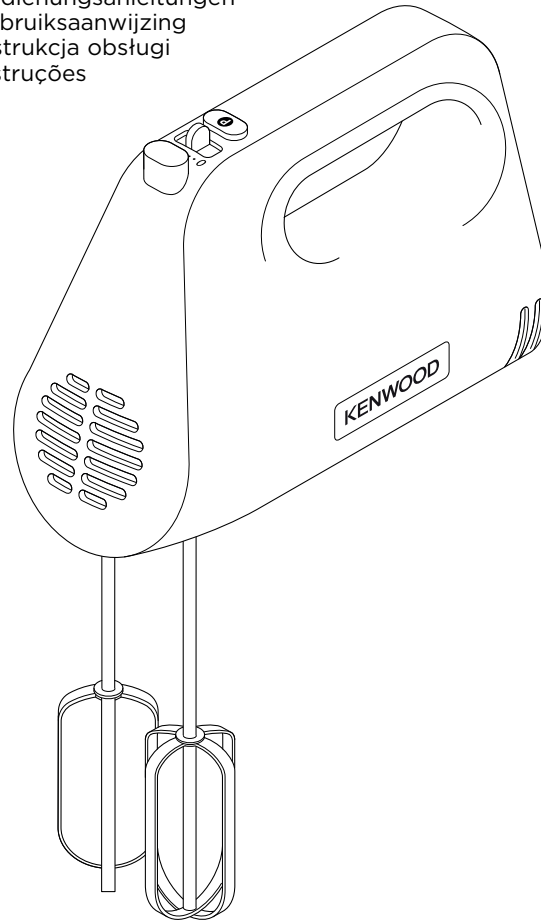


# KENWOOD

## TYPE: HMP30

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



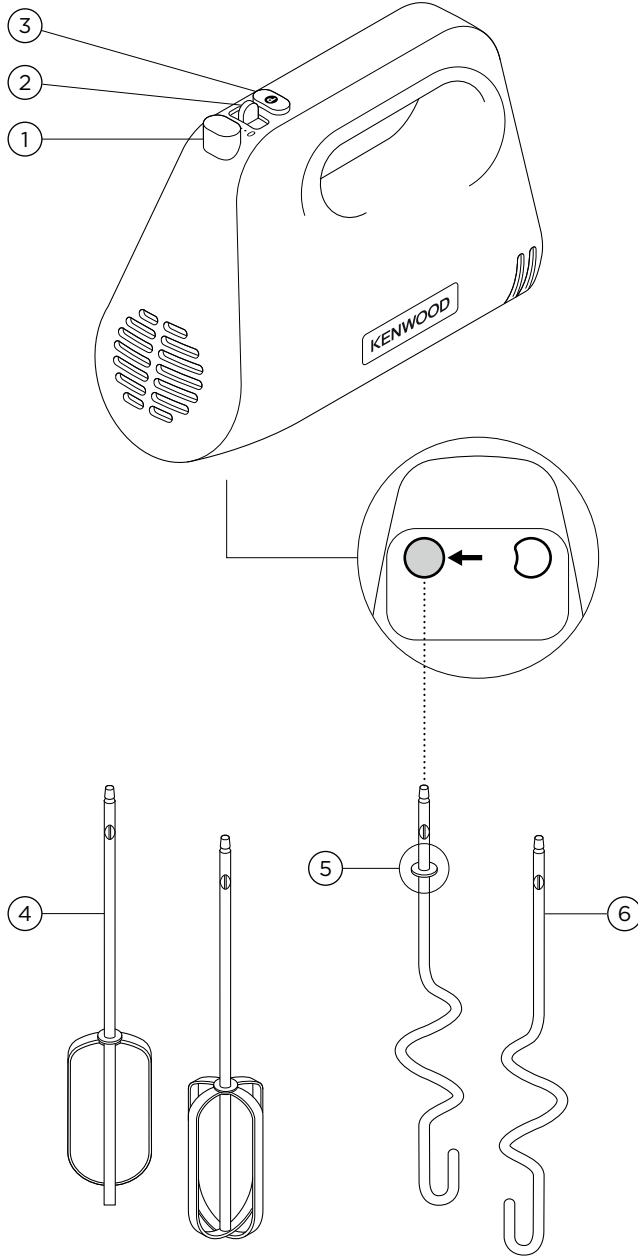
|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>English</b>    | <b>2 - 7</b>     |
| <b>Nederlands</b> | <b>8 - 13</b>    |
| <b>Français</b>   | <b>14 - 20</b>   |
| <b>Deutsch</b>    | <b>21 - 27</b>   |
| <b>Italiano</b>   | <b>28 - 33</b>   |
| <b>Português</b>  | <b>34 - 39</b>   |
| <b>Español</b>    | <b>40 - 46</b>   |
| <b>Dansk</b>      | <b>47 - 52</b>   |
| <b>Svenska</b>    | <b>53 - 58</b>   |
| <b>Norsk</b>      | <b>59 - 64</b>   |
| <b>Suomi</b>      | <b>65 - 70</b>   |
| <b>Türkçe</b>     | <b>71 - 76</b>   |
| <b>Česky</b>      | <b>77 - 82</b>   |
| <b>Magyar</b>     | <b>83 - 88</b>   |
| <b>Polski</b>     | <b>89 - 96</b>   |
| <b>Ελληνικά</b>   | <b>97 - 104</b>  |
| <b>Slovenčina</b> | <b>105 - 110</b> |
| <b>Українська</b> | <b>111 - 117</b> |
| <b>عربي</b>       | <b>١٢٣ - ١١٨</b> |

### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com





## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **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/<br>Attachment                            | Maximum<br>Operation<br>Time | Rest Period<br>Between<br>Operations                                   |
|----------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Beaters                                            | 6 mins                       | Unplug the<br>appliance<br>and allow to<br>cool down for<br>15 minutes |
| Kneaders<br>Heavy cake<br>mixes<br>Bread<br>doughs | 3 mins                       |                                                                        |

- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.

