparaten låter ansträngd ska du antingen stänga av den och avlägsna en del av innehållet eller öka hastigheten.
- Mixern är utrustad med en mjukstartsfunktion för att minimera spill. Om maskinen sätts på med en tung blandning i skålen, t.ex. en bröddegg, kan det emellertid ta ett tag för mixern att nå den valda hastigheten.
- Ta alltid bort tillbehör som är monterade i uttagen innan mixerhuvudet lyfts upp.

Degkrok

- För att förhindra att livsmedel tränger in - se alltid att skyddet är monterat på degkrokens drivaxel innan du sätter in den i uttaget.
- Vissa rörelse i mixerhuvudet är normal då tjocka blandningar såsom bröddegar mixas.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera skålen - vrid medurs för att låsa den.
- 3 Tryck fast det valda verktyget i uttaget - du hör ett "klick" när det sitter fast ordentligt.
- 4 Tillsätt relevanta ingredienser i skålen som ska mixas.
- 5 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 6 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 7 Vrid hastighetsreglaget till önskad inställning. Använd pulsera (P) för en hastighet som varierar i korta pulser.

- 8 Efter bearbetning vrider du hastighetsreglaget till "O" och drar ur kontakten ur eluttaget. Lyft upp mixerhuvudet och håll fast det stadigt medan du drar ut verktyget från uttaget.

Tips och idéer

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

Tips och idéer - Visp

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

Tips och idéer - K-spade

- Använd alltid rumsvarmt smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.
- Använd kalla ingredienser för smördeg/pajdeg om inte receptet anger något annat.

Degkrok

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

Elektronisk hastighetskontroll

Mixern är utrustad med en elektronisk hastighetskontroll som gör att den behåller hastigheten vid olika belastningar, t.ex. då bröddeg knådas eller då ägg tillsätts till en kaksmet.

Du kan därför höra en viss variation i hastighet under användning eftersom mixern anpassar sig efter belastning och vald hastighet - detta är normalt.

Diagram över användning

K		 (MAX)		 (Minuter)
	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9 Minuter	
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 sek	
	 (MAX)		 (Mins)	
  	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 sek ↓ 5-7 Minuter	
	 (MAX)		 (Minuter)	
	 x 4	Min ↓ Max	1-2	
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4	
 	1 l	Min ↓ Max	10 sek ↓ 45-50 Minuter	

Recept

Deg till vitt bröd

500 g mjöl

5 g salt

8 g snabbverkande torrjäst

280 ml vatten

7 g isterflott eller smör

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

Pizzadeg

500 g mjöl

30 g olivolja

7 g salt

7 g jäst

300 ml vatten

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

Kryddig honungs- och nötmarinad

250 g Honung (rumsvarm)

40 g Krispigt jordnötssmör

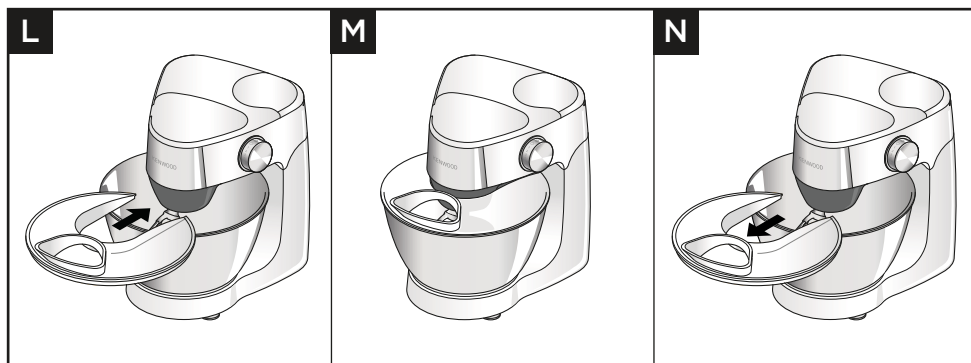
1 Liten chilifrukt

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

Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat.

Montera och använd stänkskyddet

Användningsdiagram och bruksanvisning



- 1 När du ska montera stänkskyddet låter du det vila på skålkanten och skjuter det framåt tills det sitter på plats.
- 2 När du ska ta bort stänkskyddet drar du det bort från apparaten.

Service och kundtjänst

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



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

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

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten stannade under användning.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till kontakten.
	Maskinen överlastad/ maximal kapacitet överskriden.	Vrid hastighetsreglaget till läge Av, vänta några sekunder och välj sedan åter hastighet. Apparaten bör starta igen direkt. Kontrollera maxkapaciteten under "Rekommenderad användning".
	Uttagslock inte monterade eller inte ordentligt fastsatta.	Kontrollera att uttagslocken är monterade på rätt sätt.
Apparaten rör sig på arbetsytan.	Fötterna på undersidan av enheten är våta eller smutsiga.	Kontrollera regelbundet att fötterna är rena och torra.
Verktyg /tillbehör fungerar dåligt.	Se tips under relevant avsnitt för hur tillbehören används. Kontrollera att tillbehöret är rätt monterat.	

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon [121-122](#)
- Før du setter i støpselet [122](#)
- Stell og rengjøring [123-124](#)
- Deleliste [125](#)
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din [126-130](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [126-128](#)
 - Bruksdiagram [129](#)
 - Oppskrifter [130](#)
- Slik setter du på og bruker skvettskjermen [131](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [131](#)
- Service og kundetjeneste [131](#)
- Feilsøkingsveiledning [132](#)

Viktig sikkerhetsinformasjon

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

Funksjon/tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Deigkrok	8 min	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter

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

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

Strømforbruk

Med hastighetskontroll i "O"-stilling

- Automatisk avskruing til OFF-modus: Ikke relevant.
- OFF-modus strøm: $\leq 0.3W$.

Før du setter i støpselet

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

Stell og rengjøring

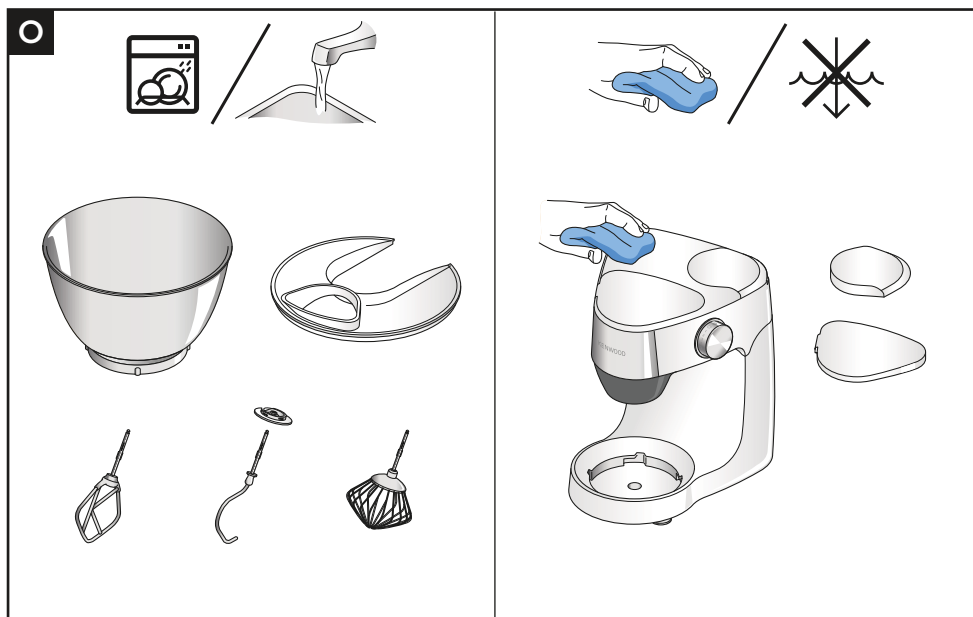
- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.

Motorenhet

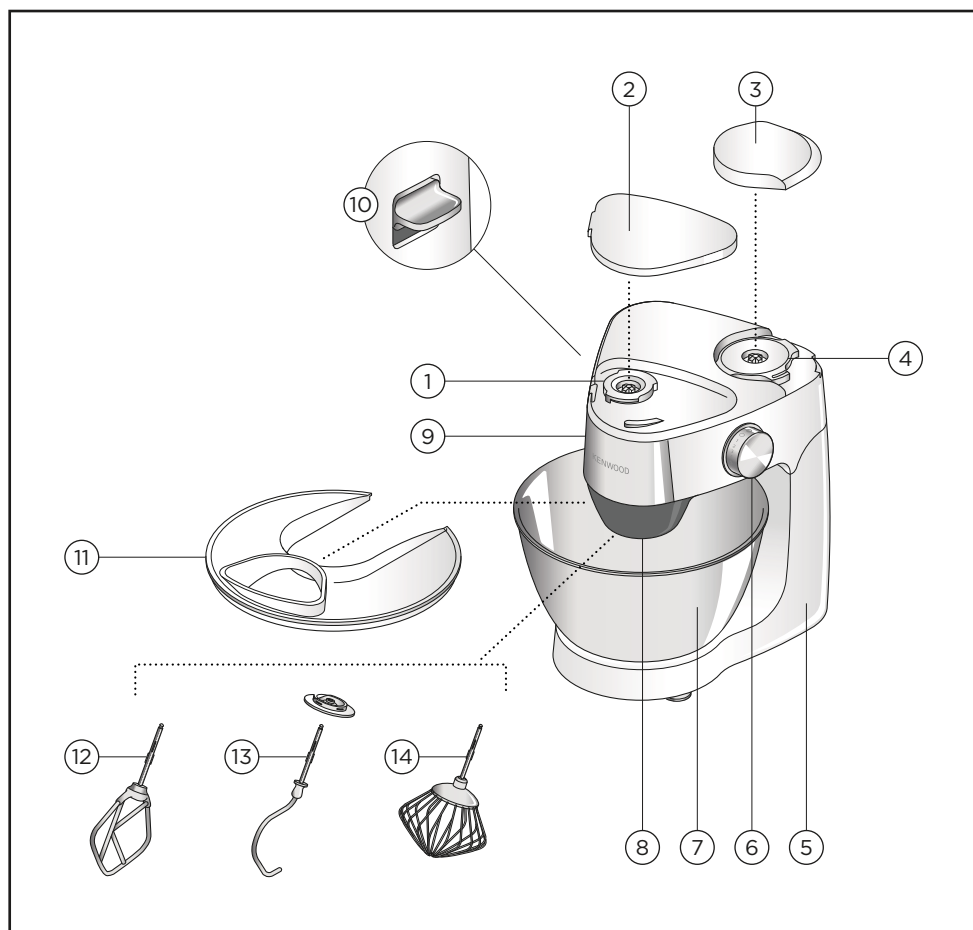
- Tørk over med en fuktig klut og tørk (inkludert føttene på undersiden av maskin).
- Unngå bruk av slipende midler og nedsenking i vann.
- Pass på at føttene på mikserbasen holdes rene.

Boller og Redskap

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



Deleliste



Kjøkkenmaskin

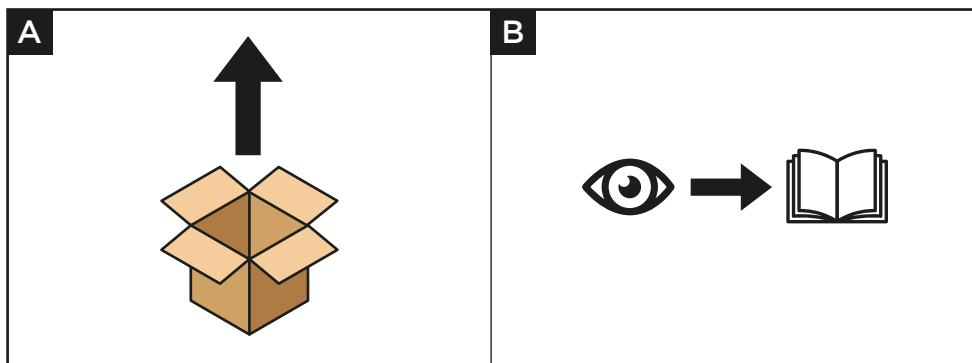
- ① Kraftuttak for middels hastighet
- ② Deksel til kraftuttak for middels hastighet
- ③ Deksel til kraftuttak for høy hastighet
- ④ Kraftuttak for høy hastighet
- ⑤ Motorenhet
- ⑥ På/av og hastighetsbryter
- ⑦ Bolle
- ⑧ Redskapskontakt
- ⑨ Mikserhode
- ⑩ Utløerspak for hode
- ⑪ Sprutsikring

Bolleredskeer

- ⑫ K-spade
- ⑬ Deigkrok med avtakbar skjerm
- ⑭ Visp

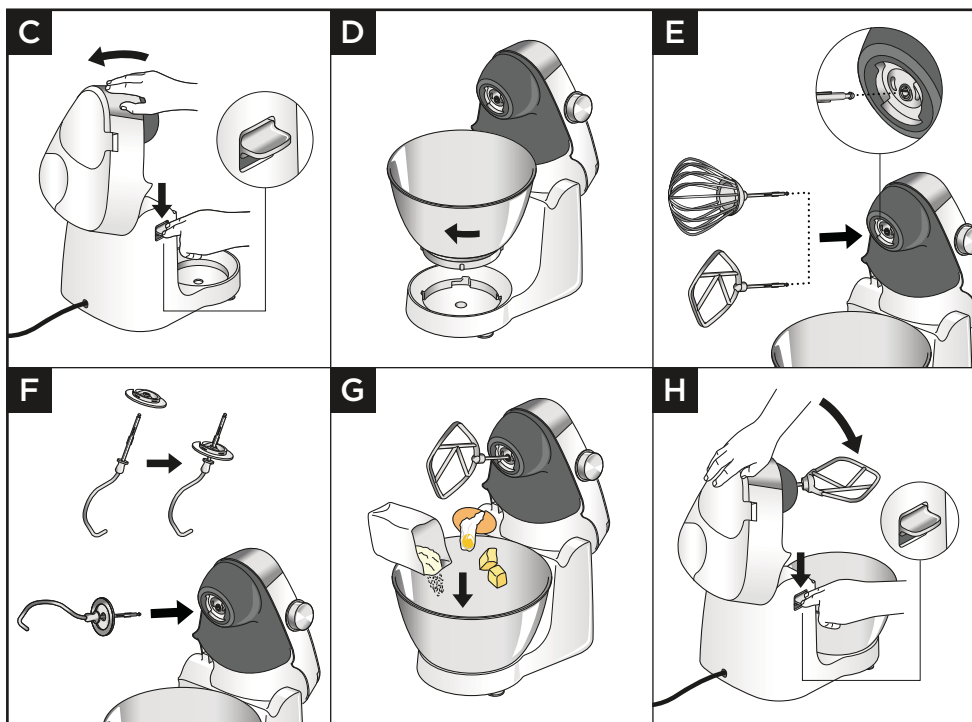
Valgfritt tilbehør

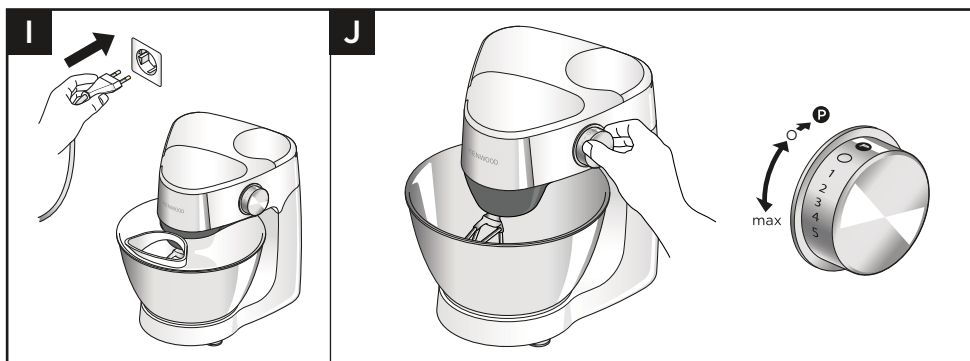
For mer informasjon om hvordan du bestiller brukerhåndbøker til valgfritt tilbehør som ikke følger med i pakken, gå inn på www.kenwoodworld.com eller nettsiden for ditt land.



Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner





VIKTIG

- **Sørg for** at ingen bollevertøy er montert eller oppbevart i bollen når du bruker andre uttak.
- **Ikke** bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. alt-i-ett-kaker eller kremfett og sukker) - du kan ødelegge den.
- Overskrid **aldri** maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Sørg for** at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.
- Dersom mikserhodet løftes i løpet av bruk, vil maskinen fortsette å arbeide. Skru **alltid** av før du hever hodet.
- Maskinen vil ikke fungere med mindre alle uttaksdekslene er riktig montert.
- Hvis du hører maskinen arbeide, slå enten av og fjern noe av blandingen eller øk hastigheten.
- Mikseren har en «mykstartfunksjon» som reduserer søl. Men hvis apparatet slås på med en tung blanding i bollen, som brøddeig, kan det hende at det tar noen sekunder å oppnå valgt hastighet.
- Fjern alltid tilbehør som er montert på uttakene før du hever mikserhodet.

Deigredskap

- For å forhindre at mat trenger inn - sørg alltid for at beskyttelsen er montert på skaftet på deigkroken før du setter i kontakten.
- En viss bevegelse av mikserhodet er normalt når du blander tung last, slik som brøddeig.

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

Hint og tips

- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.

Hint og tips - Visp

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

Hint og tips - K-Beater

- For best resultat, bruk alltid romtemperert smør og margarin når du lager kaker.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.

Hint og tips - Deigredskap

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

Elektronisk hastighetssensorkontroll

Mikseren har en elektronisk hastighetssensorkontroll som har til hensikt å opprettholde jevn hastighet ved forskjellige belastninger, for eksempel når du knar brøddeig eller tilsetter egg i en kakerøre/-deig.

Det kan derfor hende at du hører variasjoner i hastighet mens apparatet kjører og den tilpasser seg belastningen og valgt hastighet – dette er normalt.

Bruksdiagram

K		 (MAKS)		 (Min)
	1,3 kg	Min ↓ Max (Maks)	8-9 min	
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max (Maks)	45-50 sek	
	 (MAKS)		 (Min)	
	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 sek ↓ 5-7 min	
	 (MAKS)		 (Min)	
	 x 4	Min ↓ Max (Maks)	1-2	
	 x 8	Min ↓ Max (Maks)	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max (Maks)	2-4	
 	1 L	Min ↓ Max (Maks)	10 sek ↓ 45-50 min	

Oppskrifter

Hvit brøddeig

500 g mel

5 g Salt

8 g hurtighevende tørrgjær

280 ml vann

7 g smult eller smør

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

Pizzadeig

500 g mel

30 g olivenolje

7g salt

7 g gjær

300 ml vann

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

Krydret honning- og nøttemarinade

250 g Honning (romtemp.)

40 g Peanøttsmør med biter

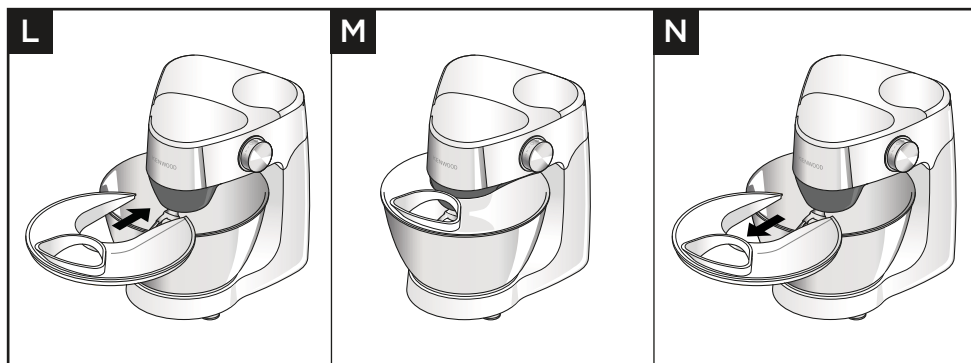
1 Liten chili

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

Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



- 1 For å montere sprutbeskyttelsen, la sprutbeskyttelsen hvile på bollekanten og skyv deretter forover til den er helt plassert.
- 2 For å fjerne sprutbeskyttelsen, trekk sprutbeskyttelsen vekk fra maskinen.

Service og kundetjeneste

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



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet stoppet under kjøring.	Ingen strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn.
	Maskin overbelastet/ maksimalkapasiteten er overskredet.	Vri hastighetsbryteren til av- posisjonen, vent noen sekunder og velg hastighet på nytt. Apparatet skal gjenoppta driften umiddelbart. Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt anvendelse.
	Uttaksdeksler sitter ikke på eller er ikke låst på plass.	Sjekk at uttaksdekslet/-ene sitter korrekt på plass.
Maskinen beveger seg rundt på benken.	Føttene på underside av maskinen er skitne eller våte.	Sjekk regelmessig at føttene er rene og tørre.
Redskaper/tilbehør yter dårlig.	Se tipsene i «Slik bruker du»-avsnittet for det aktuelle tilbehøret. Sjekk at tilbehøret er satt sammen på korrekt måte.	

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja [134-135](#)
- Ennen verkkovirtaan liittämistä [135](#)
- Hoitaminen ja puhdistaminen [136-137](#)
- Osaluettelo [138](#)
- Keittiökoneen käyttö [139-143](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [139-141](#)
 - Käyttökaavio [142](#)
 - Reseptit [143](#)
- Roiskesuojan paikalleen asettaminen ja käyttö [144](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [144](#)
- Huolto ja asiakaspalvelu [144](#)
- Ongelmanratkaisuohteita [145](#)

Tärkeitä turvallisuustietoja

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

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Taikinatyöväline	8 minuuttia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.

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

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

Tehonkulutus

Nopeudensäädin asennossa "O"

- Automaattinen siirtyminen OFF-tilaan: Ei käytössä.
- Off-tilan tehonkulutus: $\leq 0,3$ W.

Ennen verkkovirtaan liittämistä

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

Hoitaminen ja puhdistaminen

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

Moottoriosia

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

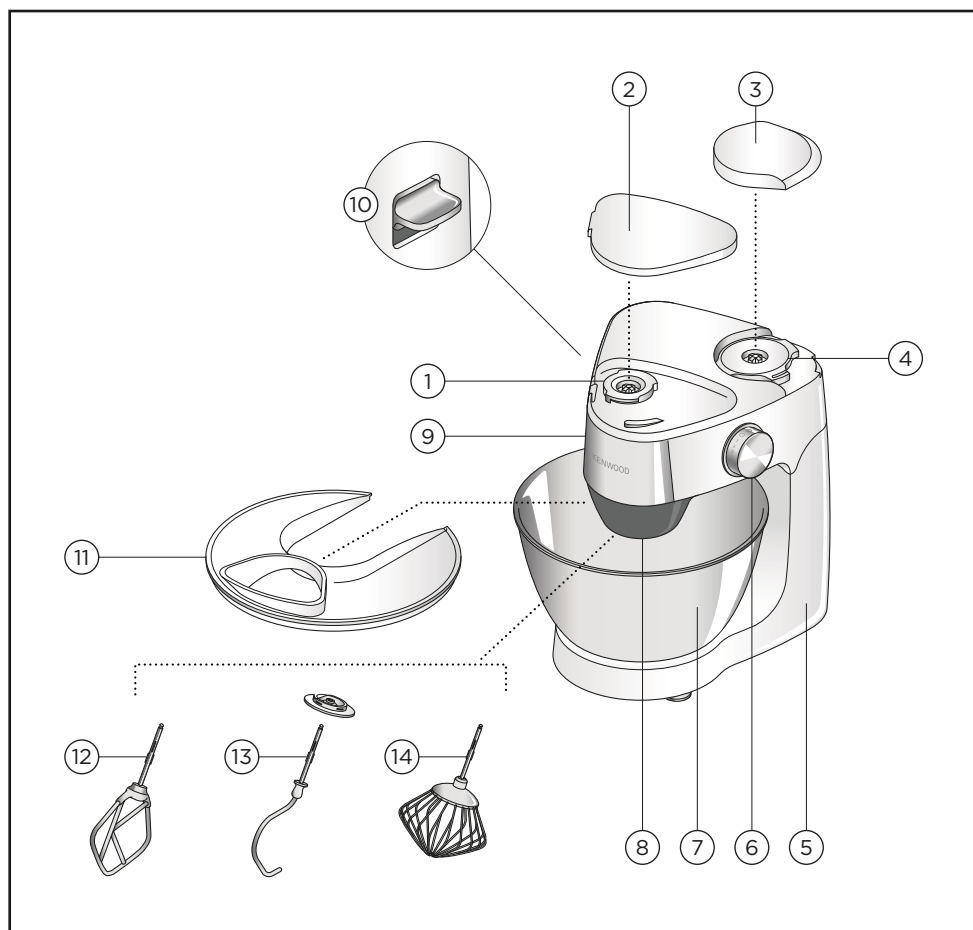
Kulho ja työvälineet

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

O



Osaluettelo



Keittiökone

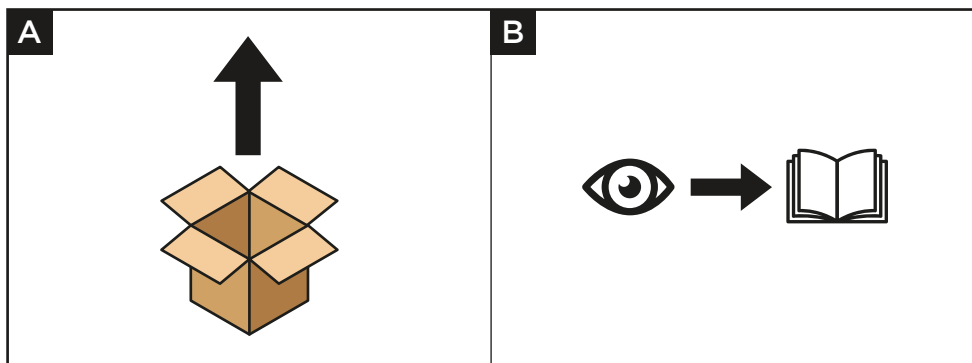
- ① Keski-suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② Keski-suuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
- ③ Suuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
- ④ Suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ⑤ Moottorios
- ⑥ Virtakytkin ja nopeudensäädin
- ⑦ Kulho
- ⑧ Työvälineliitäntä
- ⑨ Sekoituspää
- ⑩ Päänvapautusvipu
- ⑪ Roiskesuoja

Kulhotyövälineet

- ⑫ Vatkein
- ⑬ Taikinakoukku ja irrotettava suojus
- ⑭ Vispilä

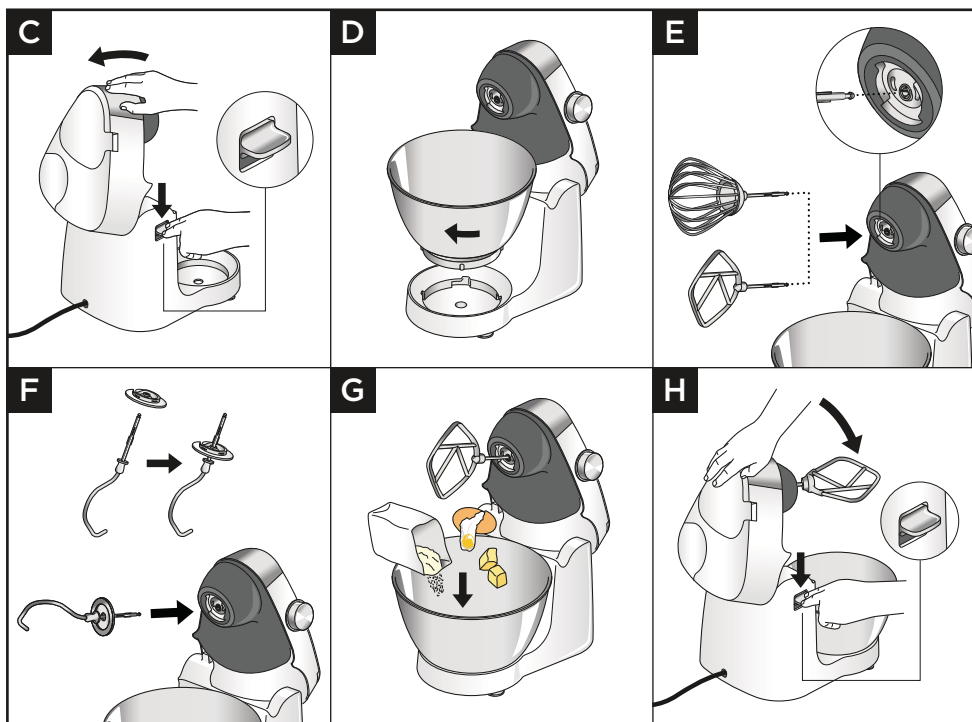
Lisävarusteet

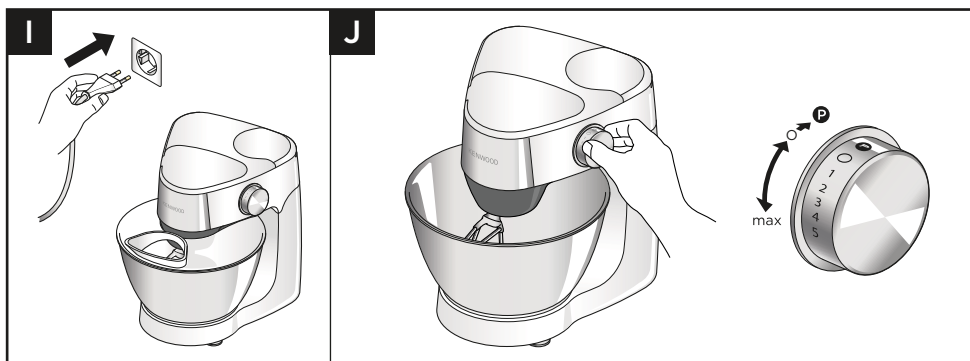
Saat lisätietoja toimitukseen sisältyvämmien lisävarusteiden ja niiden käyttöohjeiden tilaamisesta osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maasi sivustosta.



Keittiökoneen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet





TÄRKEÄÄ

- **Varmista**, että kulhotyökaluja ei ole kiinnitettynä ja että niitä ei ole kulhossa silloin, kun käytät muita liitännöitä.
- **Älä** käytä vispilää paksuille seoksille (esim. kakuille, joissa kaikki ainekset lisätään kerralla, tai rasvan ja sokerin sekoittamiseen) – vispilä voi vaurioitua.
- **Älä** koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Varmista**, että laitteen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.
- Jos keittiökoneen pää on ylhäällä käytön aikana, kone pysyy käynnissä. Katkaise **aina** virta laitteesta ennen pään nostoa.
- Laite ei toimi, jos työvälineliitännöiden kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Jos kuulet laitteen käyvän raskaasti, katkaise virta laitteesta ja poista osa seoksesta tai nosta nopeutta.
- Sekoittimessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken aikaa.
- Poista aina liitännöihin kiinnitetyt lisälaitteet ennen pään nostoa.

Taikinatyökalu

- Estä ruoka-aineen tunkeutuminen sopimattomiin paikkoihin – varmista aina, että taikinakoukun akselin suojus on paikoillaan ennen kuin työnnät koukun liitännäänsä.
- Keittiökoneen pää liikkuu jonkin verran sekoitettaessa raskaita kuormia kuten leipätaikinaa. Tämä on normaalia.

- 1 Paina päänpavautusvipua, ja nosta sekoituspäää varovasti.
- 2 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- 3 Paina valitsemasi työväline työvälineliitännään. Kun se on kunnolla paikallaan, kuuluu napsahdus.
- 4 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 5 Paina päänpavautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.
- 6 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 7 Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla. Voit myös käyttää sykäystoimintoa (P).

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

Vinkkejä ja vihjeitä

- Jotta ainesosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi ainesosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.

Vinkkejä ja vihjeitä - Vispilä

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

Vinkkejä ja vihjeitä - K-vatkain

- Kakkuja leipoessasi saat parhaat tulokset, kun käytät huoneenlämpöistä voita ja margariinia.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa toisin mainita.

Vinkkejä ja vihjeitä - Taikinatyökalu

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

Elektroninen nopeudentunnistin

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

Käyttökaavio

K		 (MAX)		 (Minuutit)
		1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 sekuntia
		 (MAX)		 (Minuutit)
		 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 sekuntia ↓ 5-7 minuutit
		 (MAX)		 (Minuutit)
		 x 4	Min ↓ Max	1-2
		 x 8	Min ↓ Max	1½-3
	 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 	1 L	Min ↓ Max	10 sekuntia ↓ 45-50 minuutit

Reseptit

Vaalean leivän taikina

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

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

Pizzataikina

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

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

Mausteinen hunaja- ja pähkinämarinadi

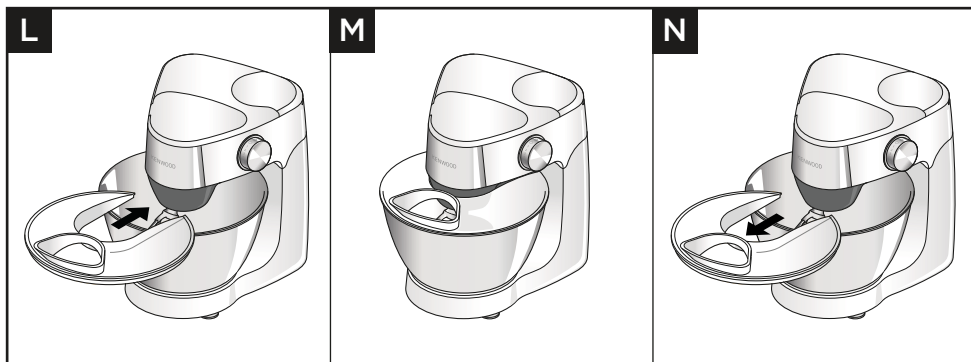
250 g hunajaa (huonelämpöistä)
40 g karkearakenteista maapähkinävoita
1 pieniä chiliä

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

Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen.

Roiskesuoja asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



- 1 Kiinnitä roiskesuoja asettamalla se kulhon reunaa vasten ja liu'uttamalla sitä sen jälkeen eteenpäin, kunnes se on täysin paikallaan.
- 2 Irrota roiskesuoja vetämällä sitä pois päin koneesta.

Huolto ja asiakaspalvelu

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



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuoheje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Laite on ylikuormitettu tai suurin kapasiteetti on ylitetty.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laitteen pitäisi käynnistyä heti uudelleen. Tarkista suurimmat kapasiteetit nopeussuositustaulukosta.
	Liitäntöjen suojukset eivät ole paikoillaan tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojukset ovat paikoillaan oikein.
Laite liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.
Työvälineen tai varusteen suorituskyky on heikentynyt.	Lisätietoja on Varusteiden käyttäminen -kohdassa. Tarkista, että varusteet on koottu oikein.	

Türkçe

● Önemli Güvenlik Bilgileri	147-148
● Fişe takmadan önce	148
● Bakım ve temizlik	149-150
● Parça Listesi	151
● Mutfak Robotunuzun Kullanımı	152-156
○ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	152-154
○ Kullanım Tablosu	155
○ Tarifler	156
● Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için	157
○ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	157
● Servis ve Müşteri Hizmetleri	157
● Sorun giderme kılavuzu	158

Önemli Güvenlik Bilgileri

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

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Hamur Aracı	8 dk.	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin

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

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

Güç Tüketimi

Hız Kontrolü "O" Konumundayken

- KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
- Kapalı Mod Gücü: $\leq 0,3W$.

Fişe takmadan önce

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

Bakım ve temizlik

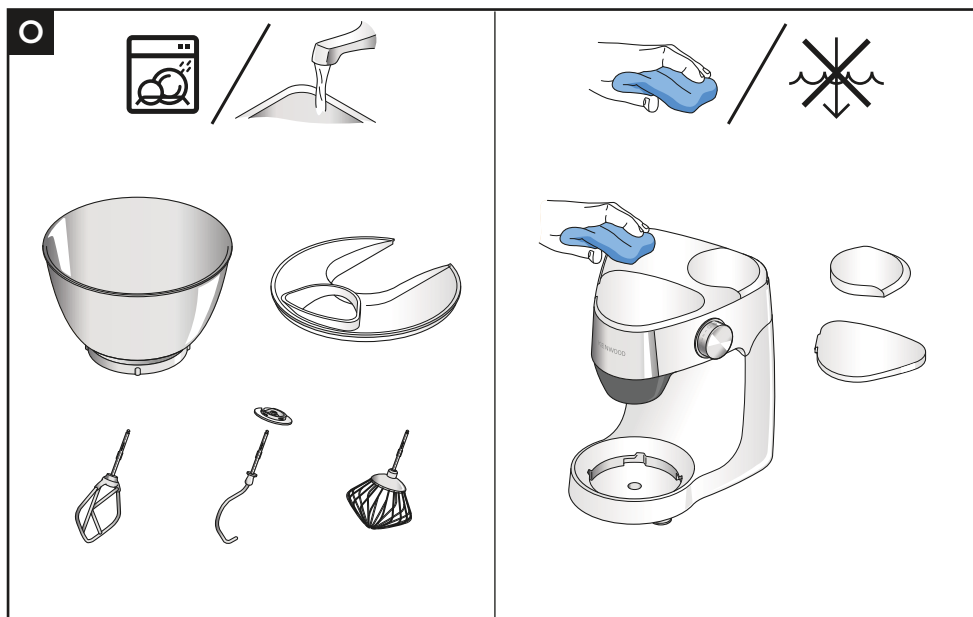
- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.

Güç Ünitesi

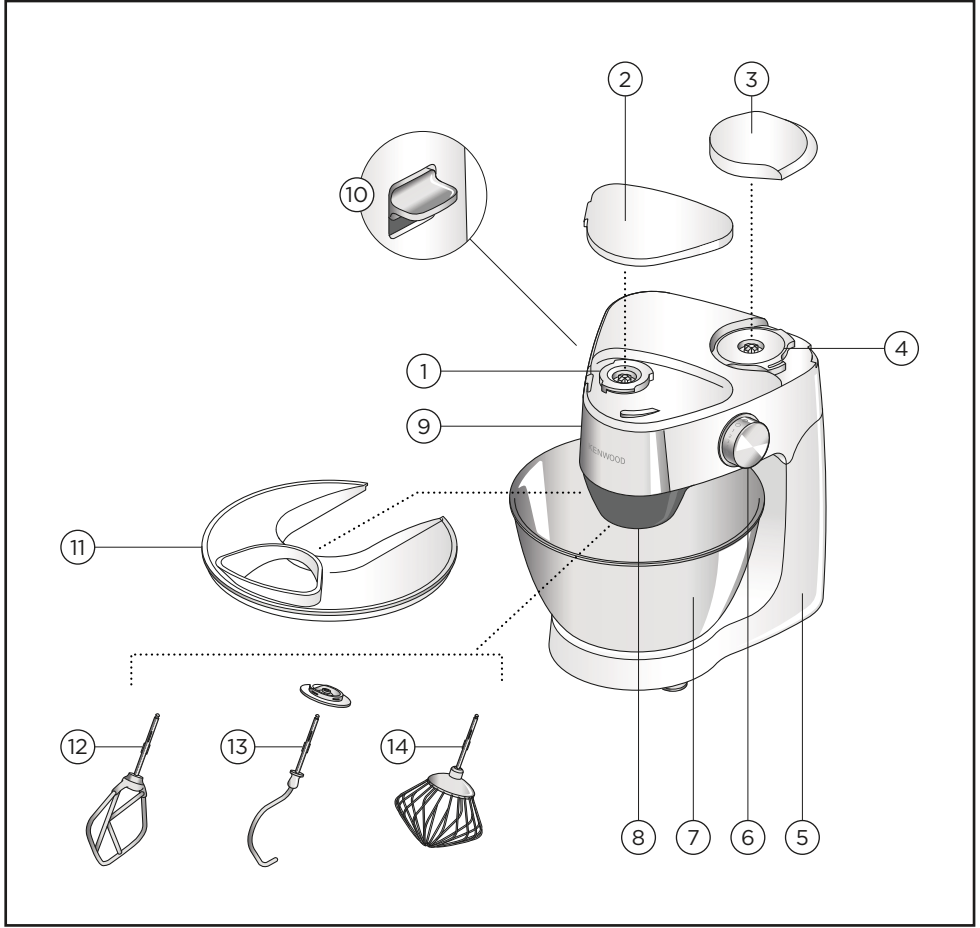
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Aşındırıcı kullanmayın veya suya daldırmayın.
- Mikserin tabanındaki ayaklıkların temiz tutulduğundan emin olun.

Kaseler ve Aletler

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



Parça Listesi



Mutfak Şefi

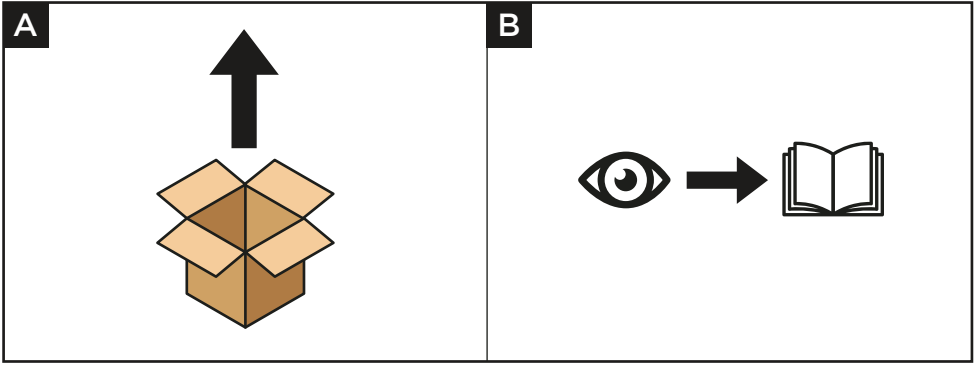
- ① Orta Hız Çıkışı
- ② Orta Hız Çıkışı kapağı
- ③ Yüksek Hız Çıkışı
- ④ Yüksek Hız Çıkışı Kapağı
- ⑤ Güç ünitesi
- ⑥ Açma/Kapama düğmeleri ve Hız ayarı
- ⑦ Kâse
- ⑧ Araç Yuvası
- ⑨ Mikser Başlığı
- ⑩ Başlığı çıkarma kolu
- ⑪ Sıçrama engelleyici

Kâse Araçları

- ⑫ Yoğurucu
- ⑬ Çıkarılabilir koruyuculu hamur kancası
- ⑭ Çırpıcı

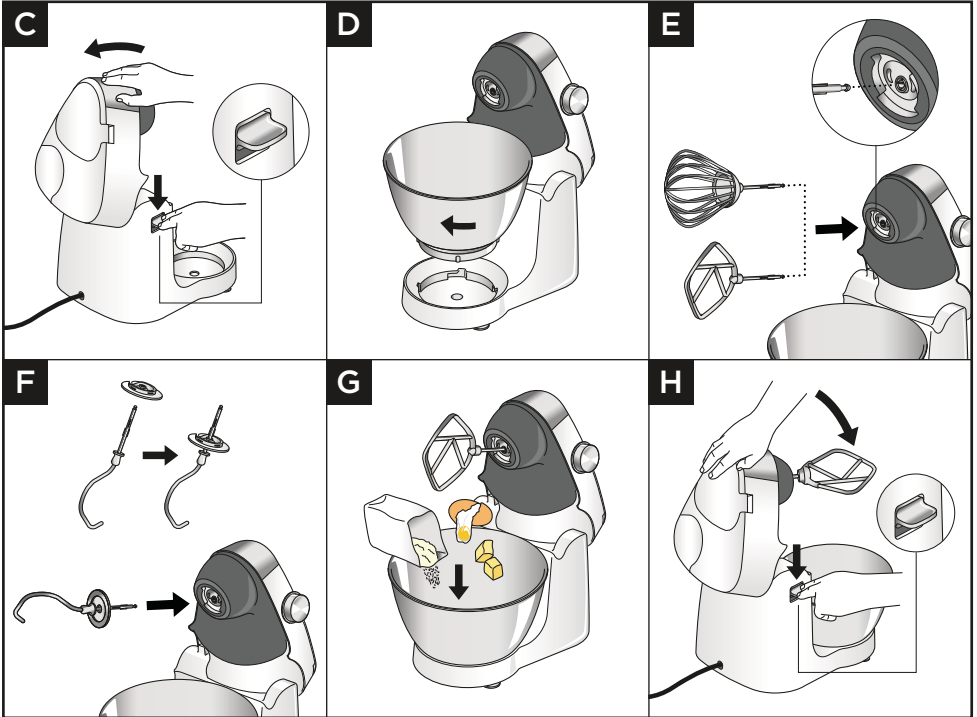
İsteğe Bağlı Ek Parçalar

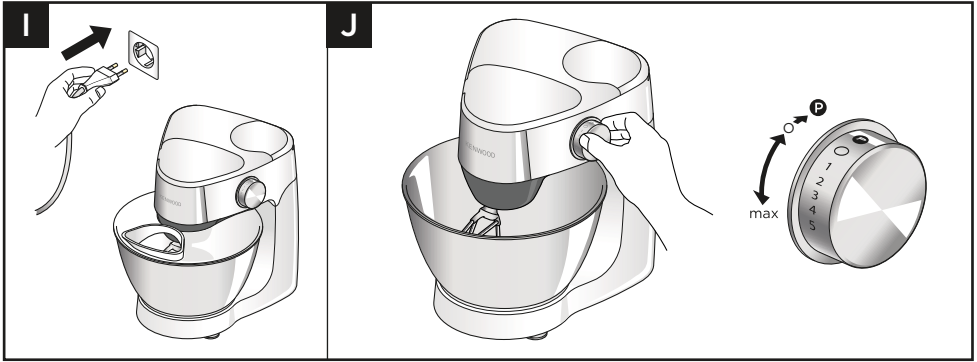
Paketinize dahil olmayan isteğe bağlı ek parçaları ve ek parça kullanım talimatları kitapçıklarını sipariş etme hakkında daha fazla bilgi almak için www.kenwoodworld.com'u veya ülkenize özel kenwood web sitesini ziyaret edin.



Mutfak Robotunuzun Kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları





ÖNEMLİ

- Diğer çıkışları kullanırken, kasede hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmadığından **emin olun**.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda **kullanmayın** (ör. hepsi bir arada kekler, yağ ve şeker kremalaştırma) - hasar verebilirsiniz.
- **Asla** belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın - makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan **emin olun**.
- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine çalışmaya devam edecektir. **Her zaman** kafayı kaldırmadan önce kapatın.
- Çıkış kapakları makineye doğru bir şekilde yerleştirilmedikçe makine çalışmayacaktır.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, ya hemen kapatın ve karışımın bir kısmını boşaltın ya da hızı azaltın.
- Cihazınız, malzemelerin sıçramasını engelleyen 'hafif başlangıç' özelliğine sahiptir. Cihazda ekmek hamuru gibi yoğun bir karışım varken cihaz çalıştırılırsa, cihazın seçilen hıza ulaşması birkaç saniye sürebilir.
- Mikser kafasını kaldırmadan önce daima çıkışlara takılı eklentileri çıkartın.

Hamur Aleti

- Gıda girişini önlemek için - prize takmadan önce daima koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun.
- Ekmek hamuru gibi ağır malzemeleri karıştırırken mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru itirin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Kâseyi yerleştirin - yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 3 Aracı araç yuvasına yerleştirin. Yerine sabitlendiğinde "tık" sesi gelir.
- 4 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 5 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru itirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 6 Ardından cihazınızı prize takın.
- 7 Hız kumandasını istediğiniz ayara getirin. Ani hız atımları vermek için pulse (P) özelliğini kullanın.

- 8 İşlem bittikten sonra hız kumandasını 'O'a' getirin ve cihazı fişten çekin. Mikserin kafasını kaldırın, kafayı sabit tutarken aleti çıkıştan çekin.

Tavsiye ve İpuçları

- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.