## لسلامتك

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأيّة ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدم مكوّنات ساخنة أثناء التحضير.
- 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/<br>الملحق                                   | الحد الأقصى<br>لزمان التشغيل | فترات الراحة بين<br>مرات التشغيل                                             |
|------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| الخفافة                                              | ٦ دقائق                      | افصلي الجهاز<br>عن مصدر التيار<br>الكهربائي واتريه<br>ليبرد لمدة ١٥<br>دقيقة |
| العجينة<br>خلطات<br>الكعكات<br>الثخينة<br>عجين الخبز | ٣ دقائق                      |                                                                              |

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابض للبلل.
- ابتدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملازمة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم الخفافة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أية ملحقات غير معتمدة.

- Never use an unauthorised attachment.
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- 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.
- 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.

### Cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.

- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean parts.

#### Before plugging in

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

#### Before using your handmixer for the first time

- Wash the parts (see 'cleaning').

### Key

- ① Tool release button
- ② Speed selector
- ③ (P) Pulse button
- ④ Beaters
- ⑤ Kneader with collar
- ⑥ Kneader

## To Use Your Handmixer

- 1 Insert the beaters or kneaders – turn and push until a positive click is felt.

**Important:** check that the kneader with the metal collar is correctly fitted into the ○ socket (refer to illustration).

- 2 Plug in.
- 3 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
- 4 Select the required speed from 1 (slowest) to 5.
  - As the mixture thickens, increase the speed.
  - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
  - Use the pulse 'P' button to operate the motor at maximum speed. Note: the 'P' pulse button will only operate if a speed is selected first.

- 5 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.

- 6 To remove the tools, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Press the tool release button ①. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.

Important:

- kneaders only - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

#### Hints and Tips

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.

# Recommended Usage Chart

| Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference. Gradually increase to the recommended speeds below. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Food type                                                                                                                                                                                                                       |  |  | <br>(Mins) |
| <b>Beaters</b>                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Egg whites                                                                                                                                                                                                                      | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                       |
| Whipping Cream<br>(Processing times may vary, depending on fat content of cream)                                                                                                                                                | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |
| All-in-one cake mixes                                                                                                                                                                                                           | 1kg Total weight                                                                  | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                       |
| Batter                                                                                                                                                                                                                          | 1 litre                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                           |
| Rubbing fat into flour<br>Adding water to combine pastry ingredients                                                                                                                                                            | 250g Flour weight                                                                 | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                      |
| Fruit cake<br>Creaming fat and sugar<br>Folding in flour, fruit, etc.                                                                                                                                                           | 900g Total weight                                                                 | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                  |
| <b>Kneaders</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Bread                                                                                                                                                                                                                           | 450g Flour weight<br>750g Total weight                                            | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |

## Optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to 'Service and Customer Care' section to order.

## Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## Recipe

### White bread dough

10ml/2 tsp dried yeast  
(the type that requires reconstituting)  
5ml/1 tsp sugar  
250ml warm water  
450g bread flour  
5ml/1 tsp salt  
15g lard

- 1 Place the dried yeast, with the sugar and water, in a mixing bowl and leave to froth. The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold water.
- 2 Add the remaining ingredients. Fit the kneaders to the handmixer, then combine the ingredients together on a low speed until the flour is incorporated. Then increase the speed and knead for approximately 2-3 minutes, until the dough is smooth and elastic. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes.
- 3 Re-knead the dough on maximum speed for 30-45 seconds, keeping the kneaders in the mix.
- 4 Shape the dough into a loaf, or rolls, and place on greased baking trays. Cover with oiled cling film and leave somewhere warm until it has doubled in size.
- 5 Bake in a preheated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready, the dough should sound hollow when tapped on the base.

# Troubleshooting Guide

| Problem                                               | Cause                                                                                          | Solution                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handmixer does not operate.                           | No power.                                                                                      | Check appliance is plugged in.                                                                                                                                                                         |
| Kneader with collar cannot be inserted into socket.   | Fitting kneader to wrong socket                                                                | The kneader with the collar will only fit into the  socket.                                                           |
| Handmixer starts to slow or labour during processing. | Speed selected too low.<br>Recommended quantity exceeded.                                      | Increase speed.<br>Refer to recommended usage chart for speeds and quantities to process.<br>Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes. |
| Excessive splashing or flour spray during processing. | Speed selected too high.<br><br>Bowl too shallow or too small for ingredients being processed. | Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens.<br>Select an appropriate sized mixing bowl.                                                                                       |
| Unable to remove tools from sockets.                  | Speed selector not in 'O' position.                                                            | To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button.                                                                  |
| Pulse button does not operate                         | Speed not selected first.                                                                      | The Pulse function will only operate if a speed has been selected first. Select a speed and then press the 'P' pulse button.                                                                           |

# Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Verwerk GEEN hete ingrediënten.**
- **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                                             |
|------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Kloppers                                 | 6 minuten              | Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen |
| Deeghaken<br>Zware taartmix<br>Brooddeeg | 3 minuten              |                                                                              |

- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Houd uw vingers, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van bewegende delen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat

het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.

- Gebruik nooit een beschadigde handmixer. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Zet de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als de machine onbeheerd is, ge(de) monteerd of gereinigd wordt.
- 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.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het nominale vermogen is gebaseerd op het hak-accessoire. Andere accessoires trekken mogelijk minder stroom.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is

gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

## Reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de kloppers of deeghaken voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Gebruik geen schuurmiddelen om de onderdelen te reinigen.