Tavsiye ve İpuçları - Dikkat

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

Tavsiye ve İpuçları - K-Çırpıcı

- En iyi sonuç için, kek yaparken daima oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

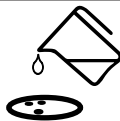
Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti

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

Elektronik Hız Sensörü Denetimi

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

Kullanım Tablosu

K		 (MAKS)		 (Dakika)
	1,3 kg	Min ↓ Max (Maks)	8-9	
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max (Maks)	45-50 san.	
	 (MAKS)		 (Dakika)	
	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 san. ↓ 5-7 Dakika	
	 (MAKS)		 (Dakika)	
	 x 4	Min ↓ Max (Maks)	1-2	
	 x 8	Min ↓ Max (Maks)	1½-3	
 4-8°C 	250-600 ml	Min ↓ Max (Maks)	2-4	
 	1 L	Min ↓ Max (Maks)	10 san. ↓ 45-50 Dakika	

Tarifler

Beyaz Ekmek Hamuru

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

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

Pizza Hamuru

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

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

Baharatlı Bal & Kabuklu Yemiş Marinatı

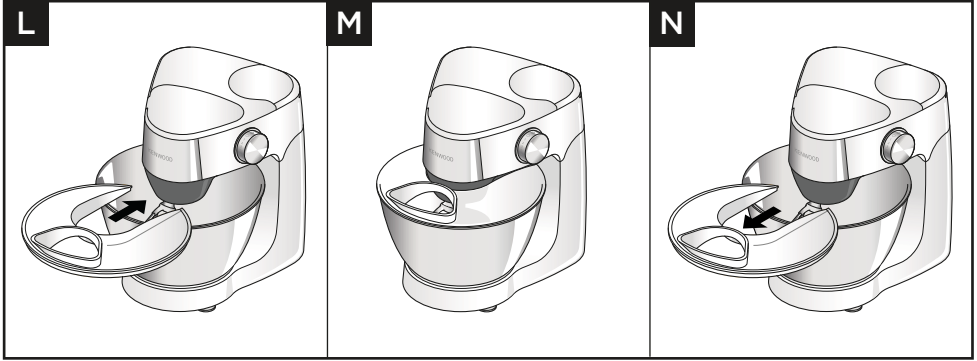
250 g Bal (oda sıcaklığında)
40 g Çıtır fıstık ezmesi
1 Ufak çili biber

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

Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir.

Sıçrama koruyucunuzu yerleřtirmek ve kullanmak için

Kullanım řemaları ve Kullanım Talimatları



- 1 Sıçrama koruyucuyu takmak için, sıçrama koruyucuyu hazne kenarına yerleřtirin ve sonra tamamen oturana dek öne doğru kaydırın.
- 2 Sıçrama koruyucuyu çıkarmak için, sıçrama koruyucuyu makineden uzađa doğru çekin.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz kullanılırken durdu.	Güç gelmiyor.	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Cihaz aşırı yüklenmiş veya maksimum kapasite aşılmış.	Hız ayarını kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı tekrardan ayarlayın. Cihaz tekrardan çalışmaya başlar. 'Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki Maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Çıkış kapakları takılı değil veya yerine oturmamış.	Çıkış kapağının (kapaklarının) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirli.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
Araçlar veya ek parçaların performansı düşük.	'Ek Parçaları Kullanma' bölümündeki ipuçlarına göz atın. Ek parçaların düzgün takıldığından emin olun.	

Česky

● Důležité bezpečnostní informace	160-161
● Před zapojením	161
● Péče a čištění	162-163
● Seznam dílů	164
● Používání kuchyňského robota	165-169
○ Nákresey a pokyny k použití	165-167
○ Tabulka doporučeného nastavení	168
○ Recepty	169
● Nasazení a používání krytu mísy	170
○ Tabulka doporučeného nastavení	170
● Servis a údržba	170
● Průvodce odstraňováním problémů	171

Důležité bezpečnostní informace

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

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Hnětací hák	8 min	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout

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

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

Spotřeba energie

S ovladačem rychlosti v poloze „O“

- Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
- Spotřeba v režimu Vypnuto: $\leq 0,3$ W.

Před zapojením

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

Péče a čištění

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

Hnací jednotka

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

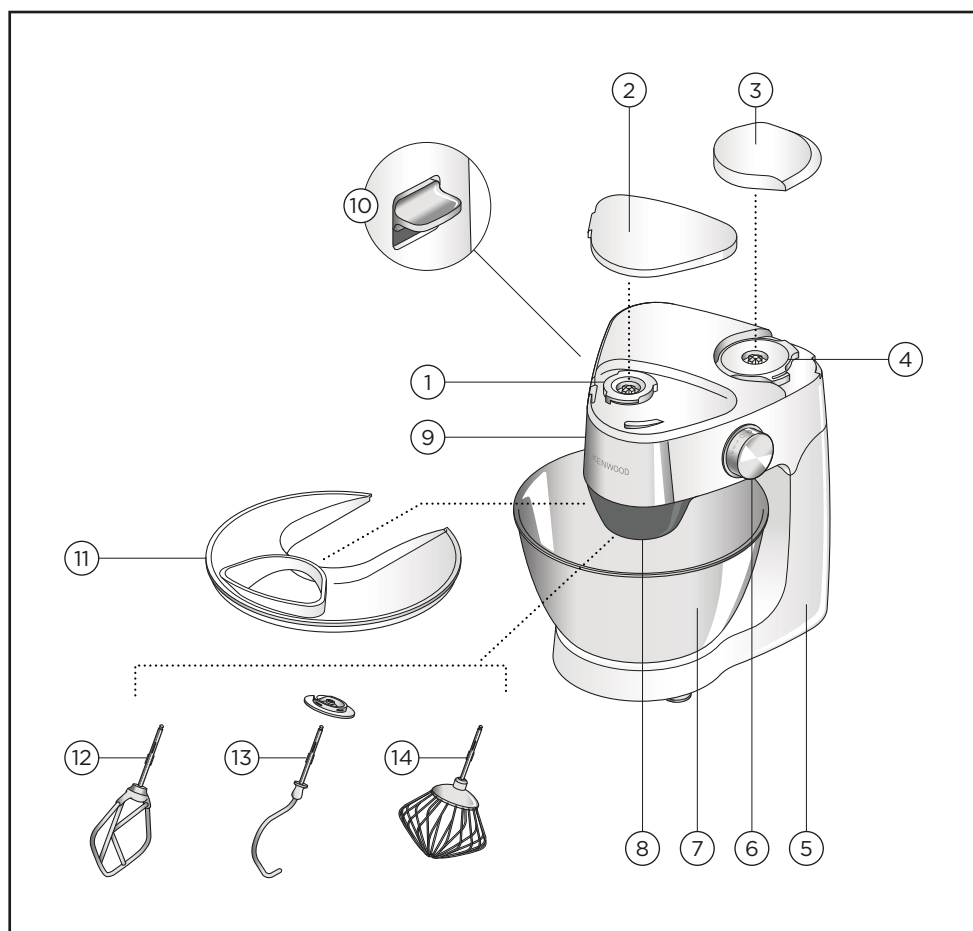
Nádoba a nástroje

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

0



Seznam dílů



Kuchyňský strojek

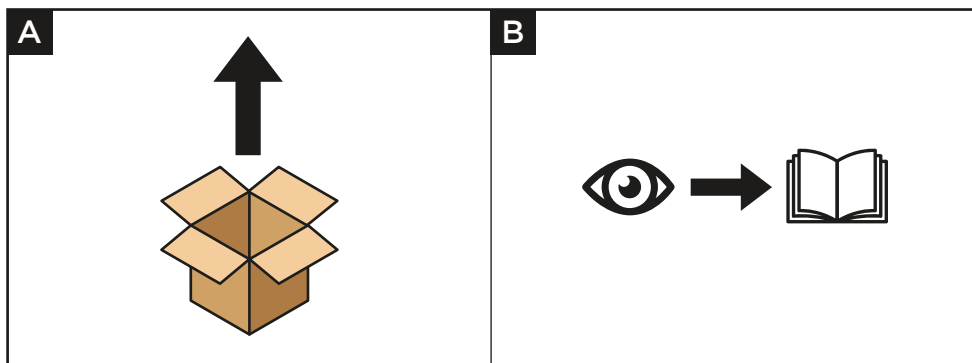
- ① vývod středně rychlého náhonu
- ② kryt vývodu středně rychlého náhonu
- ③ kryt vývodu rychlého náhonu
- ④ vývod rychlého náhonu
- ⑤ hnací jednotka
- ⑥ vypínač a ovladač rychlosti
- ⑦ mísa
- ⑧ zásuvka pro nástroje
- ⑨ hlavice mixéru
- ⑩ páčka pro uvolnění hlavice
- ⑪ ochrana proti vystříknutí

Nástroje mísy

- ⑫ šlehač
- ⑬ hnětací hák s odnímatelnou ochranou
- ⑭ šlehací metla

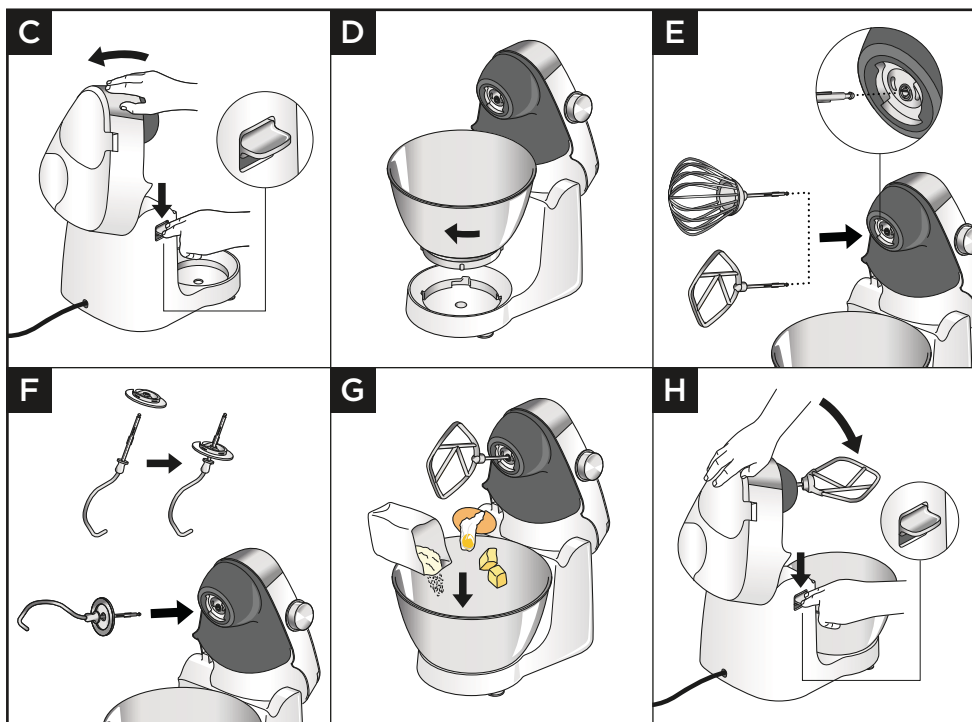
Volitelné nástavce

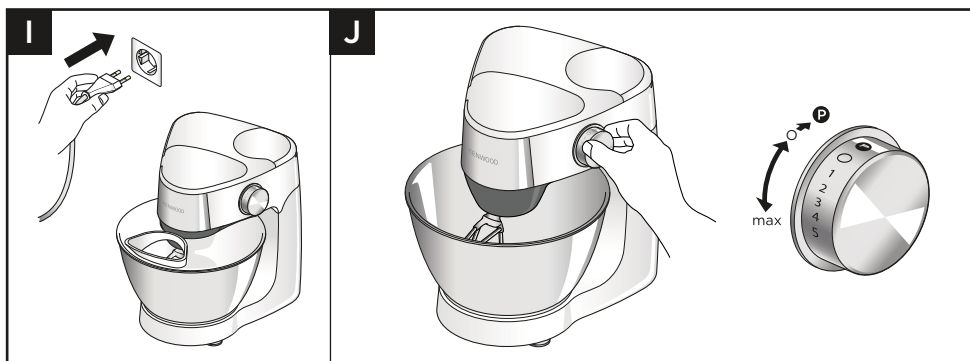
Další informace k tomu, jak objednat volitelné nástavce/návody k použití volitelných nástavců, které nejsou součástí dodávky, najdete na webových stránkách www.kenwoodworld.com nebo na webových stránkách určených pro vaši zemi.



Používání kuchyňského robota

Nákresy a pokyny k použití





DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- **Zajistěte**, že při použití jiných výstupů nebudou nasazené nebo uložené v míse žádné nástroje k míse.
- **Nepoužívejte** šlehačím metlu na hutné směsi (např. na základní těsta na moučníky nebo při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- **Nikdy** nepřekračujte uvedené maximální objemy a rychlosti. Jinak by se přístroj mohl přetížít.
- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechte změkknout.
- Před použitím přístroje **prověřte**, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.
- Pokud za provozu zdvihnete hlavici mixéru, přístroj se nezastaví. Než hlavici zvednete, **vždy** přístroj vypněte.
- Přístroj se nezapne, pokud nebudou řádně nasazené kryty vývodů.
- Pokud uslyšíte, že přístroj se otáčí s námahou, vypněte ho a vyjměte část směsi nebo zvyšte rychlost.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, aby se minimalizovalo stříkání. Pokud však přístroj zapnete, když je v míse hustá směs, například těsto na chleba, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.
- Než zvednete hlavici mixéru, vždy sundejte nástavce nasazené na vývody.

Nástavec na těsto

- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy připojte k násadě hnětacího háku chránič, než ho zasunete do vývodu.
- Určitý pohyb hlavičky mixéru při mixování hutných náplní, např. chlebového těsta, je normální.

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

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

Rady a tipy

- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.

Rady a tipy - Šlehací metla

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

Rady a tipy - K-metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.

Rady a tipy - Nástavec na těsto

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

Elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi.

Za provozu proto můžete slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení. Jedná se o normální jev.

Tabulka doporučeného nastavení

K		 (MAX.)		 (Min)
	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8-9	
	 +  x 8 400 g	Min. ↓ Max.	45-50 s	
	 (MAX.)		 (Min)	
	 +  500 g 280 g	Min. ↓ 3	45-60 s ↓ 5-7 min	
	 (MAX.)		 (Min)	
	 x 4	Min. ↓ Max.	1-2	
	 x 8	Min. ↓ Max.	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min. ↓ Max.	2-4	
 	1 L	Min. ↓ Max.	10 s ↓ 45-50 min	

Recepty

Těsto na bílý chléb

500 g mouky

5 g soli

8 g instantního sušeného droždí

280 ml vody

7 g sádla nebo másla

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

Těsto na pizzu

500 g mouky

30 g olivového oleje

7 g soli

7 g droždí

300 ml vody

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

Pikantní marináda s medem a ořechy

250 g medu (pokojová teplota)

40 g křupavého arašídového másla

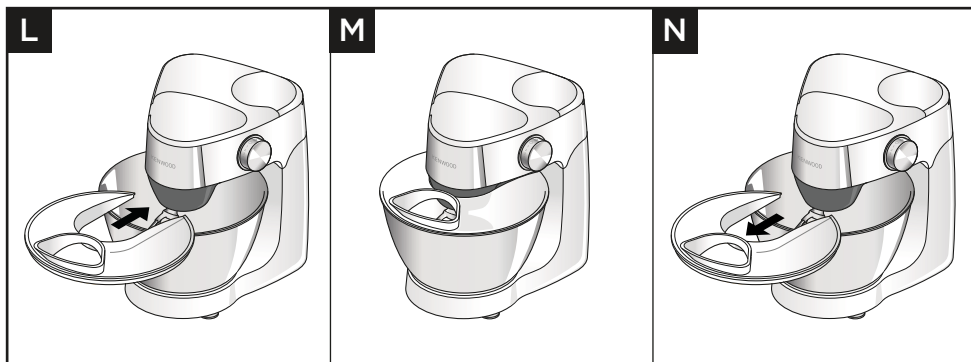
1 malá čili paprička

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

Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.

Nasazení a používání krytu mísy

Nákresy a pokyny k použití



- 1 Při nasazování opřete ochranu proti vystříknutí o okraj mísy a zasuňte ji směrem dopředu na místo.
- 2 Při sundávání vysuňte ochranu proti vystříknutí ven z přístroje.

Servis a údržba

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



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se během provozu zastavil.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
	Přístroj je přetížený/byla překročena maximální kapacita.	Přepněte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik sekund a nastavte znovu rychlost. Přístroj by se měl ihned znovu spustit. Provéřte maximální kapacity v tabulce doporučených rychlostí a množství.
	Nejsou nasazeny nebo zajištěny kryty vývodů náhonů.	Provéřte, zda jsou kryty vývodů řádně nasazeny.
Pohyb po pracovní ploše.	Nožičky na spodní straně přístroje jsou mokré nebo znečištěné.	Pravidelně kontrolujte, zda jsou nožičky čisté a suché.
Nástroje/nástavce špatně fungují.	Přečtěte si rady v příslušné části, která popisuje použití nástavce. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

Magyar

● Fontos biztonsági tudnivalók	173-174
● Csatlakoztatás előtt	174
● Karbantartás és tisztítás	175-176
● Alkatrészlista	177
● A konyhai robotgép használata	178-182
○ Ábrák és használati utasítások	178-180
○ Használati útmutató	181
○ Receptek	182
● A fröccsenésgátló felszerelése és használata	183
○ Ábrák és használati utasítások	183
● Szerviz és vevőszolgálat	183
● Hibaelhárítási útmutató	184

Fontos biztonsági tudnivalók

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

Funkció/tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Dagasztóeszköz	8 perc	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön

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

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

Energiafogyasztás

A sebességszabályozó „O” állásban van

- Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs.
- Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: $\leq 0,3$ W.

Csatlakoztatás előtt

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

Karbantartás és tisztítás

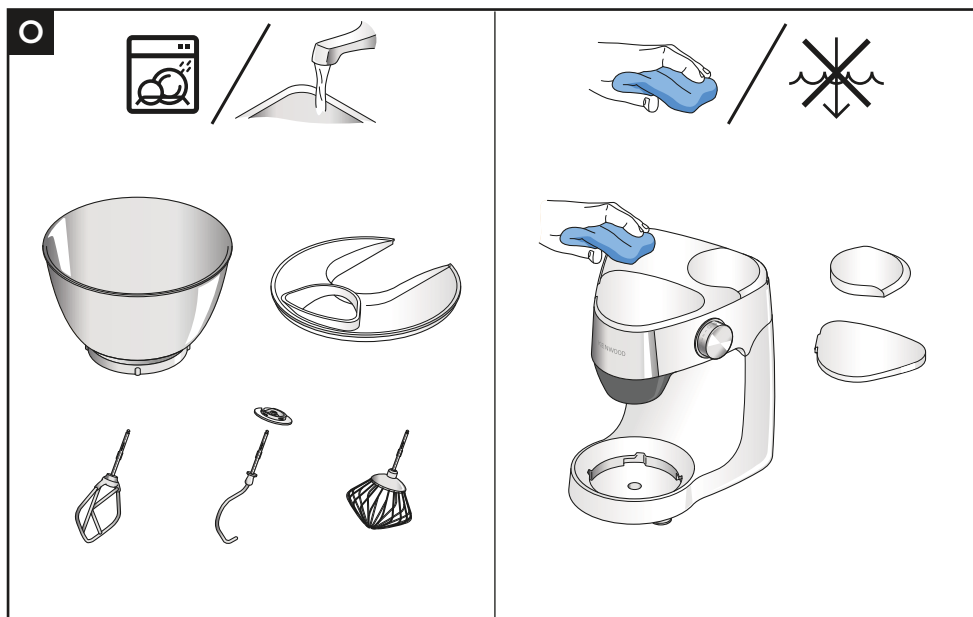
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.

Meghajtóegység

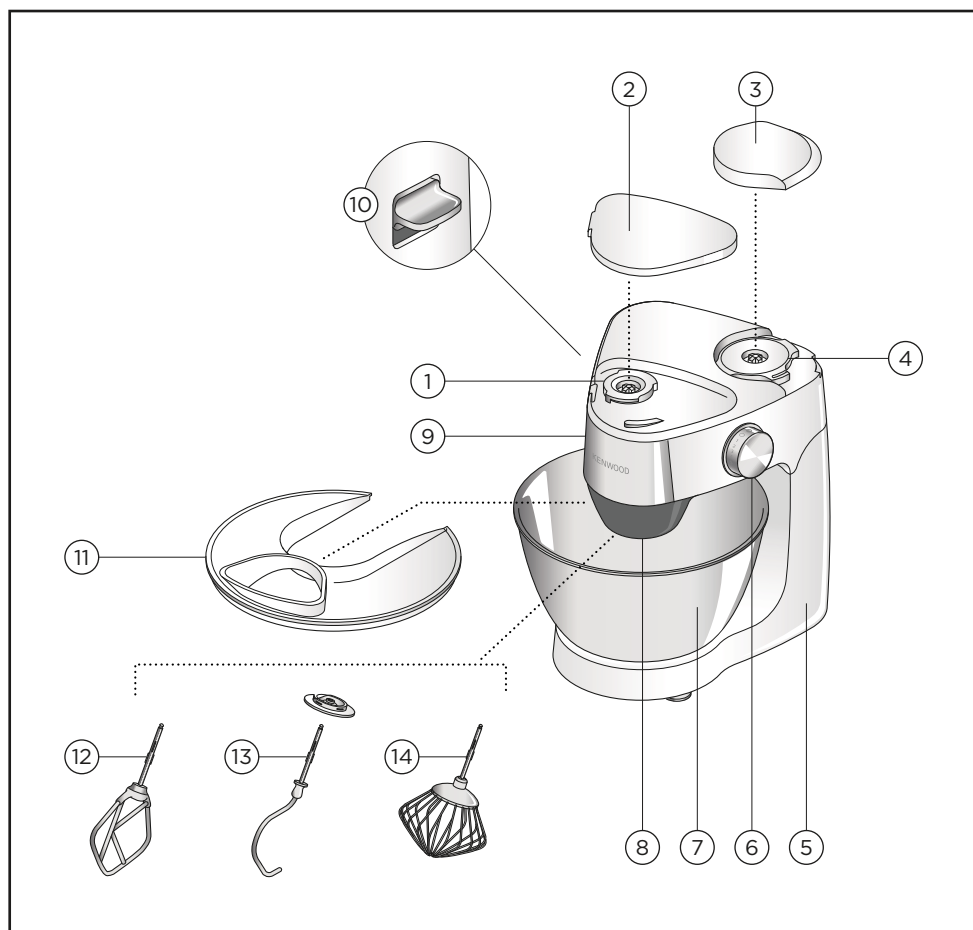
- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- Ügyeljen arra, hogy a gép lábai tiszták legyenek.