### Voor u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat het voltage gelijk is aan wat aan de onderkant van uw handmixer wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

### Voor u de handmixer de eerste keer gebruikt

- De onderdelen afwassen (zie Reiniging).

## Legenda

- ① Ontgrendelingsknop
- ② Snelheidsschakelaar
- ③ (P) Pulseerstand
- ④ Kloppers
- ⑤ Deeghaak met kraagje
- ⑥ Deeghaak

## Het gebruik van uw handmixer

- 1 Steek de kloppers of deeghaken in de mixer – draai en duw tot u een klik voelt.

**Belangrijk:** controleer dat de deeghaak met het metalen kraagje correct in de  opening geplaatst is (zie afbeelding).

- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Plaats de ingrediënten in een geschikte maat kom en houd

de kloppers/deeghaken in de kom.

- 4 Kies de gewenste snelheid van 1 (langzaam) tot 5.
  - Verhoog de snelheid als het mengsel dikker wordt.
  - Als het apparaat langzamer begint te draaien of te hard moet werken, verhoogt u de snelheid.
  - Gebruik de pulseerknop 'P' om de motor op de maximumsnelheid te gebruiken. Let op: de pulseerknop 'P' werkt alleen als een snelheid ingesteld is.
- 5 Wanneer het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt, zet u de snelheidsschakelaar in de UIT-stand 'O' en tilt u de kloppers/deeghaken uit de kom.
- 6 Om hulpstukken te verwijderen, zorgt u dat de snelheidsschakelaar in de UIT-stand ('O') staat en de stekker van de mixer uit het stopcontact is getrokken. Druk op de ontgrendelingsknop voor hulpstukken ①. Houd de

stelen van de hulpstukken vast  
bij het verwijderen.

Belangrijk:

- alleen voor deeghaken - bij  
het bereiden van brooddeeg

raden we u aan het apparaat  
te belasten met deeg dat niet  
meer dan 450 g bloem bevat.

### Tips

- Bij het kloppen van margarine/boter en suiker voor een taart, kunnen de ingrediënten het beste op kamertemperatuur zijn, of u kunt de margarine of boter eerst zacht maken.
- Om te voorkomen dat uw mengkom te vol raakt, kiest u een kom met de juiste afmeting.
- Grote hoeveelheden en dikke mengsels moeten misschien langer worden gemengd.
- Als u slagroom slaat, wordt het gebruik van een diepe kom aangeraden om zo min mogelijk te spatten.
- Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt bereikt.

## Tabel aanbevolen gebruik

Let op: dit zijn slechts aanbevelingen. De te kiezen snelheid hangt af van de grootte van de mengkom, de gebruikte hoeveelheden/ ingrediënten en uw persoonlijke voorkeur.  
Verhoog de snelheid geleidelijk tot de hieronder aanbevolen snelheid.

| Type voedsel                                                                      |  |  | <br>(in<br>minuten) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kloppers</b>                                                                   |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                       |
| Eiwitten                                                                          | 1 - 10                                                                             | 4 - 5                                                                              | 1 - 3                                                                                                 |
| Slagroom<br>(Tijd is afhankelijk van<br>het vetpercentage van<br>de room)         | 200 - 500 ml                                                                       | 1 - 5                                                                              | 2 - 3                                                                                                 |
| Kant-en-klare<br>taartmixen                                                       | 1 kg<br>Totaalgewicht                                                              | 1 - 5                                                                              | 1 - 2                                                                                                 |
| Beslag                                                                            | 1 liter                                                                            | 5                                                                                  | 1                                                                                                     |
| Vet in bloem wrijven.<br>Water toevoegen om<br>gebaksingrediënten te<br>vermengen | 250 g<br>Bloemgewicht                                                              | 1 - 2<br>2                                                                         | 4<br>1                                                                                                |
| Vruchtencake<br>Boter en suiker<br>kloppen<br>Bloem, fruit, enz.<br>invouwen      | 900 g<br>Totaalgewicht                                                             | 5<br>1 - 2                                                                         | 3 - 4<br>1                                                                                            |
| <b>Deeghaken</b>                                                                  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                       |
| Brood                                                                             | 450 g<br>Bloemgewicht<br>750 g<br>Totaalgewicht                                    | 4 - 5                                                                              | 2 - 3                                                                                                 |

### Extra hulpstuk (niet meegeleverd)

Mini-hakker: zie 'Onderhoud en klantenservice' om te bestellen

## Onderhoud en klantenservice

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



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

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

## Recept

### Witbrooddeeg

10 ml gedroogde gist (die gereconstitueerd moet worden)

5 ml suiker

250 ml warm water

450 g broodmeel

5 ml zout

15 g reuzel

- 1 Doe de gedroogde gist met de suiker en het water in een mengkom en laat het opschuimen. De juiste watertemperatuur is 43°C en dit wordt bereikt door eenderde kokend water met tweederde koud water te vermengen.

- 2 Voeg de resterende ingrediënten aan de kom toe. Steek de deeghaken in de handmixer en meng de ingrediënten op lage snelheid, totdat het meel is opgenomen. Verhoog de snelheid en kneed het deeg ca. 2 tot 3 minuten, totdat het glad en elastisch is. Bedek de kom met ingevette krimpfolie en laat het deeg gedurende 45 tot 60 minuten in een warme ruimte rijzen.
- 3 Kneed het deeg opnieuw gedurende 30 tot 45 seconden op maximumsnelheid, waarbij u de deeghaken in het deeg houdt.

4 Vorm het deeg tot een brood of broodjes en leg het deeg op een ingevette bakplaat. Bedek het deeg met ingevette krimpfolie en leg het op een warme plek, totdat het deeg tweemaal zo groot is geworden.