Edény és keverőfejek

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



Alkatrészlista



Konyhagép

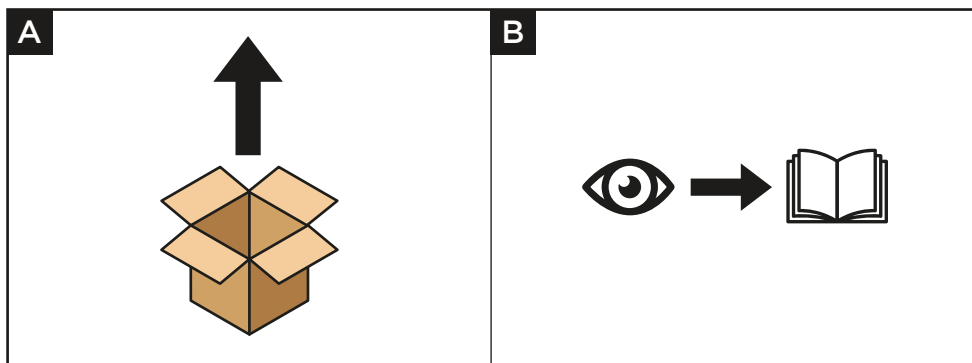
- ① Közepes sebességű meghajtó nyílása
- ② Közepes sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ③ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ④ Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ⑤ Meghajtógység
- ⑥ Főkapcsoló és sebességszabályozó
- ⑦ Edény
- ⑧ Keverőfej csatlakozóaljzata
- ⑨ Gépkar
- ⑩ Gépkar kioldókarja
- ⑪ Fröccsenésgátló idom

Keverőfejek

- ⑫ Keverőlapát
- ⑬ Dagasztókar levehető védőgyűrűvel
- ⑭ Habverő

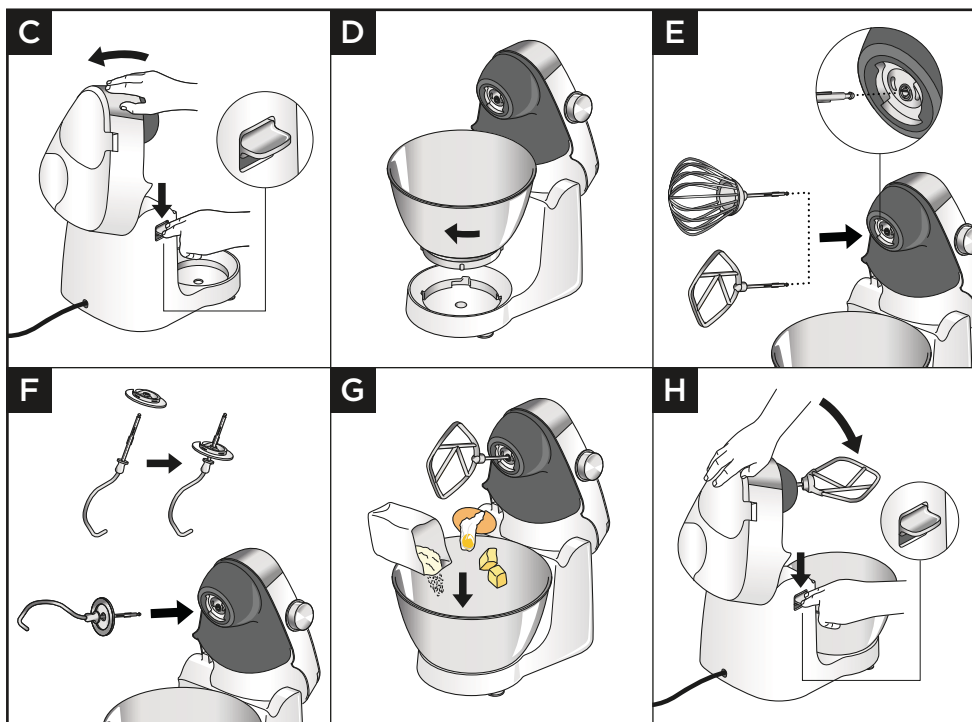
Választható tartozékok

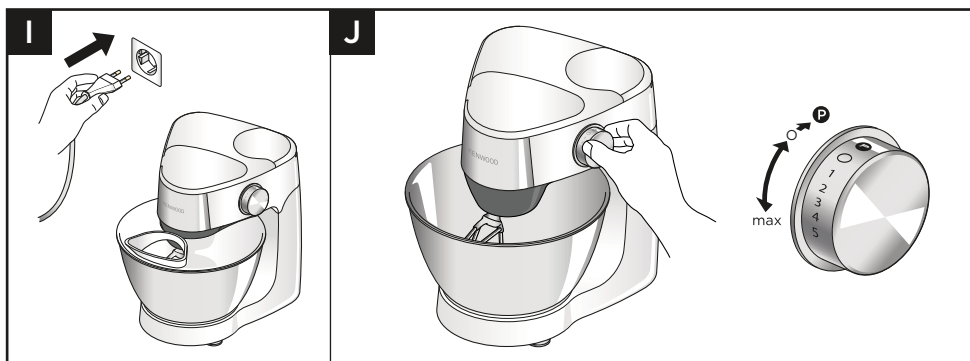
A csomagban nem szereplő tartozékok megrendelésével és a tartozékok használati utasításaival kapcsolatos tájékoztatásért látogasson el a www.kenwoodworld.com weboldalra vagy annak magyarországi megfelelőjére.



A konyhai robotgép használata

Ábrák és használati utasítások





FONTOS

- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílásokat használ.
- Sűrű anyagokhoz (pl. minden egyben tésztákhoz vagy margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha **ne** lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Amikor tésztát készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A termék használata előtt **ellenőrizze**, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.
- Ha üzemelés közben felemeli a gépkart, a gép tovább működik. **Mindig** kapcsolja ki a gépet a gépkar felemelése előtt.
- A gép csak akkor működik, ha az összes meghajtófedél a helyén van.
- Ha azt hallja, hogy a gép erőlködik, akkor vagy kapcsolja ki a gépet és vegye ki a keverék egy részét, vagy növelje a sebességet.
- A keverőgép „lágú indítás” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértészta, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A gépkar felemelése előtt mindig távolítsa el a nyílásokba helyezett tartozékokat.

Dagasztóeszköz

- Az étel bejutásának megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a védőgyűrű fel legyen helyezve a dagasztókar tengelyére, mielőtt betolná a nyílásba.
- Sűrű keverékek (például kenyértészta) esetén a gépkar némi elmozdulása normálisnak tekinthető.

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

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

Tanácsok és tippek

- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.

Tanácsok és tippek - Habverő

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

Tanácsok és tippek - K-keverő

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig szobahőmérsékletű vaját és margarint használjon.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

Tanácsok és tippek - Dagasztóeszköz

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

Elektronikus sebességvezérlés

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

Használati útmutató

K		 (MAX.)		 (Perc)
	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8-9	
	 x 8 +  400 g	Min. ↓ Max.	45-50 secs	
	 (MAX.)		 (Perc)	
  	 500 g +  280 g	Min. ↓ 3	45-60 secs ↓ 5-7 Perc	
	 (MAX.)		 (Perc)	
	 x 4	Min. ↓ Max.	1-2	
	 x 8	Min. ↓ Max.	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min. ↓ Max.	2-4	
 	1 L	Min. ↓ Max.	10 secs ↓ 45-50 Perc	

Receptek

Fehér kenyér tészta

500 g liszt

5 g só

8 g gyors hatású szárított élesztő

280 ml víz

7 g zsír vagy vaj

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

Pizzatészta

500 g liszt

30 g olívaolaj

7 g só

7 g élesztő

300 ml víz

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

Pikáns méz és diómarinád

250 g Méz (szobahőmérsékleten)

40 g Ropogós magoróvaj

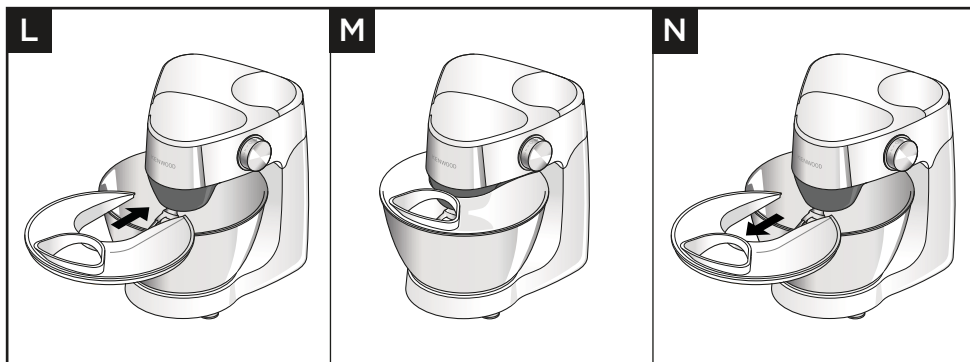
1 Kis chili

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

Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Ábrák és használati utasítások



- 1 A fröccsenésgátló felhelyezése: fektesse az edény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül.
- 2 A fröccsenésgátló eltávolítása: húzza el a géptől és vegye le.

Szerviz és vevőszolgálat

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



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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A meghajtófedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.
Az eszközök/tartozékok teljesítménye gyenge.	Lásd a „Tartozékok használata” részben felsorolt tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e összeszerelve.	

Polski

● Ważne informacje na temat bezpieczeństwa	186-187
● Przed podłączeniem do sieci	188
● Konserwacja i czyszczenie	188-189
● Wykaz części zamiennych	190
● Obsługa robota Kitchen Machine	191-195
○ Ilustracje i instrukcja obsługi	191-193
○ Tabela zaleceń	194
○ Przepisy	195
● Montaż i korzystanie z osłony przeciwwrozpryskowej	196
○ Ilustracje i instrukcja obsługi	196
● Serwis i punkty obsługi klienta	196
● Rozwiązywanie problemów	197

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

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

Funkcja/nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Hak do ciasta	8 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie

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

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

Pobór mocy

Przy regulatorze prędkości w pozycji „0”

- Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
- Pobór mocy w trybie wyłączenia: $\leq 0,3$ W.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

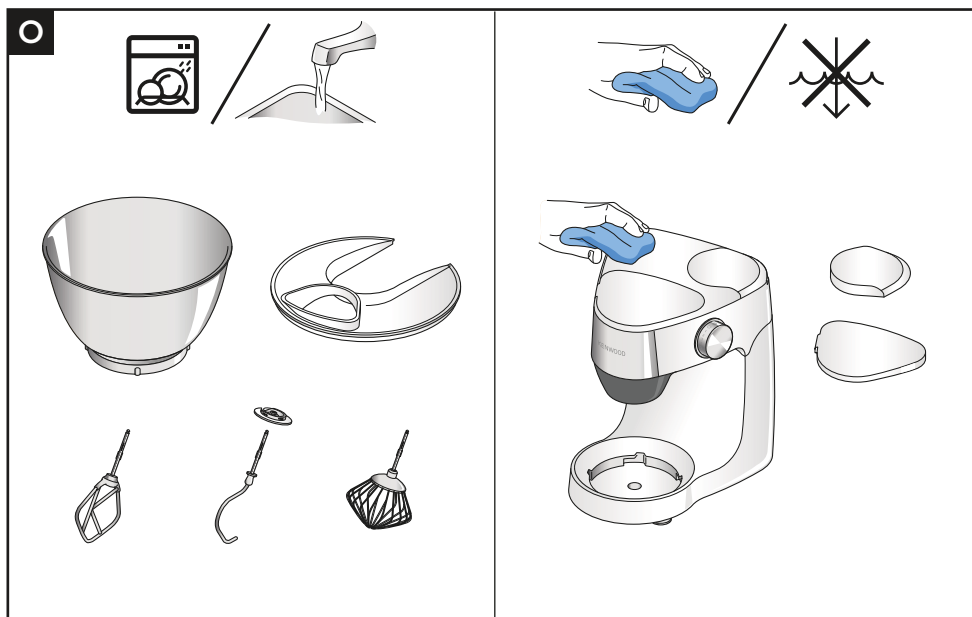
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.

Korpus z silnikiem

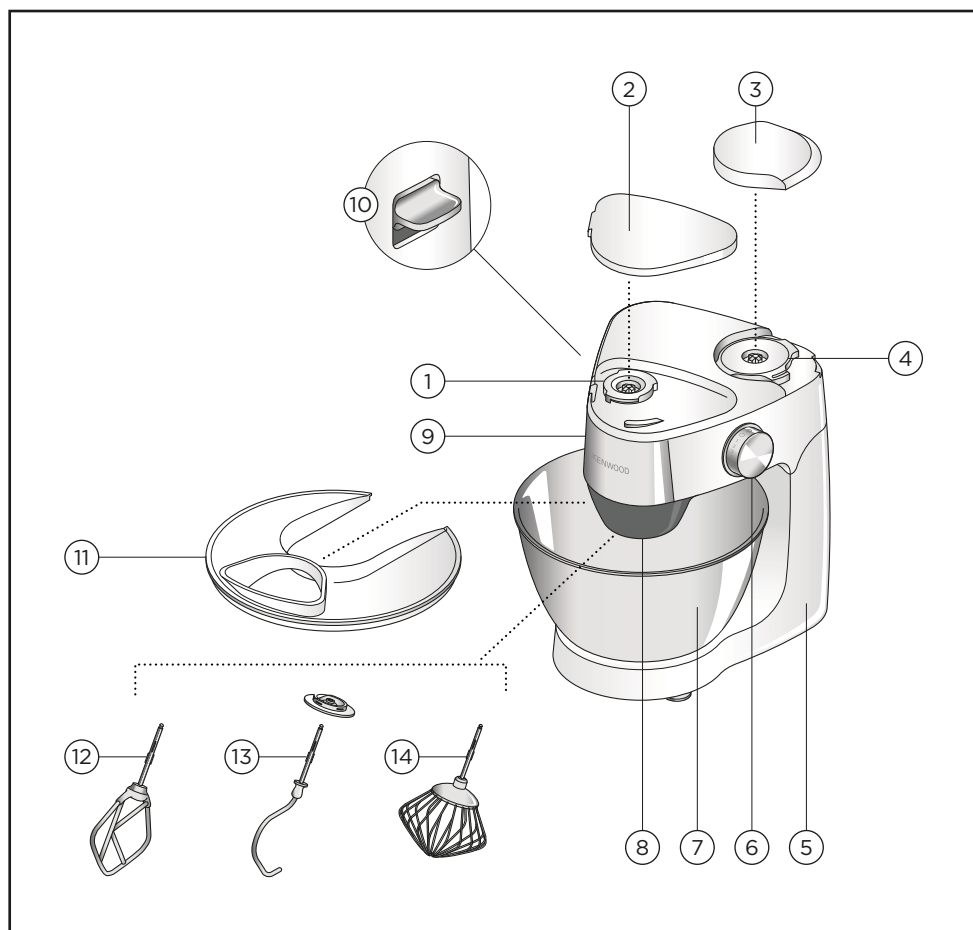
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać korpusu w wodzie.
- Nóżki w podstawie miksera utrzymywać w czystości.

Misa i mieszadła

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



Wykaz części zamiennych



Robot kuchenny

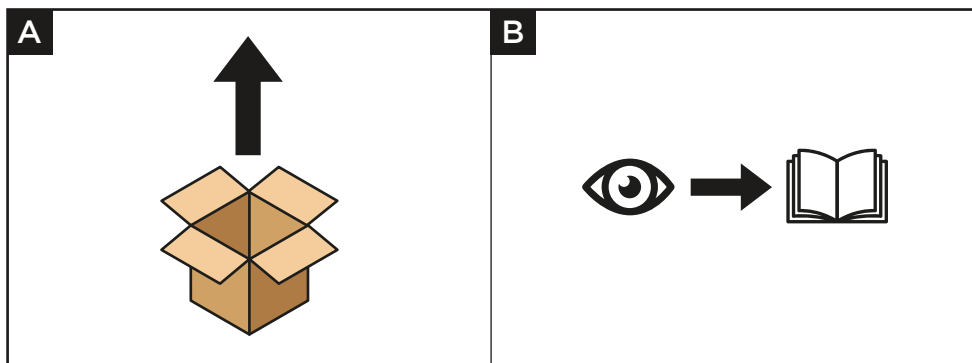
- ① Gniazdo średnich obrotów
- ② Osłona gniazda średnich obrotów
- ③ Osłona gniazda szybkich obrotów
- ④ Gniazdo szybkich obrotów
- ⑤ Korpus z silnikiem
- ⑥ Włącznik i regulator prędkości
- ⑦ Misa
- ⑧ Gniazdo mieszadeł
- ⑨ Głowica miksera
- ⑩ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑪ Osłona przeciwrozpryskowa

Mieszadła

- ⑫ Ubijak
- ⑬ Hak do ciasta ze zdejmowaną osłoną
- ⑭ Trzepaczka

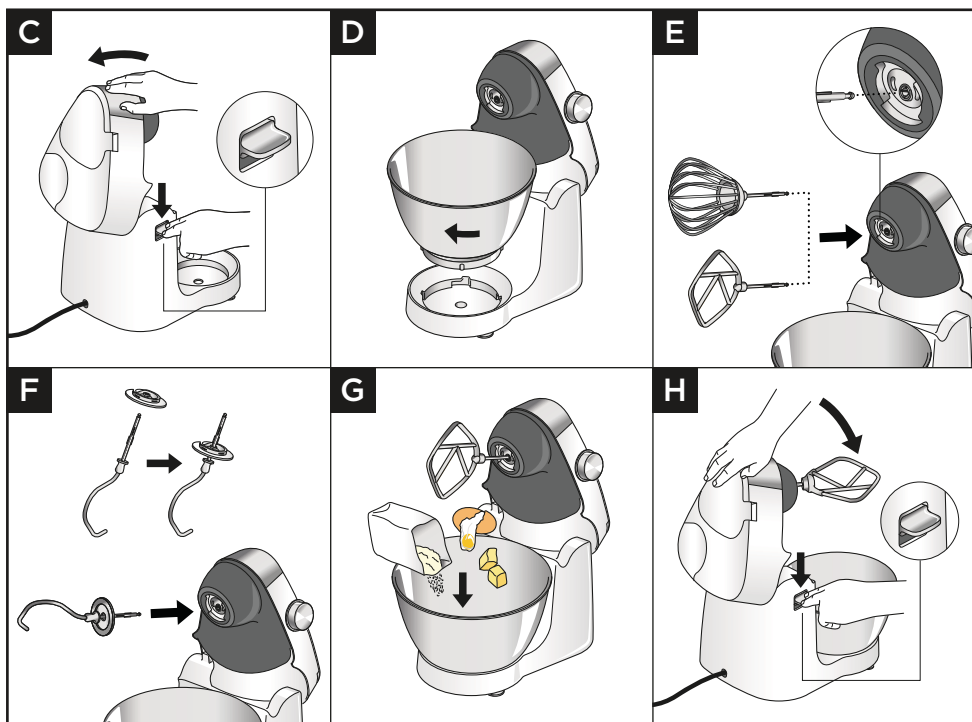
Przystawki opcjonalne

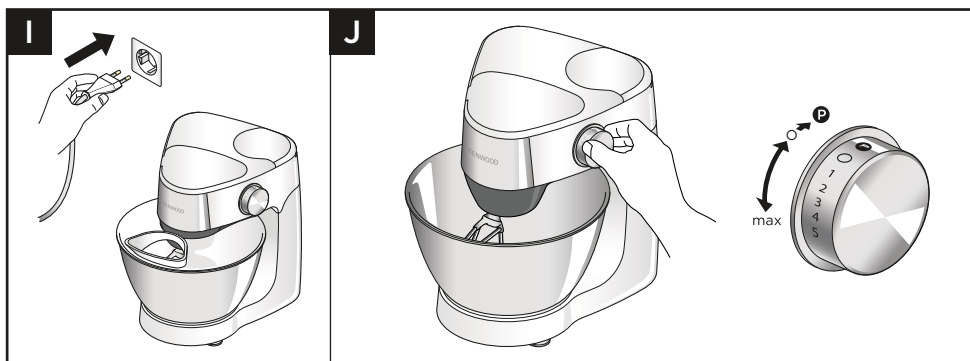
Więcej informacji na temat zamawiania opcjonalnych przystawek niezłączonych w niniejszym zestawie oraz instrukcji obsługi przystawek można znaleźć w witrynie www.kenwoodworld.com lub w witrynie właściwej dla danego kraju.



Obsługa robota Kitchen Machine

Ilustracje i instrukcja obsługi





WAŻNE

- Przed korzystaniem z innych gniazd należy **sprawdzić**, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- **Nie** przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia **sprawdzić**, czy nożyki i blat są czyste i suche.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, urządzenie będzie kontynuować pracę. Przed unoszeniem głowicy **zawsze** najpierw wyłączyć urządzenie.
- Robot nie będzie działał, jeżeli wszystkie osłony gniazd nie zostaną prawidłowo zamocowane.
- Jeżeli będzie słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie i wyjąć część miksowanych składników albo zwiększyć prędkość obrotów.
- Mikser został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu zmniejszenie rozpryskiwania w jak największym stopniu. Możliwe jednak, że jeżeli w misie będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie osiągnie wybraną prędkość dopiero po kilku sekundach.
- Przed uniesieniem głowicy miksera należy zawsze najpierw zdjąć przystawki zamocowane na gnieździe napędu.

Końcówka do zagniatania ciasta

- Aby zapobiec wnikanii składników – przed zamocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe zawsze sprawdzić, czy na trzonku haka zamocowana jest osłona.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalnający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Wsunąć wybrane mieszadło do gniazda mieszadeł – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie.

- 4 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 5 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 6 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 7 Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia albo użyć trybu pracy przerywanej.
- 8 Po zakończeniu pracy przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Unieść głowicę miksera i przytrzymując ją w stabilnej pozycji, wyciągnąć mieszadło z gniazda.

Porady i wskazówki

- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.

Porady i wskazówki – trzepaczka

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

Porady i wskazówki – ubijak „K”

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

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

Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser został wyposażony w elektroniczny czujnik z regulatorem prędkości, który ma na celu utrzymywanie stałej prędkości przy różnym obciążeniu urządzenia, np. podczas ugniatania chleba lub po dodaniu jaj do składników na ciasto.

Podczas pracy urządzenia można więc czasem zauważyć pewne wahania prędkości, gdy mikser dostosowuje pracę do ustawionej prędkości obrotów i rodzaju składników znajdujących się w misie – jest to działanie normalne.

Tabela zaleceń

K 	 (MAX)		 (w minutach)
	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8-9
	 x 8 +  400 g	Min. ↓ Max.	45-50 sek.
	 (MAX)		 (w minutach)
	 500 g +  280 g	Min. ↓ 3	45-60 sek. ↓ 5-7
	 (MAX)		 (w minutach)
	 x 4	Min. ↓ Max.	1-2
	 x 8	Min. ↓ Max.	1½-3
 4-8 °C 	250-600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
 	1 l	Min. ↓ Max.	10 sek. ↓ 45-50

Przepisy

Jasne ciasto chlebowe

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

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

Ciasto na pizzę

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

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

Pikantna marynata ananasowo-orzechowa

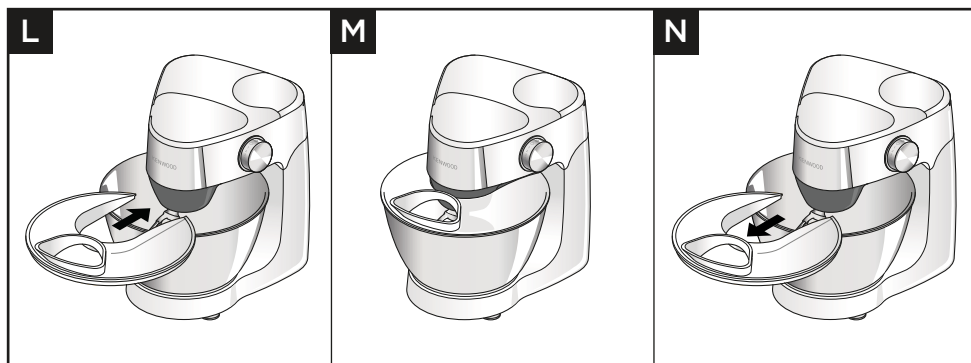
250 g miodu (w temp. pokojowej)
40 g masła orzechowego z kawałkami orzeszków
1 mała papryczka chili

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

Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Aby zamocować osłonę przeciwrozpryskową, położyć osłonę przeciwrozpryskową na misce, a następnie wsunąć ją do przodu, aż zostanie w pełni zamocowana.
- 2 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wysunąć ją z urządzenia.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

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



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Ośłony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy osłona/osłony gniazd są prawidłowo założone.
Urządzenie przesuwa się po blacie.	Nóżki w spodniej części urządzenia są mokre albo brudne.	Sprawdzać regularnie, czy nóżki są suche i czyste.
Mieszadła/przystawki nie funkcjonują prawidłowo.	Zob. wskazówki w części pt. „Użytkowanie przystawek”. Sprawdzić, czy przystawka została prawidłowo zmontowana.	

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 199-201
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 201
- Φροντίδα και καθαρισμός 201-202
- Κατάλογος εξαρτημάτων 203
- Χρήση της Κουζινομηχανής σας 204-208
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 204-206
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 207
 - Συνταγές 208
- Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος 209
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 209
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 210
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 211

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Εργαλείο ζύμης	8 λεπτά	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά

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

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

Κατανάλωση ρεύματος

Με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο»

- Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
- Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: $\leq 0,3$ W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">● Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.● Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. |
|---|

Φροντίδα και καθαρισμός

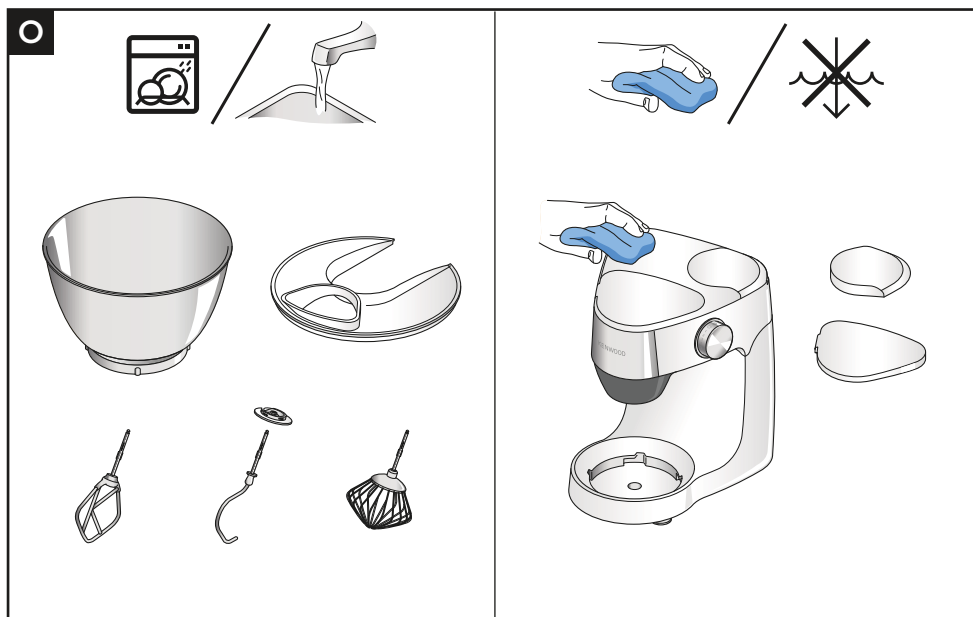
- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

Μονάδα μοτέρ

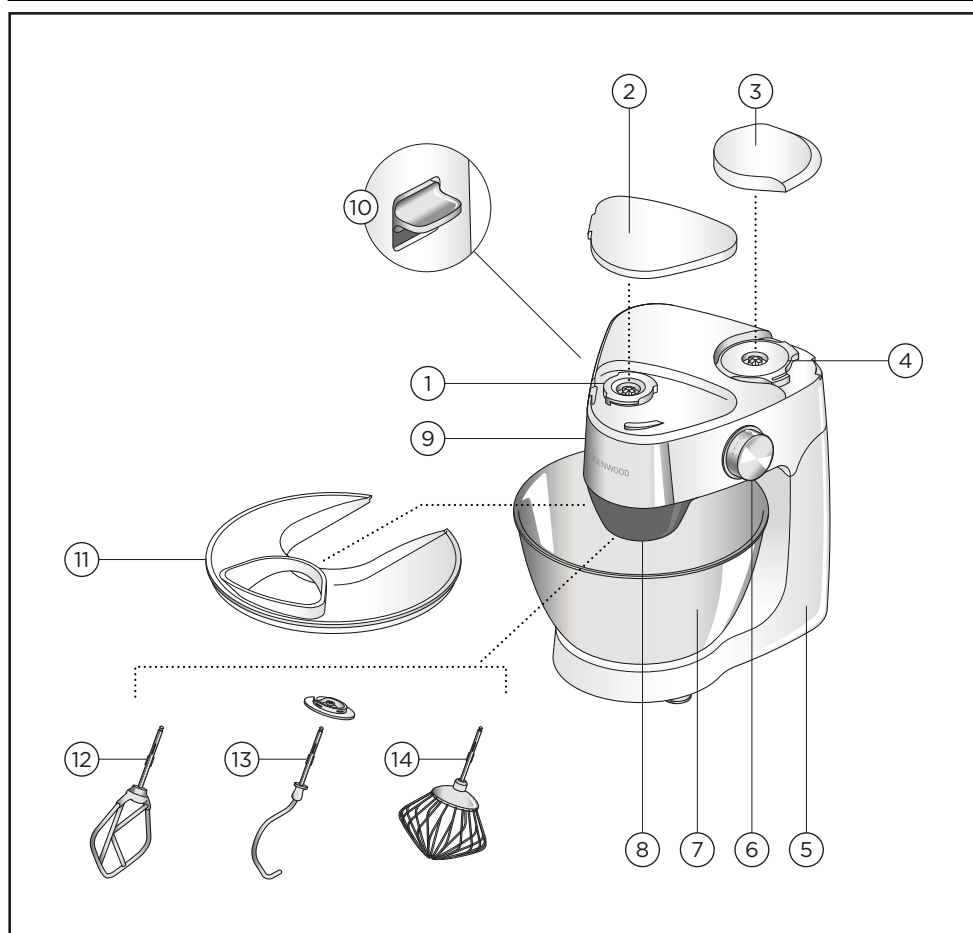
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Διατηρείτε καθαρά τα πόδια στη βάση του μίξερ.

Μπολ και εργαλεία

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



Κατάλογος εξαρτημάτων



Κουζινομηχανή

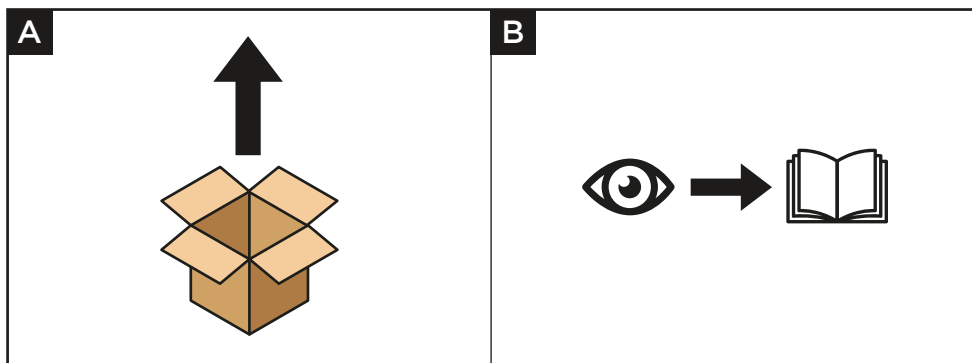
- ① Υποδοχή μεσαίας ταχύτητας
- ② Κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας
- ③ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ④ Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ⑤ Μονάδα μοτέρ
- ⑥ Διακόπτης λειτουργίας On/Off και κουμπί ελέγχου ταχύτητας
- ⑦ Μπολ
- ⑧ Υποδοχή εργαλείου
- ⑨ Κεφαλή του μίξερ
- ⑩ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑪ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Εργαλεία μπολ

- ⑫ Χτυπητήρι
- ⑬ Εξάρτημα ζυμώματος με αποσπώμενη ασφάλεια
- ⑭ Αναδευτήρι

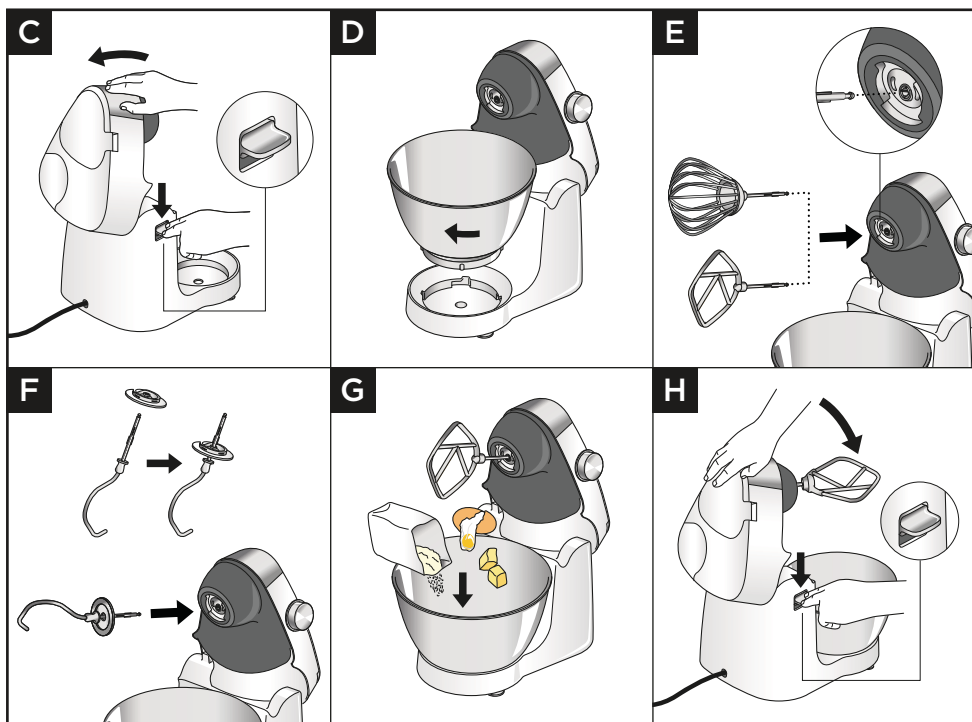
Προαιρετικά εξαρτήματα

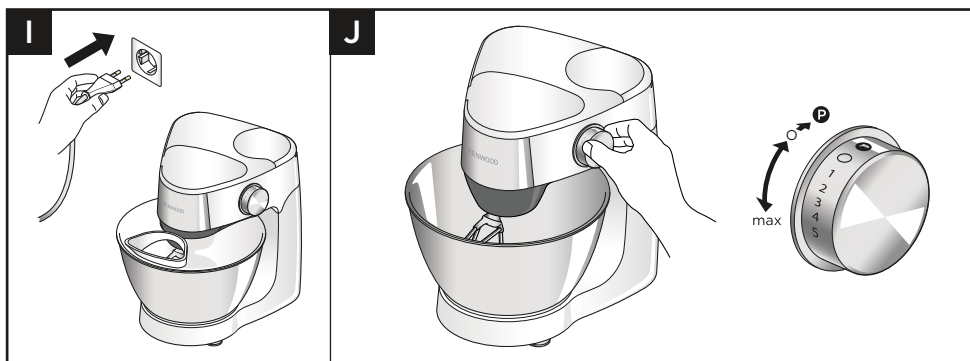
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να παραγγείλετε βιβλία οδηγιών για ένα ή περισσότερα προαιρετικά εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία σας, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που προορίζεται συγκεκριμένα για τη χώρα σας.



Χρήση της Κουζινομηχανής σας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης





ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Κατά την παρασκευή μίγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Βεβαιωθείτε** ότι τα πόδια και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Εάν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί. Να θέτετε **πάντα** τη συσκευή εκτός λειτουργίας προτού ανασηκώσετε την κεφαλή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά όλα τα καλύμματα υποδοχών.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε ένα μέρος από το μείγμα ή αυξήστε την ταχύτητα.
- Το μίξερ σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσίσισμα. Παρόλ' αυτά, εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία ενώ το μπολ περιέχει βαρύ μείγμα, όπως ζύμη ψωμιού, ενδέχεται να παρατηρήσετε ότι χρειάζεται λίγα δευτερόλεπτα έως ότου το μίξερ φτάσει την επιλεγμένη ταχύτητα.
- Προτού ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, να αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στις υποδοχές.

Εργαλείο ζύμης

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, να φροντίζετε να τοποθετείτε πάντα το προστατευτικό στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος προτού το τοποθετήσετε στην υποδοχή.
- Όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη ψωμιού, είναι φυσιολογικό να παρατηρείται κίνηση στην κεφαλή του μίξερ.

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

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

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.

Συμβουλές και υποδείξεις - Αναδευτήρι

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

Συμβουλές και υποδείξεις - Χτυπητήρι Κ

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.

Hints and Tips - Dough Tool

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

Ηλεκτρονικός αισθητήρας ελέγχου ταχυτήτων

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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

K		 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	1,3 kg	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	8-9	
	 x 8 +  400 g	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	45-50 δευτ.	
	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)	
	 500 g +  280 g	Min (Ελάχ.) ↓ 3	45-60 δευτ. ↓ 5-7	
	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)	
	 x 4	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1-2	
	 x 8	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	2-4	
 	1 L	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	10 δευτ. ↓ 45-50	

Συνταγές

Ζύμη για λευκό ψωμί

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

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

Ζύμη για πίτσα

500 g αλεύρι
30 g ελαιόλαδο
7 g αλάτι
7 g μαγιά
300 ml νερό

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

Πικάντικη μαρινάδα με μέλι και ξηρούς καρπούς

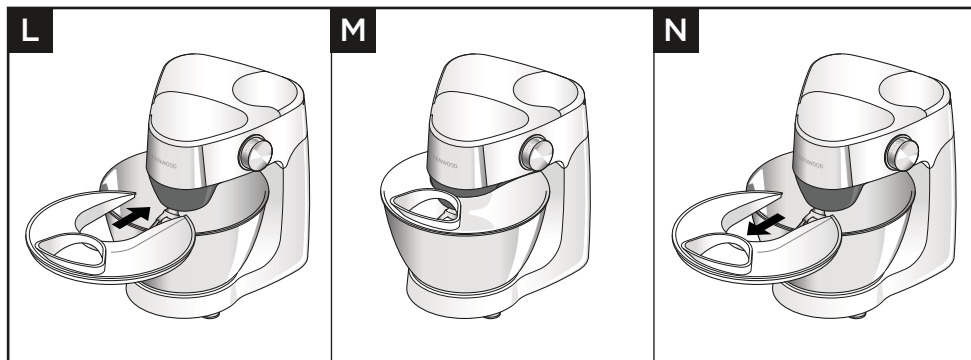
250 g Μέλι (θερμοκρασία δωματίου)
40 g Φιστικοβούτυρο με κομματάκια φιστικιού
1 Πιπερίτσα τσίλι

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

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

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



- 1 Για να τοποθετήσετε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, ακουμπήστε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος στο χείλος του μπολ και, στη συνέχεια, σύρτε το προς τα εμπρός μέχρις ότου εφαρμόσει πλήρως.
- 2 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος, απλώς σύρτε το προς τα έξω από το μπολ του μίξερ.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες.	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (off), περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα πρέπει να ξεκινήσει και πάλι να λειτουργεί αμέσως. Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Τα καλύμματα υποδοχών δεν έχουν τοποθετηθεί ή δεν έχουν ασφαλίσει.	Ελέγξτε ότι τα καλύμματα υποδοχών έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Κίνηση στην επιφάνεια εργασίας.	Τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής είναι βρεγμένα ή βρόμικα.	Ελέγχετε τακτικά εάν τα πόδια είναι καθαρά και στεγνά.
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/ εξαρτημάτων.	Ανατρέξτε στις συμβουλές στη σχετική ενότητα «Πώς να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα». Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

Русский

- Важная информация по безопасности [213-214](#)
- Перед подключением к сети электропитания [215](#)
- Уход и чистка [215-216](#)
- Список деталей [217](#)
- Как пользоваться кухонной машиной [218-222](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [218-220](#)
 - Таблица рекомендуемого использования [221](#)
 - Рецепты [222](#)
- Как установить и пользоваться защитой от брызг [223](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [223](#)
- Обслуживание и забота о покупателях [223-224](#)
- Таблица поиска и устранения неисправностей [225](#)

Важная информация по безопасности

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

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Крюк для теста	8 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.

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

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

Потребляемая мощность

При регуляторе скорости в положении «О»

- Автоматический переход в режим OFF (режим выключения): Не применимо.
- Мощность в режиме выключения: ≤ 0.3 Вт

Перед подключением к сети электропитания

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

Уход и чистка

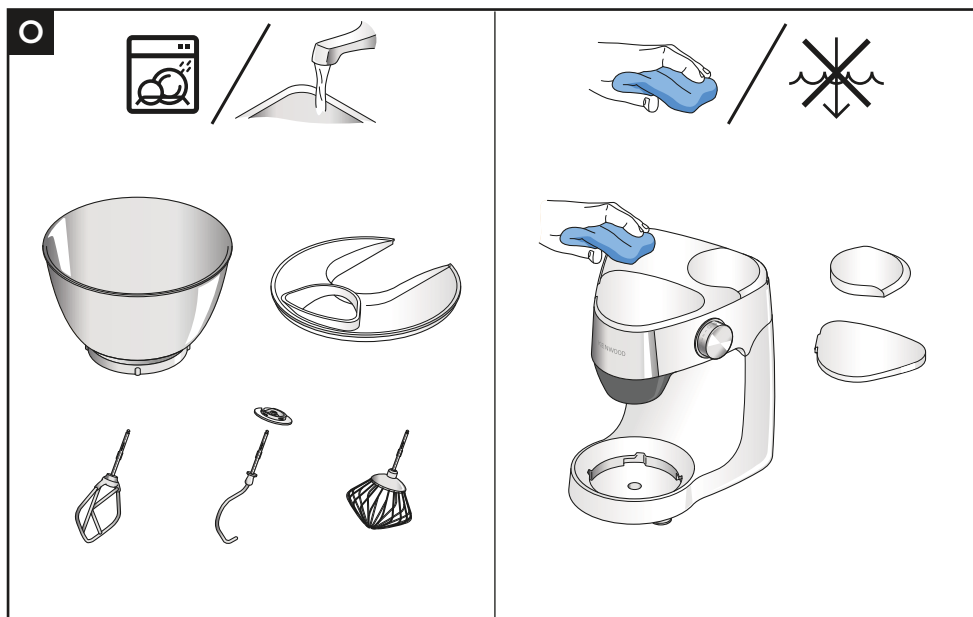
- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.

Блок питания

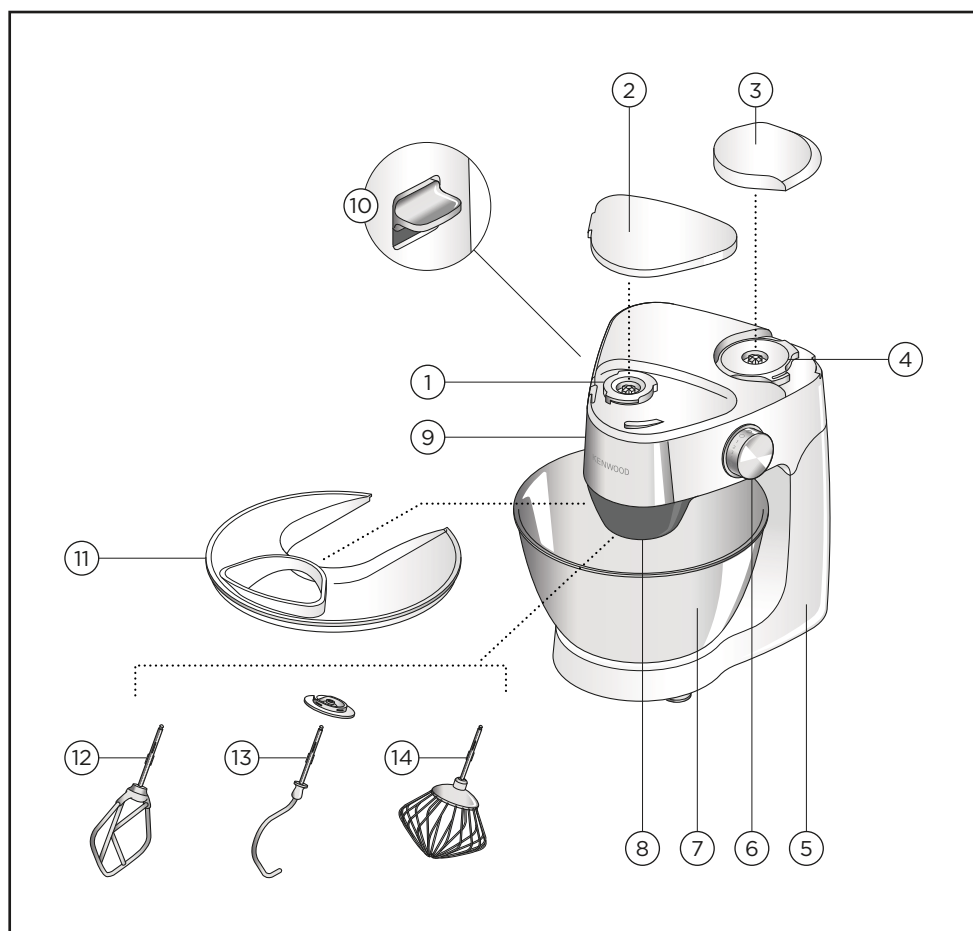
- Протереть влажной тряпкой, высушить (включая ножки на нижней стороне машины).
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами и не погружайте в воду.
- Ножки основания миксера должны оставаться чистыми.

Чаша и инструменты

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



Список деталей



Кухонная машина

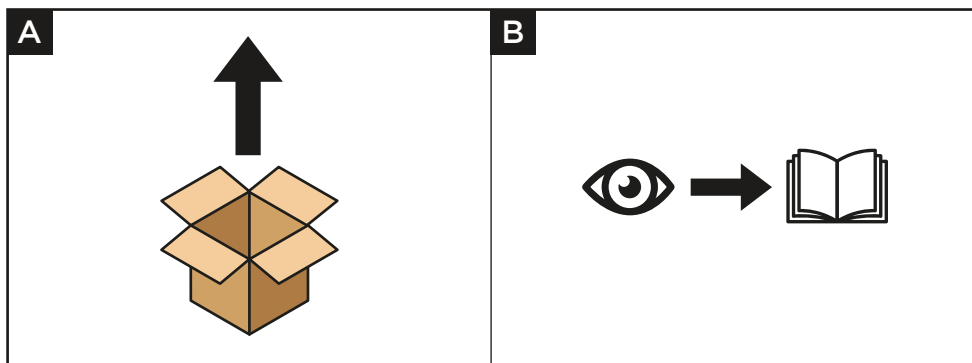
- ① Среднескоростное гнездо
- ② Заглушка среднескоростного гнезда
- ③ Заглушка высокоскоростного гнезда
- ④ Высокоскоростное гнездо
- ⑤ Блок питания
- ⑥ Выключатель On/Off и регулятор скорости
- ⑦ Чаша
- ⑧ Гнездо для инструментов
- ⑨ Головная часть
- ⑩ Рычаг разблокировки головной
- ⑪ Защита от брызг

Инструменты чаши

- ⑫ Взбивалка
- ⑬ Крюк для теста со съёмным защитным кольцом
- ⑭ Венчик

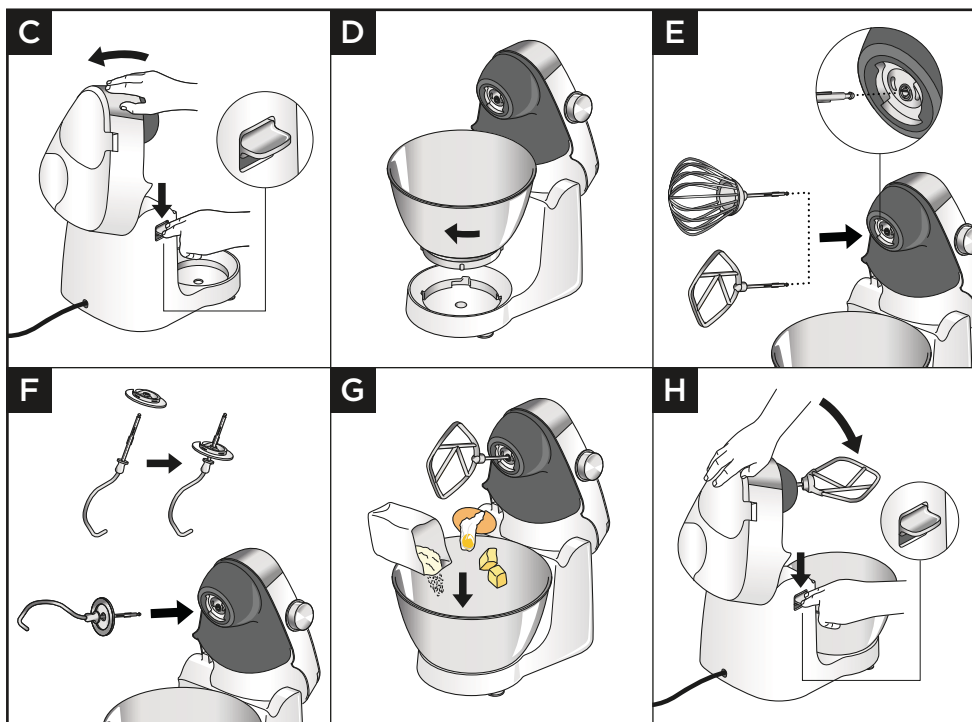
Дополнительные насадки

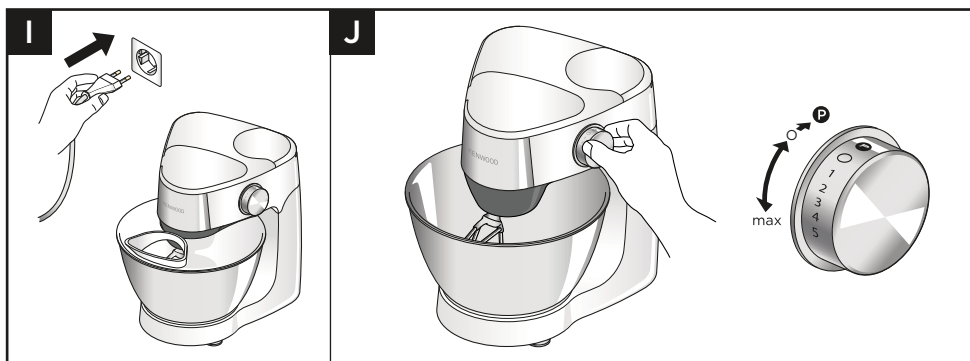
Более подробная информация о том, как заказать дополнительные насадки, а также инструкции по использованию насадок, не входящих в комплект вашей поставки, содержится на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.