5 Bak het brood in een voorverwarmde oven op 230°C gedurende 20 tot 25 minuten (voor een brood) of 10 tot 15 minuten (voor broodjes). Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer u op de onderkant tikt.

## Problemen oplossen

| Probleem                                                      | Oorzaak                                                                              | Oplossing                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handmixer werkt niet.                                         | Geen stroom.                                                                         | Controleer of de stekker in het stopcontact zit.                                                                                                                                                                                      |
| Deeghaak met kraagje kan niet in de opening geplaatst worden. | Deeghaak wordt in de verkeerde opening geplaatst.                                    | De deeghaak met het kraagje past alleen in de  opening.                                                                                              |
| Handmixer draait langzaam of moeizaam tijdens gebruik.        | Gekozen snelheid is te laag. Aanbevolen hoeveelheid is overschreden.                 | Hogere snelheid instellen. Zie tabel aanbevolen gebruik voor snelheden en hoeveelheden die verwerkt kunnen worden. Niet langer dan 3 minuten laten draaien voor deeg of zware cakemixen en vervolgens een kwartiertje laten afkoelen. |
| Veel spatten of bloem vliegt rond tijdens gebruik.            | Gekozen snelheid is te hoog.<br><br>Kom is te laag of te klein voor de ingrediënten. | Start met een lagere snelheid en verhoog deze wanneer het mengsel dikker wordt.<br><br>Gebruik mengkom met juiste omvang.                                                                                                             |
| Kan hulpstukken niet uit de openingen verwijderen.            | Snelheidsschakelaar staat niet in 'O'-stand.                                         | Om hulpstukken te verwijderen moet de snelheidsschakelaar in de UIT-stand ('O') staan en de stekker van de handmixer uit het stopcontact gehaald worden. Druk op de ontgrendelingsknop voor de hulpstukken.                           |
| Pulseerstand werkt niet.                                      | Snelheid niet gekozen.                                                               | De pulseerstand werkt alleen als een snelheid ingesteld is. Kies een snelheid en druk dan op 'P', de pulseerknop.                                                                                                                     |

# Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **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/<br>accessoire                                                     | Temps<br>d'utilisation<br>maximal | Temps<br>d'arrêt<br>entre les<br>utilisations                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Fouets                                                                      | 6 minutes                         | Débranchez<br>l'appareil<br>et laissez<br>refroidir<br>pendant<br>15 minutes |
| Crochets<br>pétrisseurs<br>Pâtes à<br>gâteau<br>épaisses<br>Pâtes à<br>pain | 3 minutes                         |                                                                              |

- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.

- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des éléments mobiles.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un batteur électrique endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- 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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## Nettoyage

- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil et à retirer les fouets ou crochets pétrisseurs avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais d'abrasifs pour nettoyer les éléments.

### Avant de brancher l'appareil

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

### Avant la première utilisation de votre batteur électrique

- Nettoyez les éléments (voir « Nettoyage »).

## Légende

- ① Bouton de déblocage des ustensiles
- ② Sélecteur de vitesse
- ③ (P) Bouton Pulse
- ④ Fouets
- ⑤ Crochet pétrisseur avec collier
- ⑥ Crochet pétrisseur

## Utilisation de votre batteur électrique

- 1 Insérez les fouets ou les crochets pétrisseurs – tournez et poussez jusqu'à ce qu'un clic soit ressenti.

**Important :** vérifiez que le crochet pétrisseur avec le collier métallique est bien enclenché sur l'orifice ○ du bloc moteur (voir l'illustration).

- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Après avoir placé les ingrédients dans un bol de taille adaptée, mettez les fouets / crochet pétrisseurs dans le bol.
- 4 Sélectionnez la vitesse souhaitée, de 1 (la plus lente) à 5.
  - Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.
  - Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
  - Utilisez le bouton Pulse (P) pour faire tourner le moteur à la vitesse maximale. Remarque : le bouton Pulse (P) ne fonctionnera que si une vitesse a déjà été sélectionnée.

- 5 Lorsque le mélange a atteint la texture souhaitée, remettre le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt (O), puis soulevez les fouets/crochets pétrisseurs hors du bol.
- 6 Pour retirer les ustensiles, vérifiez que le sélecteur de vitesse est en position Arrêt (O) et débranchez le batteur électrique. Appuyez sur le bouton de déblocage des ustensiles ①. Tenez la tige de l'ustensile lorsque vous éjectez celui-ci.

Important :

- uniquement pour les crochets pétrisseurs - lors de la préparation de pâte à pain, il est recommandé que la charge de pâte n'excède pas 450 g de farine.

#### Conseils et astuces

- Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
- Pour éviter de surcharger votre bol de mélange, choisissez-en un de taille adaptée.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long dans le cas de grandes quantités et de mélanges épais.
- Lorsque vous faites de la crème fouettée, il est recommandé d'utiliser un bol à bords élevés pour limiter les éclaboussures.
- Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.

## Tableau des conseils d'utilisation

| Les présentes ne sont que des recommandations. La vitesse que vous sélectionnez dépendra aussi de la taille du bol, des quantités, des ingrédients à mixer et de vos préférences personnelles. Augmentez progressivement la vitesse, pour passer aux vitesses suivantes. |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type d'aliments                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | <br>(en min) |
| <b>Fouets</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |
| Blancs d'oeuf                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 - 10                                                                              | 4 - 5                                                                               | 1 - 3                                                                                           |
| Crème à fouetter<br>(la durée de mixage peut varier selon la quantité de matières grasses dans la crème)                                                                                                                                                                 | 200 - 500 ml                                                                        | 1 - 5                                                                               | 2 - 3                                                                                           |
| Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois                                                                                                                                                                                                                  | 1 kg poids total                                                                    | 1 - 5                                                                               | 1 - 2                                                                                           |
| Pâte                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 litre                                                                             | 5                                                                                   | 1                                                                                               |
| Incorporer de la matière grasse à de la farine.<br>Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries.                                                                                                                                                            | 250 g poids farine                                                                  | 1 - 2<br>2                                                                          | 4<br>1                                                                                          |
| Cake aux fruits<br>Incorporer de la matière grasse et le sucre.<br>Incorporer la farine, les fruits, etc.                                                                                                                                                                | 900 g poids total                                                                   | 5<br>1 - 2                                                                          | 3 - 4<br>1                                                                                      |

| Crochets pétrisseurs |                                         |       |       |
|----------------------|-----------------------------------------|-------|-------|
| Pain                 | 450 g poids farine<br>750 g poids total | 4 - 5 | 2 - 3 |

### Accessoire facultatif (non fourni)

Hachoir compact : voir le paragraphe « Service après-vente » pour commander.

## Service après-vente

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

# Recette

## Pâte à pain blanc

10 ml / 2 cuillères à café  
de levure sèche (levure à  
reconstituer)  
5 ml / 1 cuillère à café de sucre  
250 ml d'eau tiède  
450 g de farine à pain  
5 ml / 1 cuillère à café de sel  
15 g de lard

- 1 Disposez la levure sèche, avec le sucre et l'eau, dans un récipient à mélanger et laisser lever. La bonne température de l'eau est établie à 43° C et pour l'obtenir, mélangez un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.
- 2 Ajoutez les ingrédients restants. Installez les crochets pétrisseurs sur le batteur électrique, puis mélangez les ingrédients à vitesse lente jusqu'à incorporation complète de la farine. Puis augmentez la vitesse et battez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Recouvrez à l'aide d'un papier film alimentaire huilé, et laissez la pâte lever dans un endroit chaud 45 à 60 minutes.
- 3 Remixez la pâte à la vitesse maximale pendant 30 à 45 secondes, en maintenant les crochets pétrisseurs dans le mélange.
- 4 Façonnez la pâte en une miche ou en petits pains et disposez sur des plaques de cuisson graissées. Couvrez d'un papier film huilée et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

- 5 Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C, bouton 8 au gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits pains). Lorsque le pain est cuit, si vous tapotez sur le fond du pain, vous devez entendre un son creux.

# Guide de dépannage

| Problème                                                            | Cause                                                                                                                            | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le batteur électrique ne fonctionne pas                             | Pas d'alimentation électrique                                                                                                    | Vérifiez que l'appareil est bien branché                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Le crochet pétrisseur avec collier ne rentre pas dans l'orifice     | Le crochet pétrisseur est inséré dans le mauvais orifice                                                                         | Le crochet pétrisseur avec collier ne rentre que dans l'orifice  .                                                                                                                                                                |
| Le batteur électrique ralentit ou peine à tourner pendant le mixage | La vitesse sélectionnée est trop faible.<br>La quantité recommandée a été dépassée.                                              | Augmentez la vitesse.<br>Voir le tableau des conseils d'utilisation pour connaître les quantités et vitesses à utiliser.<br>Ne faites pas tourner l'appareil pendant plus de 3 minutes et laissez l'appareil refroidir 15 minutes avant de le relancer pour les pâtes à cuire et les mélanges pour gâteaux lourds. |
| Projections excessives de liquides ou de farine lors du mixage      | La vitesse sélectionnée est trop forte.<br><br>Le bol n'est pas assez profond ou il est trop petit pour les ingrédients à mixer. | Sélectionnez une vitesse moins importante au départ, puis augmentez la vitesse au fur et à mesure que le mélange s'épaissit.<br>Sélectionnez un bol de taille adaptée.                                                                                                                                             |
| Impossible de retirer les ustensiles des orifices du bloc moteur    | Le sélecteur de vitesse n'est pas sur Arrêt (O).                                                                                 | Pour retirer les ustensiles, veillez à ce que le sélecteur de vitesse soit bien en position Arrêt (O), et débranchez le batteur à électrique.<br>Appuyez sur le bouton de déblocage des ustensiles.                                                                                                                |
| Le bouton Pulse ne fonctionne pas                                   | La vitesse n'a pas été sélectionnée auparavant                                                                                   | La fonction Pulse ne fonctionne que si une vitesse a déjà été sélectionnée. Sélectionnez une vitesse puis appuyez sur le bouton Pulse (P)                                                                                                                                                                          |

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

| Funktion/<br>Aufsatz                             | Maximale<br>Betriebszeit | Ruhezeit<br>zwischen<br>Betriebsphasen                                     |
|--------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rührquirle                                       | 6 Minuten                | Gerät vom<br>Netzstrom<br>trennen und<br>15 Minuten<br>abkühlen<br>lassen. |
| Knetquirle<br>Schwerer<br>Kuchenteig<br>Brotteig | 3 Minuten                |                                                                            |

- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Finger, Haare, Bekleidungsstücke und Kochwerkzeuge von beweglichen Teilen des Geräts fernhalten.
- Netzkabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung bringen

oder in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.

- Benutzen Sie niemals einen beschädigten Handmixer. Lassen Sie Ihren Handmixer überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Nur zugelassene Zusatzgeräte benutzen.
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wurde anhand des Zerkleinerer-Aufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- 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.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer

# Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

## Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Quirle entriegeln.
- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Zum Reinigen nie Scheuermittel verwenden.

### Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Handmixers).
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile reinigen: (siehe „Reinigung“).