Как пользоваться кухонной машиной

Схемы и инструкции по использованию





ВАЖНО

- При использовании других гнезд **убедитесь**, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- **Не используйте** венчик для приготовления густых смесей (например, тортов “все в одном” или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- **Никогда** не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.
- Перед использованием прибора **убедитесь**, что ножки и рабочая поверхность чистые и сухие.
- Если во время работы поднять головную часть кухонной машины, прибор продолжит работу. Перед тем, как поднять головную часть, следует **всегда** выключить прибор.
- Прибор будет работать только при условии, что все заглушки для гнезд установлены правильно.
- Если вы слышите, что машина начинает работать с усилием, либо выключите ее и удалите часть смеси, либо увеличьте скорость.
- Прибор оснащен устройством для “плавного пуска” для уменьшения расплескивания смеси. Однако, если прибор включен, и в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы можете заметить, что для достижения заданной скорости миксеру потребуется несколько секунд.
- Перед тем, как поднять головную часть кухонной машины следует всегда снять насадки, установленные на гнездах.

Насадка для замеса теста

- Чтобы предотвратить попадание продуктов вовнутрь, всегда следите за тем, чтобы перед установкой насадки в гнездо на стержень крюка для теста было установлено защитное кольцо.
- При смешивании густых масс, таких как хлебное тесто, некоторое движение головной части прибора считается нормальным.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.

- 3 Протолкните выбранный инструмент в гнездо для инструментов. При фиксации вы услышите щелчки зафиксируйте.
- 4 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
- 5 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 6 Подключите к сети.
- 7 Установите регулятор скорости на нужное значение. Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим.
- 8 После обработки установите регулятор скорости в положение "0" и выньте вилку из сети. Поднимите головную часть и, удерживая ее неподвижно, извлеките инструмент из гнезда.

Советы и рекомендации

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.

Советы и рекомендации - Венчик

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

Советы и рекомендации - К-образная насадка

- Для получения наилучших результатов всегда используйте сливочное масло и маргарин комнатной температуры при приготовлении тортов.
- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.

Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста

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

Электронный сенсор управления скоростью

Ваш прибор оснащен электронным сенсором управления скоростью, который служит для поддержания скорости при различных нагрузках, таких как разминание хлебного теста или добавление яиц к смесям для тортов.

Поэтому, возможно, вы услышите, что скорость несколько меняется в процессе работы прибора по мере его приспособления к нагрузке и выбранной скорости. Это нормально.

Таблица рекомендуемого использования

К		 (МАКС)		 (Минуты)
	1,3 кг	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	8-9	
	 x 8 +  400 г	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	45-50 сек	
	 (MAX)		 (Mins)	
	 500 г +  280 г	Min (Мин) ↓ 3	45-60 сек ↓ 5-7	
	 (МАКС)		 (Минуты)	
	 x 4	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1-2	
	 x 8	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 мл	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	2-4	
 	1 литр	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50	

Рецепты

Тесто для белого хлеба

500 г муки

5 г Соли

8 г Сухих дрожжей быстрого действия

280 мл воды

7 г сала или сливочного масла

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

Тесто для пиццы

500 г муки

30 г оливкового масла

7 г соли

7 г дрожжей

300 мл воды

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

Пикантный маринад из меда и орехов

250 г Мед (комнатной температуры).

40 г Арахисовое масло с кусочками арахиса.

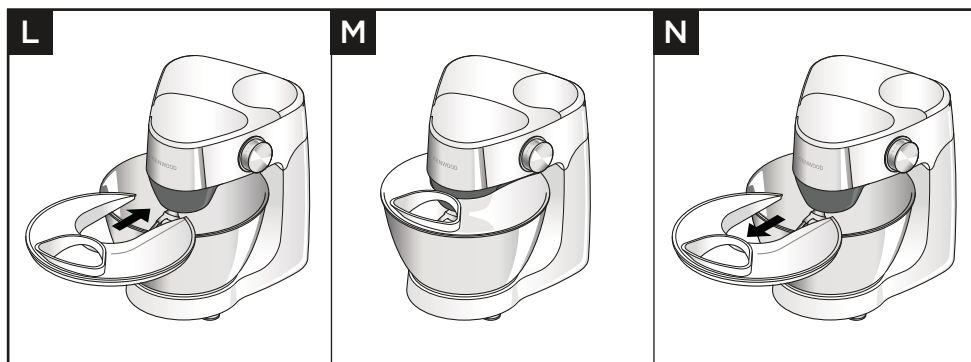
1 Маленькие стручковые перцы.

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

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

Как установить и пользоваться защитой от брызг

Схемы и инструкции по использованию



- 1 Для установки защиты от брызг поместите ее на ободок чаши, а затем подвиньте слегка вперед до полной фиксации
- 2 Чтобы снять защиту от брызг, потяните ее в направлении от прибора.

Обслуживание и забота о покупателях

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



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

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

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

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

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



Модель	TYPE: KHC29A
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

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

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

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Перегрузка машины / превышение максимальных параметров использования.	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.
Инструменты/ насадки работают плохо.	См. соответствующие инструкции в разделе “Использование насадок”. Проверьте, правильно ли установлены насадки.	

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат [227-228](#)
- Токқа қоспас бұрын [229](#)
- Күтім көрсету және тазалау [229-230](#)
- Бөлшектер тізімі [231](#)
- Асүй құрылғысын пайдалану үшін [232-236](#)
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары [232-234](#)
 - Пайдалану кестесі [235](#)
 - Рецепттер [236](#)
- Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану [237](#)
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары [237](#)
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес [237-238](#)
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы [239](#)

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

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

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Қамыр илегіш	8 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз

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

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

Қуат шығыны

Жылдамдық реттегіші «О» күйінде

- ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде ауысу: Қолданылмайды.
- Өшірулі режим қуаты: $\leq 0,3$ Вт.

Токқа қоспас бұрын

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

Күтім көрсету және тазалау

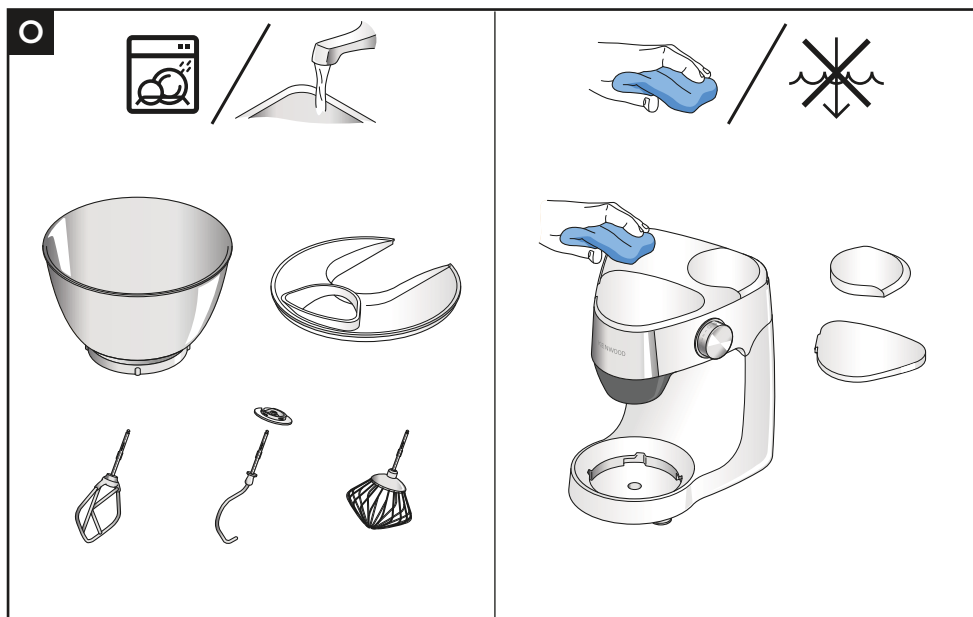
- Тазаламас бұрын, құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.

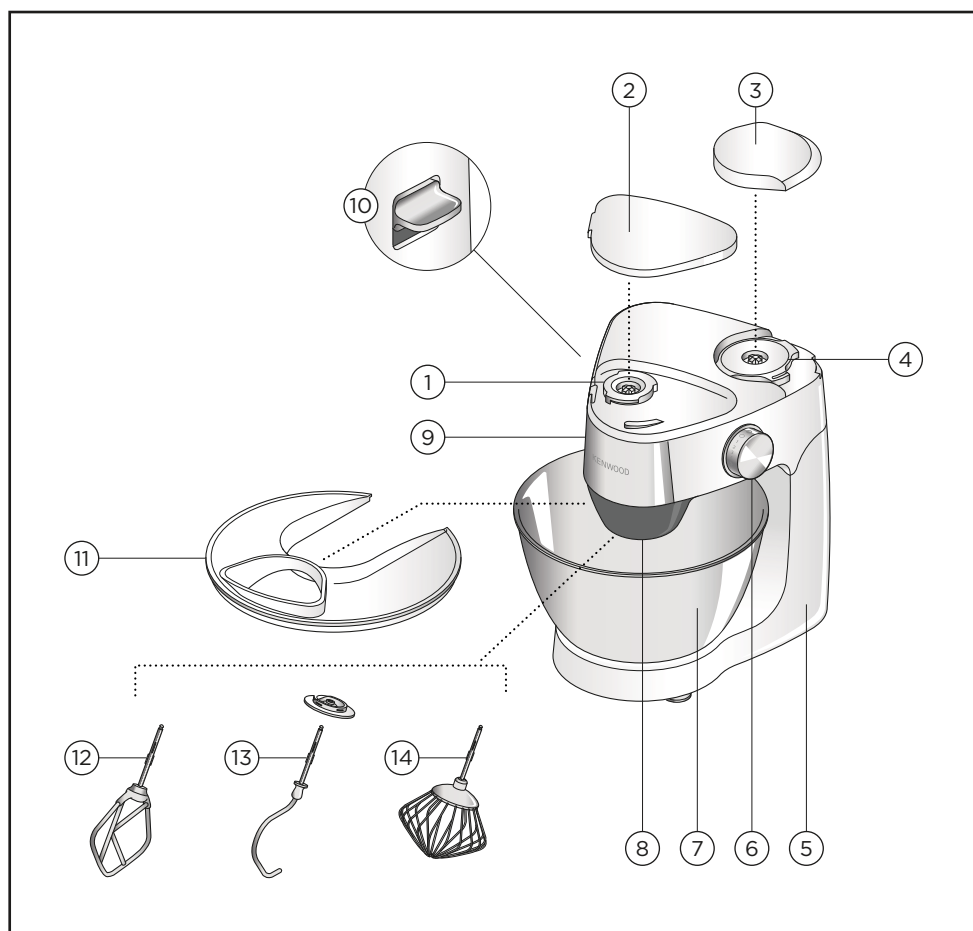
Қуат блогы

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

Тостаған және құралдар

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





Асүй комбайны

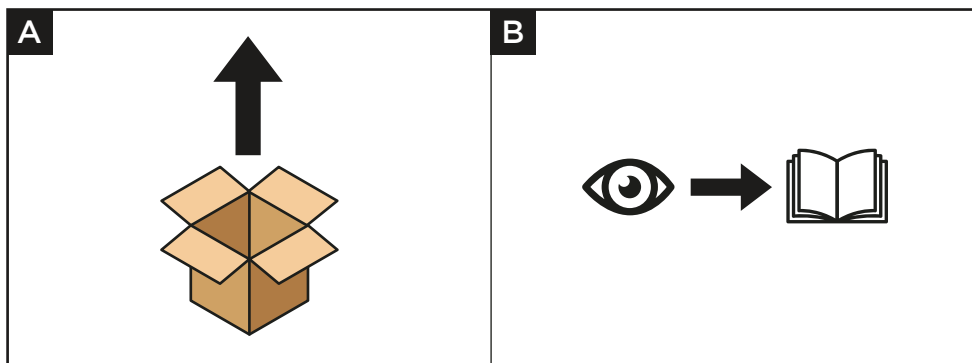
- ① Орташа жылдамдықты жетек
- ② Орташа жылдамдықты жетек қақпағы
- ③ Жоғары жылдамдықты жетек қақпағы
- ④ Жоғары жылдамдықты жетек
- ⑤ Қуат блогы
- ⑧ Қосу/өшіру және жылдамдықты басқару тетігі
- ⑦ Табақ
- ⑧ Құрал ұясы
- ⑨ Миксер басы
- ⑩ Бастиекті босату иінтірегі
- ⑪ Шашыраудан қорғағыш қақпақ

Табақ құралдары

- ⑫ Езгіш
- ⑬ Алынбалы қорғағышы бар қамыр илегіш ілмек
- ⑭ Бұлғағыш

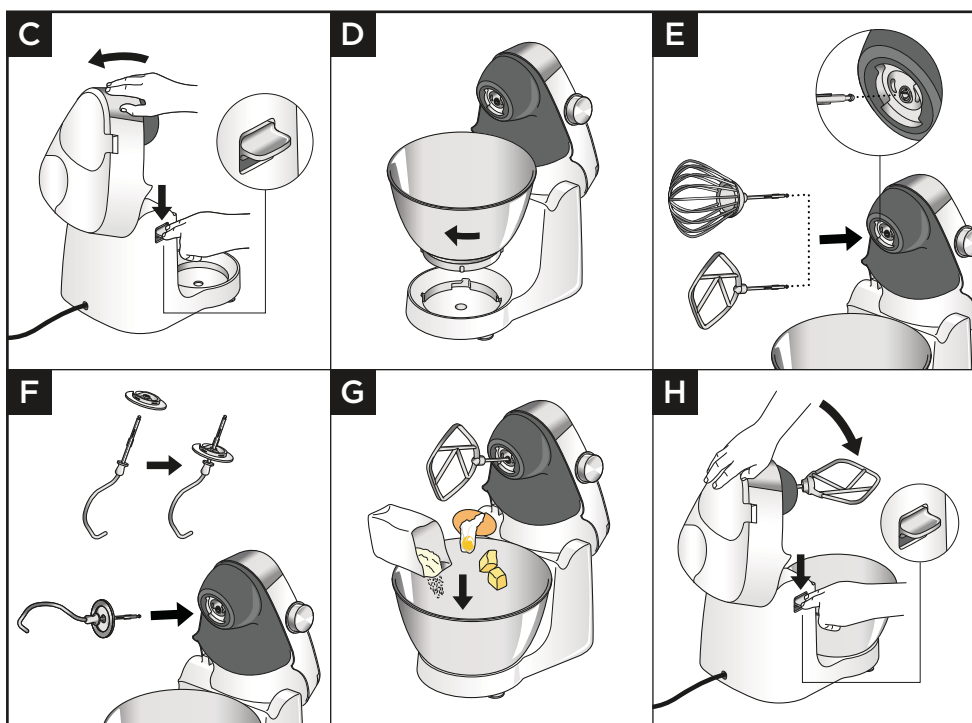
Қауіпсіздік бөліміне түзету

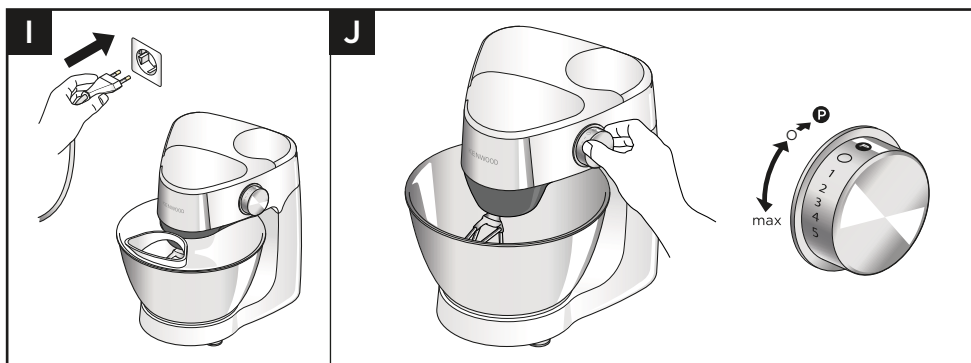
Қаптамада бірге берілмеген қосымша бекітпелер/бекітпе нұсқаулықтарына тапсырыс беру жөнінде қосымша ақпарат алу үшін www.kenwood.com сайтын немесе сіздің елге қатысты веб-сайтты қараңыз.



Асүй құрылғысын пайдалану үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары





Маңызды

- Басқа шығыстарды пайдаланған кезде, тостағанда ешқандай құрал орнатылмағанына немесе сақталып тұрмағанына **көз жеткізіңіз**.
- Бұлғау құралын қою қоспалар үшін (мысалы, құрама торттар немесе кілегей мен қант сияқты) **пайдаланбаңыз**, әйтпесе құрал зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға **болмайды**, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне **көз жеткізіңіз**.
- Миксер басы жұмыс кезінде көтерілсе, құрылғы жұмысын жалғастыра береді. Басты көтермес бұрын, **әрдайым** құрылғыны өшіріңіз.
- Барлық шығыс қақпағы дұрыс орнатылмаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Егер құрылғының күшейіп жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қоспаның біразын алыңыз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
- Миксердің шашыраудың алдын алуға арналған «бірқалыпты бастау» функциясы бар. Дегенмен, комбайн табаққа нан қамыры сияқты ауыр қоспа салынған күйде қосылса, миксер таңдалған жылдамдықпен жұмыс істегенге дейін бірнеше секунд өтетінін байқауыңыз мүмкін.
- Миксер басын көтермес бұрын, шығыстарға орнатылған тіркемелерді әрдайым алып тастаңыз.

Қамыр құралы

- Тағамның ішке енуіне жол бермеу үшін қамырға арналған ілгекті шығысқа салмас бұрын, қалқанның оның білігіне дұрыс орнатылғанына әрдайым көз жеткізіңіз.
- Қамыр сияқты ауыр қоспаларды араластырғанда, миксер басының аздап қозғалуы қалыпты жағдай.

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Таңдалған құралды құрал ұясына салыңыз, дұрыс бекітілген кезде “сырт” еткен дыбыс шығады.
- 4 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.

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

Кеңестер

- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.

Кеңестер — Бұлғау құралы

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

Кеңестер — К-талқандағыш

- Торттарды жасағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрқашан бөлме температурасындағы сары май мен маргаринді пайдаланыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.

Кеңестер — Қамыр илегіш ілмек

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

Электронды жылдамдық датчигін басқару тетігі

Миксер нанға қамыр илеген кездегі немесе кекс қамырына жұмыртқа қосқан кездегі сияқты әртүрлі жүктеме жағдайында жылдамдықты сақтау үшін, электронды жылдамдық датчигін басқару тетігімен жабдықталған.

Сондықтан миксер таңдалған жүктеме мен жылдамдықты реттейтіндіктен, жұмыс кезінде жылдамдықтағы тұрақсыздықты байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Пайдалану кестесі

К		 (МАКС.)		 (Мин.)
	1,3 кг	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	8-9	
	 x 8 +  400 г	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	45-50 сек	
	 (МАКС.)		 (Мин.)	
	 500 г +  280 г	Min (Мин.) ↓ 3	45-60 сек ↓ 5-7	
	 (МАКС.)		 (Мин.)	
	 x 4	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1-2	
	 x 8	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 мл	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	2-4	
 	1 литр	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50	

Рецепттер

Ақ бидай ұнынан жасалған қамыр

500 г ұн

5 г тұз

8 г жылдам әсер ететін кептірілген ашытқы

280 мл су

7 г шошқа майы немесе май

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

Пицца қамыры

500 г ұн

30 г зәйтүн майы

7 г тұз

7 г ашытқы

300 мл су

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

Дәмдеуіш қосылған бал және жаңғақ маринады

250 г Бал (бөлме темп)

40 г Тұтас жержаңғағы бар жержаңғақ майы

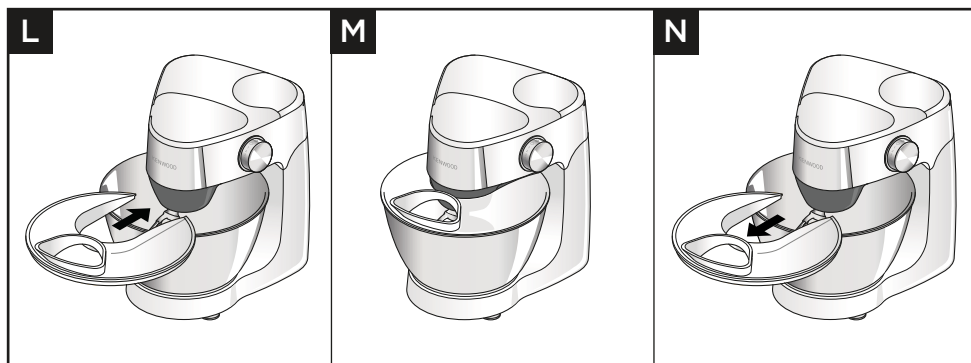
1 Шағын чили бұрышы

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

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

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



- 1 Шашырандылардан қорғағышты орнату үшін оны тостаған жиегіне қойып, толық орнына түскенше алға сырғытыңыз.
- 2 Шашырандылардан қорғағышты алу үшін оны құрылғыдан тартып алыңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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



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

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

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

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

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2025 = 25T04

Үлгі	TYPE: KHC29A
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцеская

27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Комбайнға артық жүктеме түсті/максималды жүктемеден асып кетті.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.
Құралдардың/бекітпелердің нашар жұмыс істеуі	“Бекітпелерді пайдалану” бөліміндегі сәйкес кеңестерді қараңыз. Бекітпелердің дұрыс құрастырылуын тексеріңіз.	

Slovenčina

● Dôležité bezpečnostné informácie	241-242
● Pred zapnutím zariadenia	242
● Ošetrovanie a čistenie	243
● Zoznam položiek	244
● Používanie kuchynského robota	245-249
○ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	245-247
○ Tabuľka použitia	248
○ Recepty	249
● Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu	250
○ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	250
● Servis a starostlivosť o zákazníkov	250
● Riešenie problémov	251

Dôležité bezpečnostné informácie

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

Funkcia/príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Nástroj na hnetenie cesta	8 minút	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.

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

- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a aby nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri premiestňovaní spotrebič vždy uchopte za základňu a mixér.
- **Nehýbte** hlavou robota ani ju nedvíhajte, keď je do nej založené nejaké príslušenstvo, lebo vtedy by 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.
- 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. Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň rovnaký alebo vyšší ako elektrický výkon spotrebiča.
 2. Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť.
 3. Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej 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.

Spotreba energie

S ovládaním rýchlosti v polohe „O“.