## Übersicht

- ① Entriegelungstaste für Quirle
- ② Geschwindigkeitsregler
- ③ (P) Pulstaste
- ④ Rührquirle
- ⑤ Knetquirl mit Manschette
- ⑥ Knetquirl

## Verwendung Ihres Handmixers

- 1 Setzen Sie Rührquirle oder Knetquirle durch Drehbewegung mit gleichzeitigem Drücken ein, bis die Quirle einrasten.

**Wichtig:** Überprüfen, dass der Knetquirl mit der Metallmanschette richtig im Steckplatz  sitzt (siehe Abbildung).

- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 3 Ihre Zutaten sollten sich in einer ausreichend großen Schüssel befinden. Stecken Sie die Rühr- oder Knetquirle in die Schüssel.
- 4 Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit zwischen 1 (am langsamsten) und 5.
  - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, sobald die Mischung dicker wird.
  - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn Gerät nicht kräftig genug schlägt.
  - Drücken Sie die Pulstaste „P“, um den Motor bei Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen. Hinweis: Die Pulstaste „P“ funktioniert nur, wenn zuvor eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde.
- 5 Wenn die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Aus-Position „O“ und heben Sie die Rühr- oder Knetquirle aus der Schüssel.

- 6 Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Drücken Sie die Entriegelungstaste für Quirle ①. Halten Sie die Quirlschäfte fest, wenn Sie die Quirle herausnehmen.

Wichtig:

- Nur Knetquirle: Bei der Zubereitung von Brotteig pro zu verarbeitender Teigmenge nicht mehr als 450 g Mehl verwenden.

#### Hinweise und Tipps

- Für Kuchenteig sollten Sie Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur verwenden oder vorher weich machen.
- Wählen Sie eine Schüssel von passender Größe, damit beim Rühren/Kneten nichts übertritt.
- Große Mengen und schwere Mischungen erfordern eine längere Verarbeitungszeit.
- Beim Schlagen von Sahne empfiehlt sich eine Schüssel mit hohem Rand, um Spritzer zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät ab, sobald Sie die richtige Konsistenz erreicht haben.

## Empfehlungstabelle

| Bitte beachten Sie, dass dies nur Empfehlungen sind und die von Ihnen gewählte Geschwindigkeit von der Schüsselgröße, Zutatenmenge und -beschaffenheit sowie persönlicher Vorliebe abhängen kann.<br>Schalten Sie stufenweise zu den unten empfohlenen Geschwindigkeiten hoch. |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verarbeitungsbeispiele                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  | <br>(Min.) |
| <b>Rührquirle</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                               |
| Eiweiß                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 - 10                                                                              | 4 - 5                                                                               | 1 - 3                                                                                         |
| Schlagsahne<br>(Die Verarbeitungszeiten können je nach Fettgehalt der Sahne unterschiedlich sein.)                                                                                                                                                                             | 200 - 500 ml                                                                        | 1 - 5                                                                               | 2 - 3                                                                                         |
| Kuchen-Backmischungen                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg<br>Gesamtgewicht                                                               | 1 - 5                                                                               | 1 - 2                                                                                         |
| Rührteig                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 Liter                                                                             | 5                                                                                   | 1                                                                                             |
| Zubereitung von Streuseln,<br>Hinzufügen von Wasser zum Verarbeiten von Teigzutaten                                                                                                                                                                                            | 250 g<br>Mehlgewicht                                                                | 1 - 2<br><br>2                                                                      | 4<br><br>1                                                                                    |
| Rührteig<br>Schaumigschlagen von Fett und Zucker<br>Unterheben von Mehl, Rosinen usw.                                                                                                                                                                                          | 900 g<br>Gesamtgewicht                                                              | 5<br>1 - 2                                                                          | 3 - 4<br>1                                                                                    |

| <b>Knetquirle</b> |                                                |       |       |
|-------------------|------------------------------------------------|-------|-------|
| Brot              | 450 g<br>Mehlgewicht<br>750 g<br>Gesamtgewicht | 4 – 5 | 2 – 3 |

### **Optionaler Aufsatz (nicht im Lieferumfang)**

Minizerkleinerer – siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“ für Bestellinformationen.

## **Kundendienst und Service**

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

### **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 Altalkumulatoren, 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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

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

#### 4. Datenschutz-Hinweis

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

#### 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

## Rezept

### Weißbrot

10 ml/2 TL Trockenhefe (muss aufbereitet werden)

5 ml/1 TL Zucker

250 ml warmes Wasser

450 g Mehl

5 ml/1 TL Salz

15 g Schmalz

- 1 Trockenhefe mit Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben und warten, bis die Mischung schaumig wird. Das Wasser sollte eine Temperatur von 43°C haben – mischen Sie dafür ein Drittel kochendes Wasser mit zwei Drittel kaltem Wasser.

- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen. Knetquirle am Handmixer befestigen und die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, bis das ganze Mehl eingearbeitet ist. Dann die Geschwindigkeit erhöhen und etwa 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Mit eingölter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 45 - 60 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Teig bei Höchstgeschwindigkeit 30 - 45 Sekunden erneut durchkneten, dabei die Knetquirle ständig in den Teig halten.