- Automatické prepnutie do režimu VYP. (OFF): Neuplatňuje sa.
- Režim vypnutia (OFF): $\leq 0,3$ W.

Pred zapnutím zariadenia

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

Ošetrovanie a čistenie

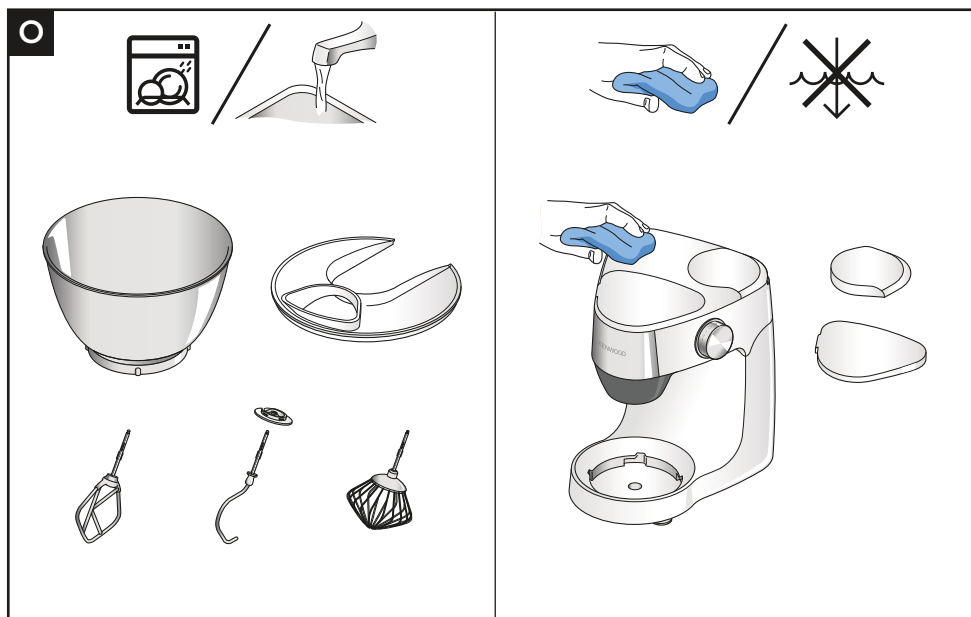
- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.

Pohonná jednotka

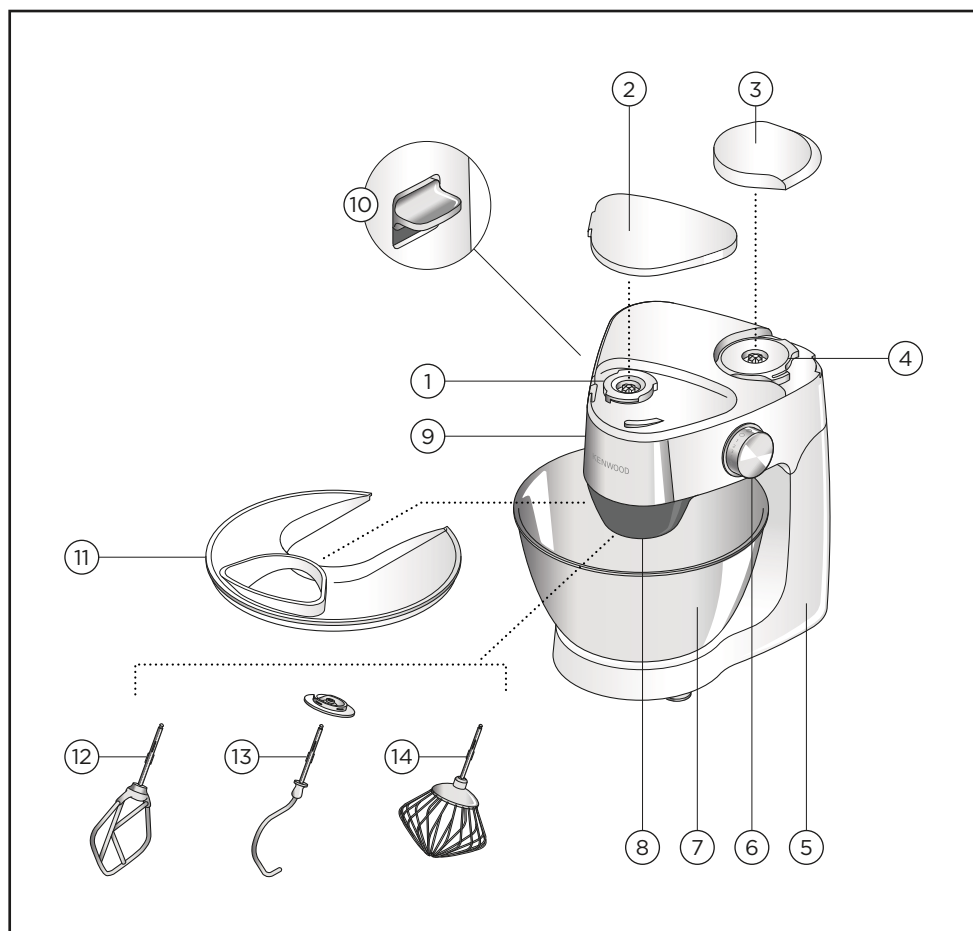
- Utierajte vlhkou handričkou a osušte (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Zabezpečte, aby nohy pod základňou robota boli vždy čisté.

Miska a nástroje

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



Zoznam položiek



Kuchynský robot

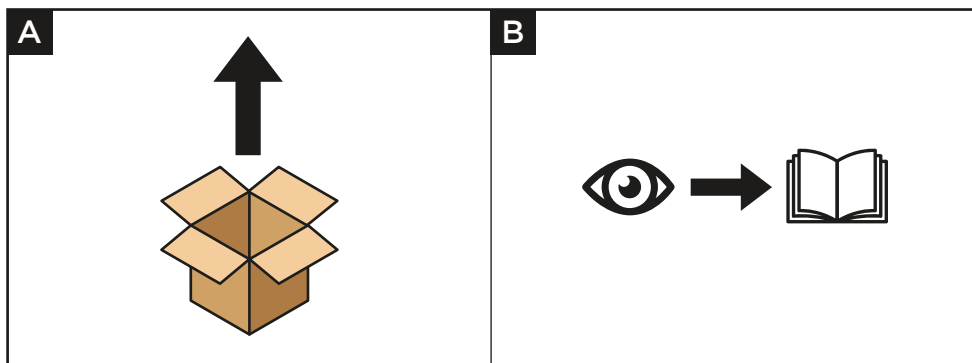
- ① výstup pre strednú rýchlosť
- ② kryt výstupu pre strednú rýchlosť
- ③ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ④ výstup pre vysokú rýchlosť
- ⑤ pohonná jednotka
- ⑥ ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti
- ⑦ nádoba
- ⑧ zásuvka pre nástroje
- ⑨ hlava robota
- ⑩ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑪ kryt proti vyšplechovaniu

Nástroje do nádoby

- ⑫ metlička
- ⑬ hák na hnetenie cesta (s odnímateľným krytom)
- ⑭ šľahacia metlička

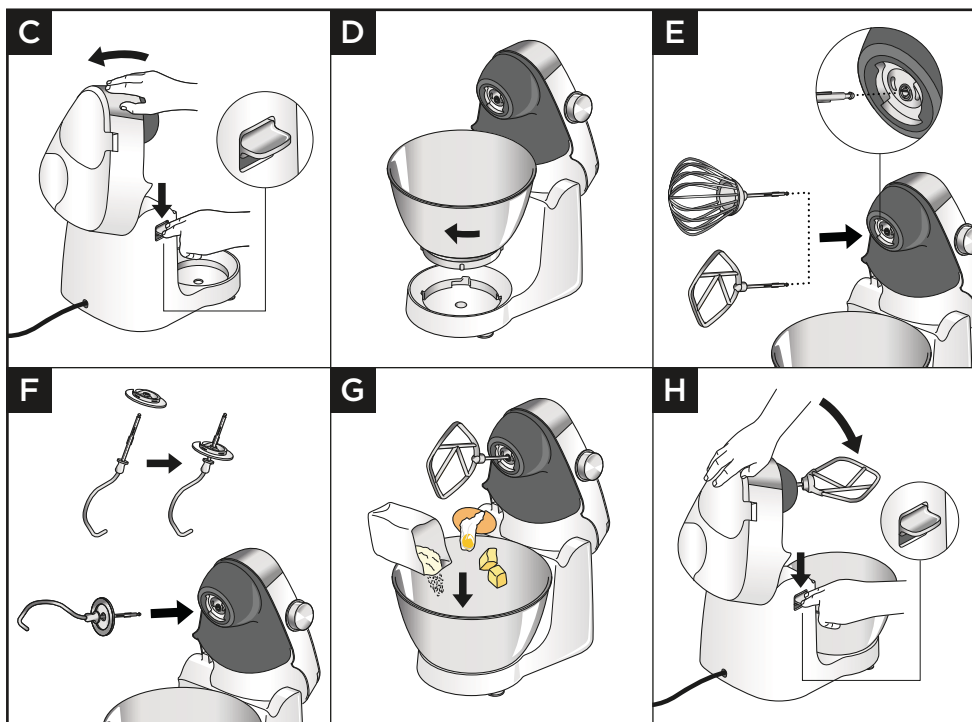
Voliteľné príslušenstvo

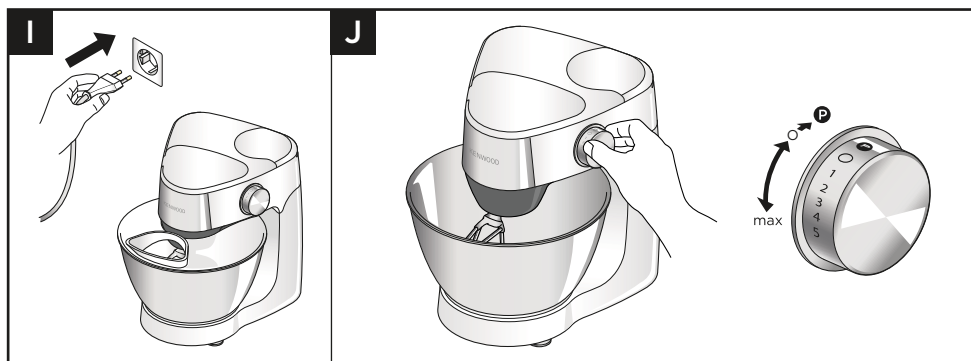
Viac informácií o objednávaní voliteľného príslušenstva/návodov na používanie príslušenstva, ktoré nie sú súčasťou tohto balenia, možno nájsť na webovej stránke www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.



Používanie kuchynského robota

Diagramy použitia a Pokyny na použitie





DÔLEŽITÉ

- Pri použití iných vývodov **sa uistite**, že v miske nie sú namontované ani uložené žiadne nástroje.
- Metličku **nepoužívajte** na šľahanie ťažkých zmesí, (napr. Na koláče typu všetko v jednom alebo na šľahanie tuku a cukru) - mohli by ste ju poškodiť.
- **Nikdy** neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Pred použitím produktu **sa uistite**, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.
- Ak sa hlava mixéra počas prevádzky zdvihne, stroj bude pokračovať v prevádzke. Vždy mixér vypnite pred zdvihnutím hlavy.
- Zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nie sú správne nasadené všetky kryty výstupov.
- Ak budete počuť, ako stroj pracuje, buď vypnite a odstráňte časť zmesi alebo zvýšte rýchlosť.
- Tento robot je vybavený funkciou „pomalého štartu“ s cieľom minimalizovať vyšplechovanie. Po zapnutí však môže trvať niekoľko sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť aj vtedy, keď v nádobe bude nejaká hustá zmes, ako je napríklad cesto na chlieb.
- Pred zdvihnutím hlavy mixéra vždy odstráňte nástavce namontované na výstupoch.

Nástroj na cesto

- Aby ste predišli vniknutiu potravín - vždy sa uistite, že je kryt nasadený na hriadeľ háku na cesto pred vložením do výpustu.
- Určitý pohyb hlavy mixéra je normálny pri miešaní ťažkých náplní, ako je chlebové cesto.

- 1 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Do zásuvky pre nástroje zatláčajte daný nástroj - budete počuť zacvaknutie, keď dôjde k jeho správnejmu založeniu do potrebnej pozície.
- 4 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.
- 5 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 6 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.

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

Rady a tipy

- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.

Rady a tipy – Šľahacia metlička

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

Rady a tipy – K-šľahač

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pri príprave koláčov používajte maslo a margarín izbovej teploty.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

Rady a tipy – Háč na hnetenie cesta

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

Elektronický senzor na ovládanie rýchlosti

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

Tabuľka použitia

K		 (MAX)		 (Mins)
	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9	
	 x 8 +  400 g	Min ↓ Max	45-50 secs	
	 (MAX)		 (Mins)	
	 500 g +  280 g	Min ↓ 3	45-60 secs ↓ 5-7	
	 ± (MAX)		 (Mins)	
	 x 4	Min ↓ Max	1-2	
	 x 8	Min ↓ Max	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 ml	Min ↓ Max	2-4	
 	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50	

Recepty

Cesto na biely chlieb

500 g múky

5 g soli

8 g sušeného droždia s rýchlym účinkom

280 ml vody

7 g bravčovej masti alebo masla

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

Cesto na pizzu

500 g múky

30 g olivového oleja

7 g soli

7 g droždia

300 ml vody

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

Korenistý med a orechová marináda

250 g med (izbovej teploty)

40 g chrumkavé arašidové maslo

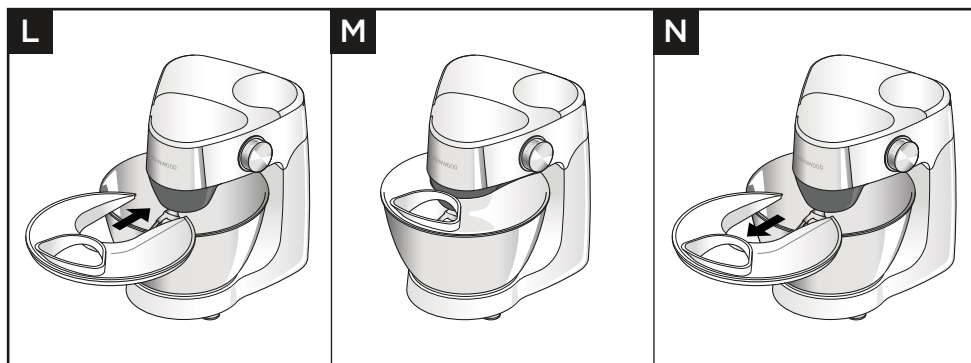
1 malá čili paprička

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

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

Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



- 1 Ak chcete namontovať ochranu proti striekajúcej vode, položte ju na okraj misy a potom ju posuňte dopredu, kým úplne nezapadne.
- 2 Ak chcete odstrániť kryt proti postriekaniu, vytiahnite kryt zo stroja.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODLA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

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

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa zastavilo počas chodu.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
	Zariadenie je preťažené./ Bola prekročená maximálna kapacita.	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia, počkajte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvolte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď malo opäť uviesť do chodu. V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Kryty výstupov nie sú založené správne.	Skontrolujte, či sú správne založené kryty výstupov.
Zariadenie sa na pracovnom povrchu hýbe.	Nohy na spodku zariadenia sú mokré alebo špinavé.	Pravidelne kontrolujte, či sú nohy zariadenia suché a čisté.
Slabý výkon nástrojov/ príslušenstva.	Prečítajte si rady v príslušnej časti o používaní daného príslušenstva. Skontrolujte, či je dané príslušenstvo správne zmontované.	

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки [253-254](#)
- Перед підключенням до мережі електропостачання [255](#)
- Догляд та чищення [255-256](#)
- Перелік запчастин [257](#)
- Як користуватися кухонним комбайном [258-262](#)
 - Схеми та інструкції для використання [258-260](#)
 - Таблиця Використання [261](#)
 - Рецепти [262](#)
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок [263](#)
 - Схеми та інструкції для використання [263](#)
- Обслуговування та ремонт [263](#)
- Посібник із усунення несправностей [264](#)

Важливі відомості щодо безпеки

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

Функція /Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Насадка для вимішування тіста	8 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин

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

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

Рівень енергоспоживання

Якщо регулятор швидкості в положенні «О»

- автоматичне перемикання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно.
- потужність у режимі вимикання: $\leq 0,3$ Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Догляд та чищення

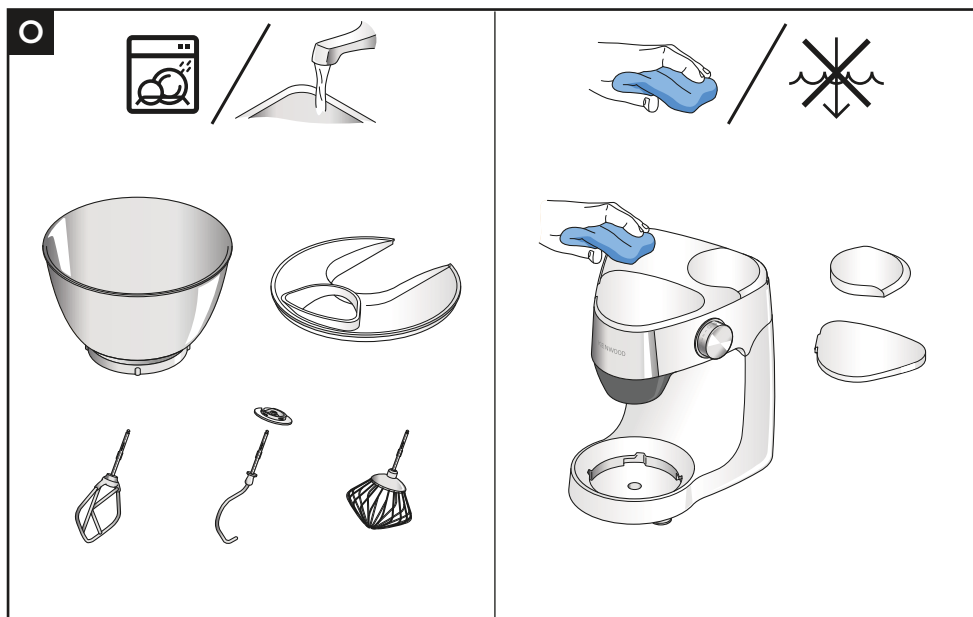
- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.

Блок електродвигуна

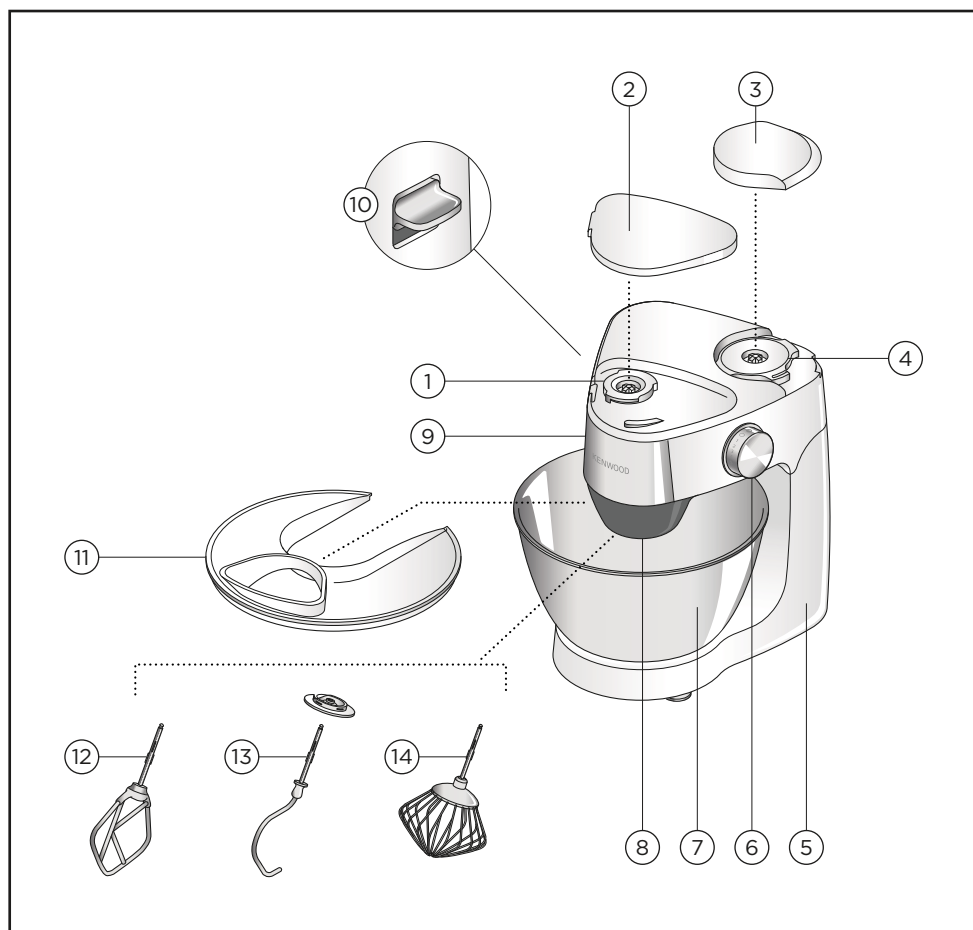
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

Чаші та інструменти

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



Перелік запчастин



Кухонна машина

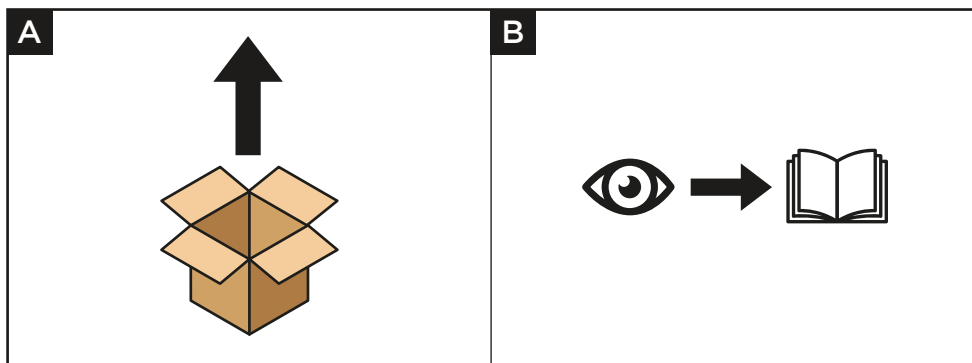
- ① Отвір приводу середньої швидкості
- ② Кришка отвору приводу середньої швидкості
- ③ Кришка отвору приводу високої швидкості
- ④ Отвір приводу високої швидкості
- ⑤ Блок електродвигуна
- ⑥ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑦ Чаша
- ⑧ Гніздо для встановлення насадок
- ⑨ Головка міксера
- ⑩ Важіль розблокування головки
- ⑪ Захист від бризок

Інструменти для чаші

- ⑫ Збивалка
- ⑬ Гакоподібна насадка для вимішування тіста зі знімним захисним комірцем
- ⑭ Віничок

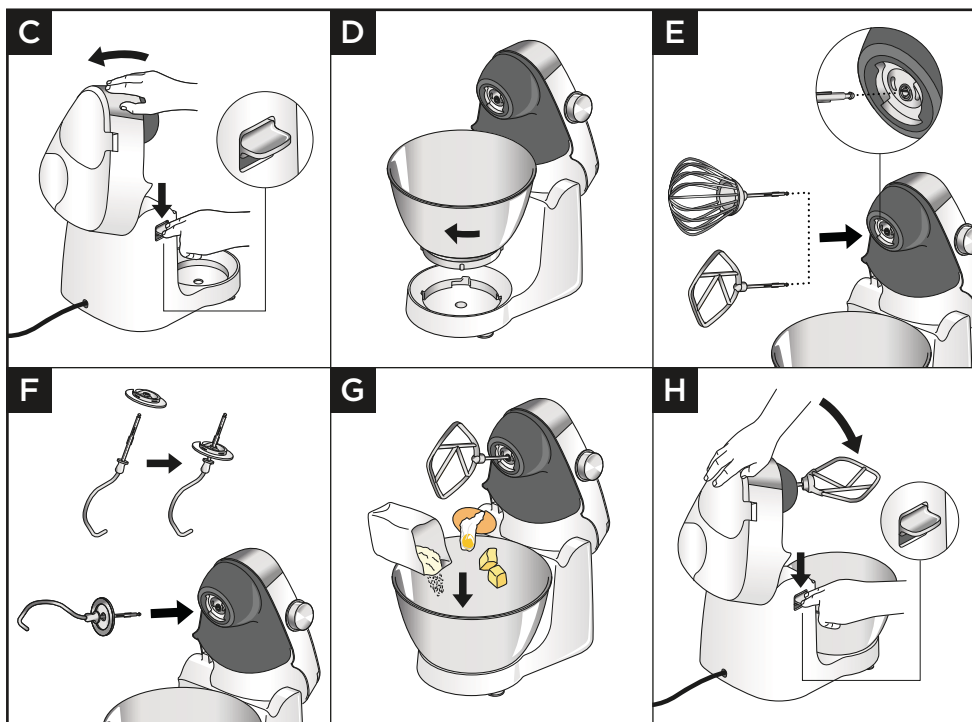
Додаткові насадки

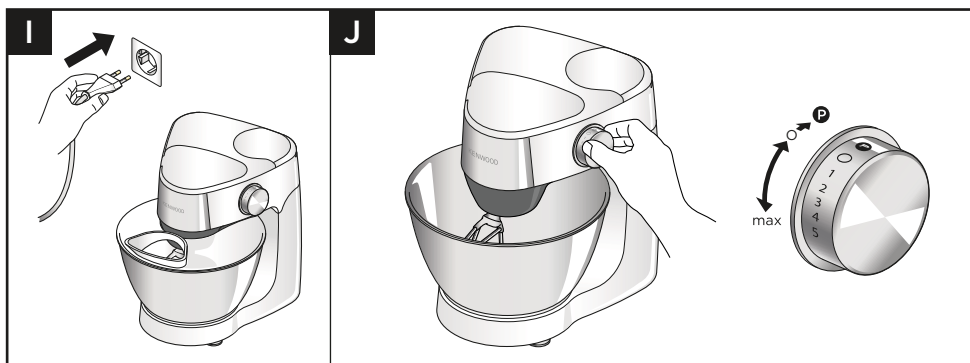
Для отримання детальної інформації щодо замовлення додаткових насадок або інструкцій з експлуатації насадок, які не входять до комплекту, відвідайте www.kenwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.



Як користуватися кухонним комбайном

Схеми та інструкції для використання





Важливо

- Під час використання інших отворів у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, **переконайтесь**, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.
- Якщо під час роботи підняти голівку міксеру, пристрій працюватиме і надалі. **Завжди** вимикайте пристрій перед тим, як піднімати голівку.
- Прилад не працюватиме, якщо всі кришки не встановлені належним чином.
- Якщо ви чуєте, що пристрою складно працювати, спробуйте вимкнути і забрати частину суміші або збільште швидкість.
- Ваш пристрій обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості знадобиться усього декілька секунд.
- Завжди знімайте встановлені на отворах насадки перед тим, як знімати насадку міксеру.

Інструмент для тіста

- Щоб запобігти потраплянню харчових продуктів, перед тим, як вставляти гак для тіста у вихідний отвір, обов'язково переконайтеся, що на штоку гака для тіста встановлений захисний щиток.
- Деякий рух голівки міксеру є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксеру.
- 2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 3 Оберіть насадку та встановіть її у відповідне гніздо до клацання.
- 4 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 5 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксеру до упору.

- 6 Підключіть до електромережі.
- 7 Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань
- 8 Щоби вимкнути прилад, пересуньте регулятор у положення «O» та відключіть прилад від мережі електропостачання. Підніміть головку міксера, утримуючи її в такому положенні, вийміть насадку із отвору.

Підказки та поради

- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.

Підказки та поради - Віничок

- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Майонез: для найкращих результатів зніміть залишки зі стінок чаші після додавання олії і запустіть прилад ще на 10 сек на максимальній швидкості.
- Суміші для тіста: спочатку покладіть у чашу борошно, потім рідину і перемішайте на мінімальній швидкості, щоб з'єднати інгредієнти.

Підказки та поради - К-насадка

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Підказки та поради - Інструмент для тіста

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Борошно - Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.

Електронний регулятор з датчиком швидкості

Міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, який контролює роботу міксера з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів.

Під час роботи приладу швидкість може змінитися, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

Таблиця Використання

K		 (МАКС)		 (Мін)
	1,3 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	8-9	
	 x 8 +  400 г	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	45-50 сек.	
	 (МАКС)		 (Мін)	
	 500 г +  280 г	Min ↓ 3	45-60 сек. ↓ 5-7	
	 (МАКС)		 (Мін)	
	 x 4	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-2	
	 x 8	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1½-3	
 4-8 °C 	250-600 мл	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	2-4	
 	1 літр	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	10 сек. ↓ 45-50s	

Рецепти

Хлібне тісто (білий хліб)

500 г борошна

5 г солі

8 г сухих дріжджів швидкої дії

280 мл води

7 г жиру або масла

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Налийте води в чашу, а потім додайте інші інгредієнти.
- 3 Змішуйте на 1 швидкості 45-60 секунд або поки не сформується тісто.
- 4 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
- 5 Викладіть тісто в одну форму для хліба ємністю 2 фунти (900 г) або сформуєте рулети і викладіть на змащене маслом деко.
- 6 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 45-60 хвилин або поки тісто не збільшиться вдвічі.
- 7 Випікайте при температурі 200°C протягом 40 хвилин або 15-20 хвилин для булок.

Тісто для піци

500 г борошна

30 г оливкової олії

7 г солі

7 г дріжджів

300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд до формування тіста.
- 5 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
- 6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
- 7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 30-40 хвилин.
- 8 Розділіть на дві частини та розкачайте 15 см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покрите манкою. Викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240°C.

Медово-гірчичний маринад

250 г Мед (кімнатної температури)

40 г Арахісове масло зі шматочками арахісу

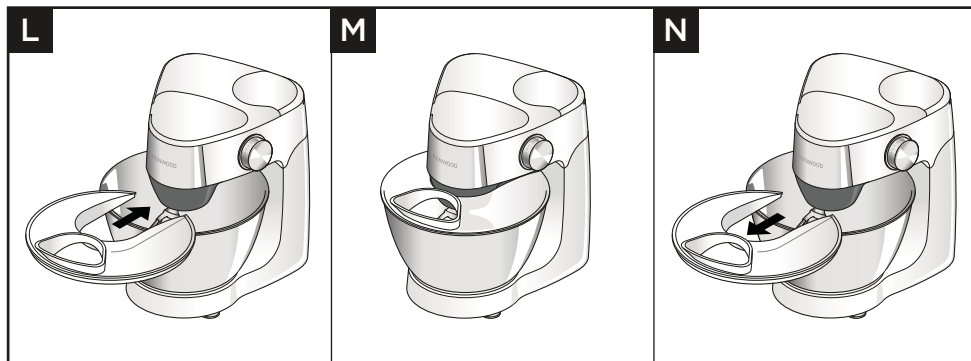
1 Перець чилі

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок
- 2 Встановіть насадку у стаціонарний міксер.
- 3 Ввімкніть імпульси на 10 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



- 1 Щоб встановити захисний щиток, покладіть його на ободок чаші, а потім посуньте вперед до повного встановлення.
- 2 Щоб зняти захисний щиток, потягніть його від пристрою.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Посібник із усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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

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

Посібник із усунення несправностей

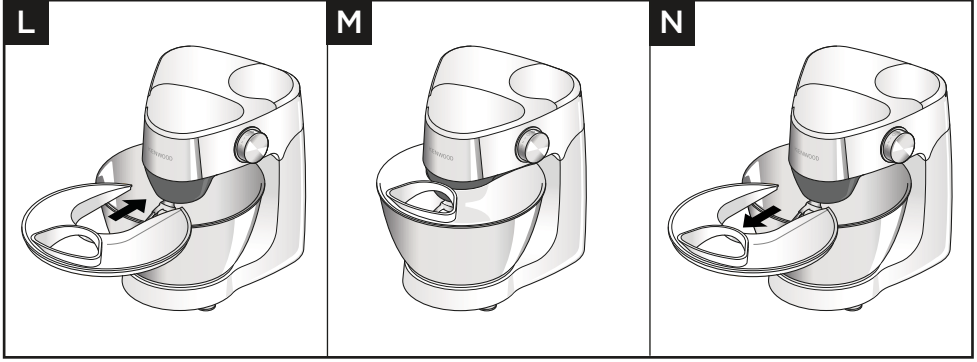
Проблема	Причина	Усунення
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Прилад перевантажений/ перевищено максимальне навантаження.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального навантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
Низька продуктивність інструментів/насадок.	Див. підказки у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайте, що насадки зібрані правильно.	

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	تجاوز حد تحميل الجهاز/ تجاوز السعات القصوى.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية الخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد من تركيب غطاء/أغطية المخرج/الخارج بشكل صحيح.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
أداء سيئ للأدوات/الملحقات.	راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (الاستخدام الملحقات).	تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- ١ لتركيب واقى الرذاذ، ضعيه على حافة السلطانية ثم حركيه للأمام إلى أن يستقر في موضعه تمامًا.
- ٢ لإزالة واقى الرذاذ، اسحبي واقى الرذاذ بعيداً عن الجهاز.

الصيانة ورعاية العملاء

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

الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

٥٠٠ جرام دقيق

٥ جرام ملح

٨ جرام خميرة فورية

٢٨٠ مل ماء

٧ جرام دهن أو زبدة

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ اخفقي على السرعة ١ لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالب للخبز سعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكلها على شكل لفائف ثم ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واتركها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ - ٢٠ دقيقة لللفائف.

عجينة البيترزا

٥٠٠ جرام دقيق

٣٠ جرام زيت الزيتون

٧ جرام ملح

٧ جرام خميرة

٣٠٠ مل ماء

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
- ٤ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية إلى أن تتكون العجينة.
- ٥ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبلة واتركها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردى كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقلها إلى صينية الخبز المغطاة بالسميد. قومي بتزيين/تغطية البيترزا بالمكونات ثم اخبزها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

العسل الحار والمكسرات المتبلّة

٢٥٠ جرام عسل النحل (درجة حرارة الغرفة)

٤٠ جرام زبدة فول سوداني

١ ثمرة فلفل صغيرة

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في خلاط.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

مخطط الاستخدام

K 	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	١,٣ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٩-٨
	 ٨ x +  ٤٠٠ غرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٤٥-٥٠ ثوانٍ
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
 	 ٥٠٠ غرام +  ٢٨٠ غرام	Min (الحد الأدنى) ↓ 3	٤٥-٦٠ ثوانٍ ↓ ٧-٥
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	 ٤ x	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٢-١
	 ٨ x	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٣-١ ١.٥
 4-8°C 	٢٥٠-٦٠٠ مل	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٤-٢
 	١ لتر	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١٠ ثوانٍ ↓ ٤٥-٥٠

تلميحات ونصائح

- لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- المايونيز - للحصول على أفضل النتائج، اكشطتي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
- العجائن السائلة - أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً، ثم السوائل واخلطتي على السرعة المنخفضة حتى يتم دمج المكونات.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

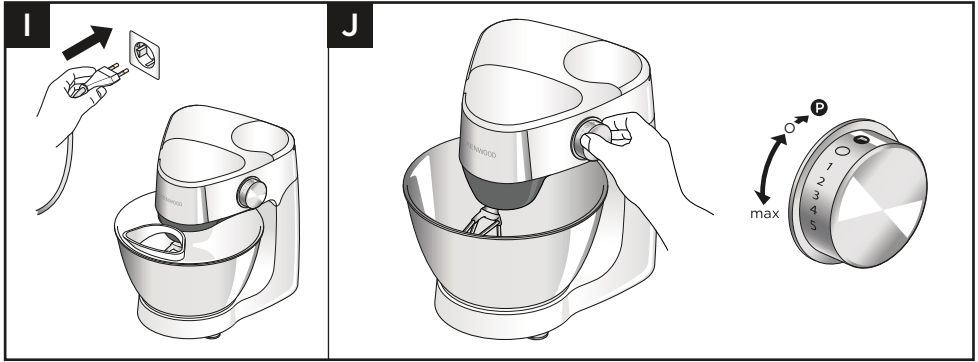
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمني دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- استخدمني مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

تلميحات ونصائح - خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطتي الخليط عن خطاف العجين.
- الدقيق - تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

مستشعر السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجينة الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.



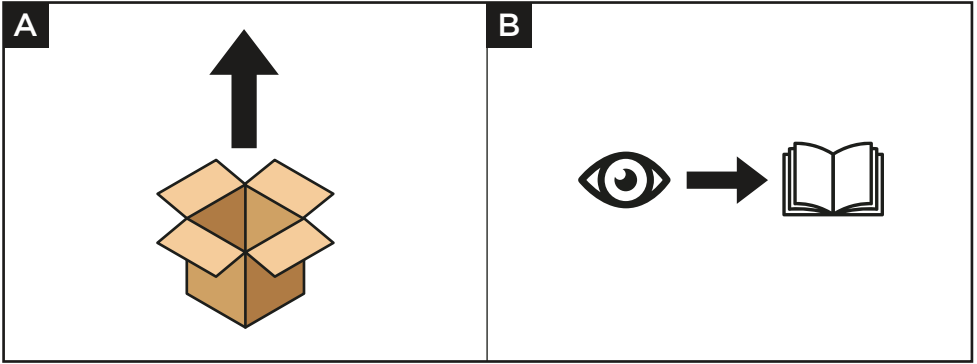
هام

- تأكد من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- استخدم دائمًا الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- تأكد من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
- إذا تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، فسوف يستمر الجهاز في العمل. قومي دائماً بإيقاف التشغيل قبل رفع الرأس.
- لن يعمل الجهاز إلا إذا تم تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح.
- إذا سمعت صوت الجهاز يعمل بصعوبة، قومي بإيقافه وإزالة بعض الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلاط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- قومي دائماً بإزالة الملحقات المثبتة على المخارج قبل رفع رأس الخلاط.

خطاف العجين

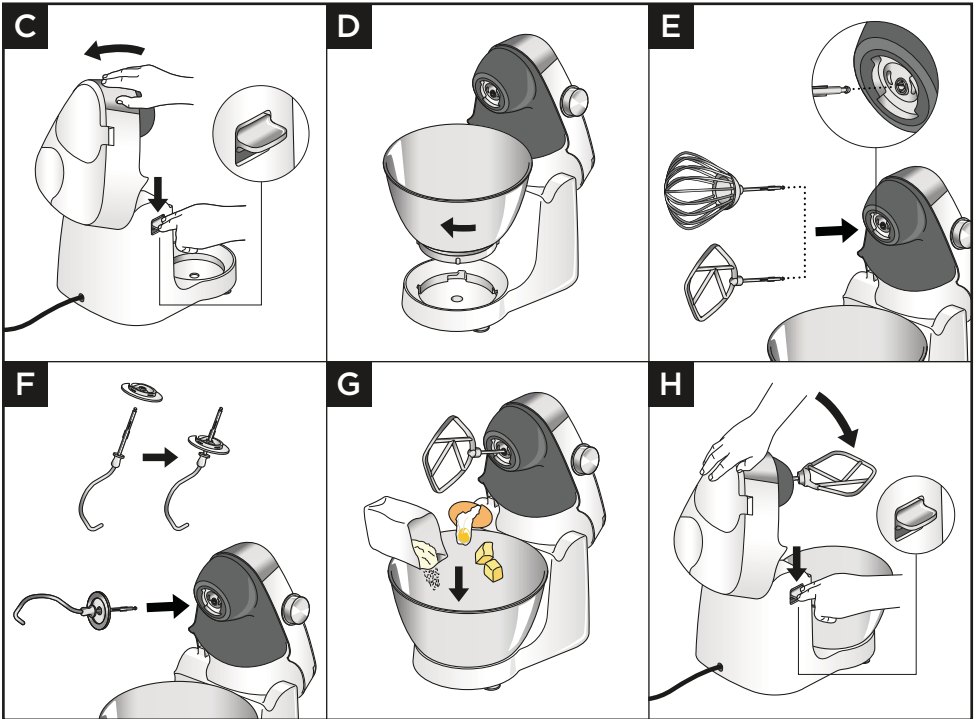
- لمنع دخول الطعام - تأكد دائماً من تركيب الحاجز على محور خطاف العجين قبل إدخاله في المخرج.
- من الطبيعي أن يتحرك رأس الخلاط قليلاً عند مزج أحمال ثقيلة كعجينة الخبز.

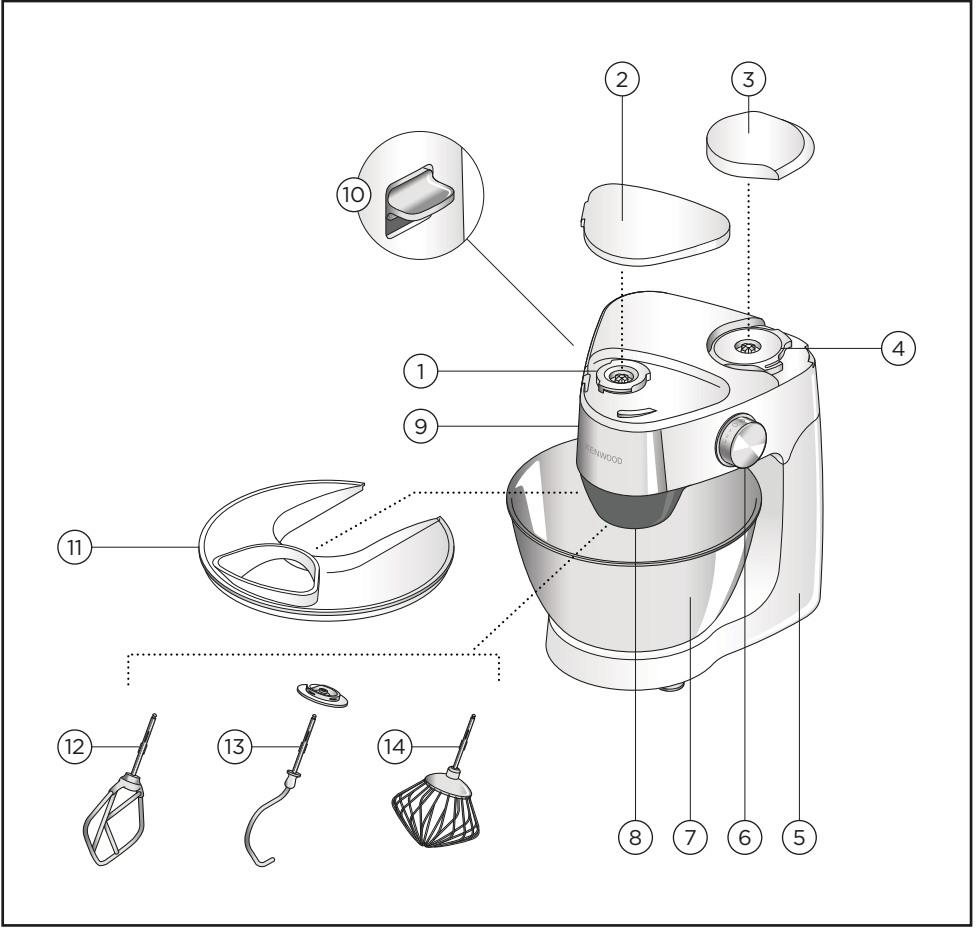
- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- ٢ ركبي السلطانية - فيها في اتجاه عقارب الساعة.
- ٣ ادفعي الأداة المطلوب استخدامها داخل التجويف المخصص - يحدث صوت طقطقة عند استقرارها في موضع التثبيت بشكل صحيح.
- ٤ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٥ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
- ٦ وصلّي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٧ لفّي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب، استخدم التشغيل النبضي (P) للتشغيل على سرعة محددة لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.
- ٨ لفّي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي. ارفعي رأس الخلاط وفي نفس الوقت أثناء الإمساك بها اسحبّي الأداة من المخرج.



لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام





أدوات السلطانية

- ⑫ الخفاقة
- ⑬ خطاف العجين مزود بحاجز قابل للفك
- ⑭ خفاقة البيض

ملحقات اختيارية

للحصول على مزيد من المعلومات فيما يتعلق بطلب ملحقات اختيارية أو أدلة استخدام الملحقات والتي لم يتم تزويدها داخل صندوق البيع، يرجى زيارة موقع الويب التالي www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص ببلدك.

جهاز المطبخ المتكامل

- ① مخرج السرعة المتوسطة
- ② غطاء مخرج السرعة المتوسطة
- ③ غطاء مخرج السرعة العالية
- ④ مخرج السرعة العالية
- ⑤ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑥ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف السلطانية
- ⑦ مقبس تركيب الأداة
- ⑧ رأس الخلاط
- ⑩ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑪ مانع الرذاذ

العناية والتنظيف

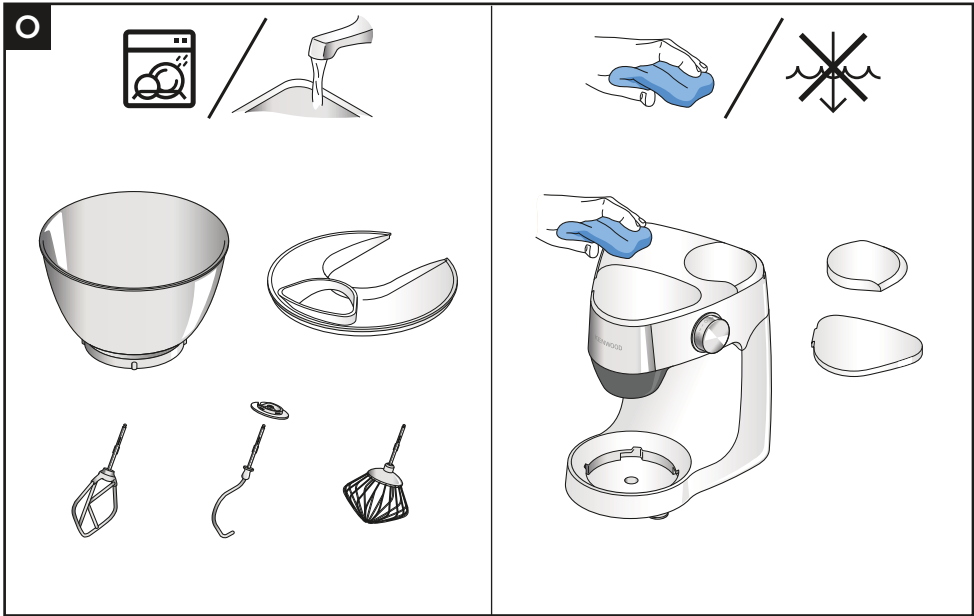
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكد من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

السلطانية والأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعدها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكرويف).



- 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 تعلقيه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدون لسلك التمديد مساوياً على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
- ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا ينتهي 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.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم 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 فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع «O»
- التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
- طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): ٣, ٠ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العيوبات وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: «العناية والتنظيف».
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- قبل فك أو تركيب أغشية المخارج الأدوات/الملحقات؛
- بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
- قبل التنظيف.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
- استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
أداة العجين	٨ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة

- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون مراقبة أثناء تشغيله.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة والعناية بالعملاء».
- يحظر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية، ومخرج السرعة العالية، ومخرج السرعة المتوسطة) في المرة الواحدة.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- عند استخدام أحد الملحقات، اقرئي تعليمات السلامة المرفقة به.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد الاستخدام لفترة طويلة لأنها قد تصبح ساخنة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغشية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط.

- معلومات مهمة للسلامة ٢٦٦-٢٦٧
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢٦٧
- العناية والتنظيف ٢٦٨
- قائمة الأجزاء ٢٦٩
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٢٧٠-٢٧٤
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧٠-٢٧٢
 - مخطط الاستخدام ٢٧٣
 - الوصفات ٢٧٤
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٢٧٥
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧٥
- الصيانة ورعاية العملاء ٢٧٥
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٢٧٦

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