4 Den Teig zu einem Brotlaib oder Brötchen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit eingeölter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

5 In einem vorgeheizten Ofen bei 230°C/Gasstufe 8 backen – 20 - 25 Minuten (für Brot) bzw. 10 - 15 Minuten (für Brötchen). Gebackenes Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

## Fehlerbehebung

| Problem                                                                | Ursache                                                                                                     | Lösung                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handmixer funktioniert nicht.                                          | Kein Strom.                                                                                                 | Überprüfen, dass der Stecker des Handmixers in der Steckdose steckt.                                                                                                                                                          |
| Knetquirl mit Manschette lässt sich nicht in den Steckplatz einführen. | Falscher Steckplatz gewählt.                                                                                | Der Knetquirl mit der Manschette passt nur in den Steckplatz  .                                                                              |
| Handmixer wird im Betrieb langsam oder scheint überlastet.             | Eingestellte Geschwindigkeit zu langsam. Empfohlene Menge überschritten.                                    | Geschwindigkeit erhöhen. Geschwindigkeiten und Verarbeitungsmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben. Den Mixer mit Knetteigen oder anderen schweren Teigen maximal 3 Minuten verwenden, dann 15 Minuten ruhen lassen. |
| Starkes Spritzen oder Mehlstäuben beim Verarbeiten.                    | Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch.<br><br>Schüssel zu flach oder zu klein für die verarbeiteten Zutaten. | Zu Beginn eine langsamere Geschwindigkeit wählen und diese erhöhen, sobald das Mischgut sich vermengt.<br>Eine Schüssel von passender Größe wählen.                                                                           |
| Quirle lassen sich nicht aus Steckplätzen ziehen.                      | Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.                                                              | Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Die Entriegelungstaste drücken.                                                           |
| Pulstaste funktioniert nicht.                                          | Zuvor keine Geschwindigkeit ausgewählt.                                                                     | Hinweis: Die Pulstaste funktioniert nur, wenn zuvor eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde. Eine Geschwindigkeit auswählen und dann die Pulstaste „P“ drücken.                                                                 |

# Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato di seguito senza periodi di pausa.**  
**L'utilizzo continuo per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

| Funzione/<br>Accessorio                                                          | Massimo<br>tempo di<br>azionamento | Periodo di<br>pausa tra<br>azionamenti                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruste a<br>profilo<br>piatto                                                    | 6 minuti                           | Togliere la<br>spina dalla<br>presa di<br>corrente<br>e lasciare<br>raffreddare<br>per<br>15 minuti |
| Fruste a<br>torciglione<br>Miscele<br>per torte<br>spesse<br>Impasti per<br>pane | 3 minuti                           |                                                                                                     |

- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.
- Tenere dita, capelli, indumenti e utensili lontano dalle parti in movimento.

- Non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde o penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non usare mai uno sbattitore danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- 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.
- Un uso improprio dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio di taglio. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.

## Pulizia

- Prima della pulizia, spegnere sempre lo sbattitore, disinserire la spina elettrica ed estrarre le fruste a profilo piatto o a torciglione.
- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.
- Non usare mai prodotti abrasivi per pulire i componenti.

### Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica utilizzata sia quella indicata sulla parte posteriore dello sbattitore.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

### Prima di usare lo sbattitore per la prima volta

- Lavare i componenti (vedere la sezione 'Pulizia').

## Legenda

- ① Tasto espulsione fruste
- ② Selettore della velocità
- ③ (P) Tasto Pulse
- ④ Fruste a profilo piatto
- ⑤ Frusta ad aletta
- ⑥ Frusta a torciglione

## Come usare lo sbattitore

- 1 Inserire le fruste a profilo piatto o le fruste a torciglione - ruotarle e spingerle fino a sentire un "clic".

**Importante:** controllare la frusta ad aletta in metallo sia inserita correttamente nella  presa (fare riferimento all'illustrazione).

- 2 Inserire la spina nella presa di corrente.

- 3 Dopo aver versato gli ingredienti in un recipiente idoneo, immergervi le fruste a profilo piatto/fruste a torciglione.
- 4 Selezionare la velocità richiesta da 1 (la più lenta) a 5.
  - Mano a mano che gli ingredienti si addensano, aumentare la velocità.
  - Se lo sbattitore funziona a fatica, aumentare la velocità.
  - Usare il tasto ad impulsi 'P' per far funzionare il motore alla velocità massima. Nota: il tasto ad impulsi 'P' funzionerà solo se si seleziona prima una velocità.
- 5 Quando la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata, riportare il selettore di velocità nella posizione 'O' (spento) e quindi estrarre le fruste a profilo piatto/fruste ad aletta dalla ciotola.
- 6 Per rimuovere gli utensili, assicurarsi che il selettore di velocità sia nella la posizione 'O' (spento) e scollegare lo

sbattitore. Premere il tasto di rilascio dell'utensile ①. Nel disinserire le fruste, tenerle dalle astine.

Importante:

- Solo per le fruste a torciglione
  - Per impastare il pane, si consiglia di non lavorare più di 450 g di farina.

### Suggerimenti e consigli

- Nell'amalgamare miscele per dolci, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente o ammorbidirli prima dell'utilizzo.
- Per evitare di sovraccaricare lo sbattitore con il recipiente, selezionarne uno della misura appropriata.
- Per grandi quantità d'ingredienti e miscele particolarmente dense può essere necessario lavorare gli ingredienti più a lungo.
- Nel montare la panna, si consiglia di utilizzare un recipiente con il bordo alto per ridurre al minimo gli schizzi.
- Spegnerlo lo sbattitore non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.

## Tabella di utilizzo consigliato

Si prega di notare che questi sono solo consigli e che la velocità selezionata può dipendere dalla dimensione della ciotola, dalle quantità, dagli ingredienti da miscelare e dalle preferenze personali. Aumentare gradualmente per raggiungere le velocità sotto indicate.

| Ingrediente                                                                                              |  |  | <br>(Minuti) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fruste a profilo piatto</b>                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                               |
| Albumi                                                                                                   | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                         |
| Panna montata<br>(I tempi di lavorazione possono variare, a seconda del contenuto di grassi della panna) | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                         |
| Miscela per dolci tutto in uno                                                                           | 1 kg peso totale                                                                  | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                         |
| Pastella                                                                                                 | 1 litro                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                             |
| Incorporare il grasso e farina<br>Aggiungere acqua agli ingredienti per la sfoglia                       | 250 g peso farina                                                                 | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                        |
| Torta di frutta<br>Amalgamare grasso scremato e zucchero<br>Unire farina, frutta, ecc.                   | 900 g peso totale                                                                 | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                    |
| <b>Fruste a torciglione</b>                                                                              |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                               |
| Pane                                                                                                     | 450 g peso farina<br>750 g peso totale                                            | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                         |

### Accessorio opzionale (non contenuto nella scatola)

Tritatutto - per ordinare, fare riferimento alla sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".

## Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

## Ricetta

### Pasta per pane bianco

- 10 ml/2 cucchiaini di lievito disidratato (quello che richiede riattivazione)
- 5 ml/1 cucchiaino di zucchero
- 250 ml di acqua tiepida
- 450 g di farina per pane
- 5 ml /1 cucchiaino di sale
- 15 g di lardo

- 1 Versare il lievito secco, insieme allo zucchero e all'acqua, in una ciotola e lasciare riposare. La corretta

temperatura dell'acqua è di 43°C e si può ottenere mescolando un terzo di acqua bollente e due terzi di acqua fredda.

- 2 Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Inserire le fruste a torciglione nello sbattitore e mescolare gli ingredienti a bassa velocità sino a incorporare la farina. Aumentare quindi la velocità e lavorare per circa 2-3 minuti, fino a quando la pasta diventa uniforme ed elastica. Coprire la pasta con pellicola oliata e lasciarla lievitare in un luogo tiepido per 45-60 minuti.

- 3 Rimpastare alla velocità Turbo per 30-45 secondi, tenendo le fruste a torciglione nell'impasto.
- 4 Modellare la pasta a forma di sfilatini o pagnottine e collocarli su teglie da forno precedentemente oliate. Coprirla con pellicola oliata e lasciarla riposare in un luogo tiepido sino a quando il pane non raddoppia in dimensioni.
- 5 Cuocere in forno preriscaldato a 230°C/Tacca 8 per 20-25 minuti (per uno sfilatino) o 10-15 minuti (per le pagnottine). Quando pronta, la pasta deve avere un suono vuoto se la si picchietta sulla base.

## Guida alla risoluzione dei problemi

| Problema                                                                    | Causa                                                                                                             | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lo sbattitore non funziona.                                                 | Nessuna alimentazione elettrica.                                                                                  | Verificare se l'apparecchio è collegato.                                                                                                                                                                                                           |
| La frusta ad aletta non può essere inserita nella presa.                    | Installazione della frusta ad aletta nella presa sbagliata                                                        | La frusta ad aletta si inserirà solo nella presa  .                                                                                                               |
| Lo sbattitore comincia a rallentare o a fare fatica durante la lavorazione. | La velocità selezionata è troppo lenta.<br>Superata quantità raccomandata.                                        | Aumentare la velocità.<br>Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato per le velocità e le quantità da lavorare.<br>Non azionare per oltre 3 minuti senza una pausa di 15 minuti quando si lavorano impasti o miscele per torte pesanti. |
| Spruzzi eccessivi o spruzzo di farina durante la lavorazione.               | La velocità selezionata è troppo rapida.<br><br>Il recipiente è troppo basso per gli ingredienti che si lavorano. | Inizialmente selezionare una velocità più basse e quindi aumentarla man mano che la miscela si addensa.<br>Selezionare una recipiente delle dimensioni corrette.                                                                                   |
| Impossibile rimuovere gli attrezzi dalle prese.                             | Il selettore della velocità non si trova nella posizione 'O'.                                                     | Per rimuovere gli attrezzi, accertarsi che selettore della velocità si trovi nella posizione "O" OFF (SPENTO) e scollegare lo sbattitore.<br>Premere il tasto di rilascio dell'utensile.                                                           |
| Il tasto ad impulsi non funziona                                            | Non è stata prima selezionata la velocità.                                                                        | La funzione ad impulsi (Pulse) funzionerà solo se è stata prima selezionata una velocità. Selezionare una velocità e poi premere il pulsante ad impulsi 'P'.                                                                                       |

# Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

## Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **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/<br>Acessório                                                            | Tempo<br>Máximo<br>de<br>Funcionamento | Tempo de<br>Pausa Entre<br>Funcionamentos                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Varas<br>batedoras                                                              | 6 minutos                              | Desligue o<br>aparelho<br>e deixe<br>arrefecer<br>durante<br>15 minutos |
| Varas<br>amassadoras<br>Misturas<br>pesadas<br>para bolos<br>Massas<br>para pão | 3 minutos                              |                                                                         |

- Nunca submerja a batedeira em água nem deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios afastados das peças móveis.

- Nunca deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca utilize uma batedeira danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize acessórios não autorizados.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo, antes de montar, desmontar e limpar.
- 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.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- A potência nominal baseia-se no acessório de picar. Outros acessórios podem consumir menos energia.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- 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.

## Limpeza

- Desligue sempre a batedeira, desligue o cabo eléctrico da tomada e retire os acessórios antes de limpar.
- Nunca submerja a batedeira em água ou deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Nunca utilize abrasivos para limpar peças.

### Antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a sua corrente eléctrica tem a mesma potência que a apresentada na parte debaixo da sua batedeira.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

### Antes de utilizar a sua batedeira pela primeira vez

- Lave todos os acessórios (ver “Limpeza”).

## Legenda

- ① Botão de libertação dos acessórios
- ② Selector de velocidade
- ③ (P) Botão de impulso
- ④ Varas batedoras
- ⑤ Vara amassadora com anilha
- ⑥ Vara amassadora

## Para usar a sua batedeira

- 1 Insira as varas batedoras ou amassadoras – rode e empurre até sentir um clique.

**Importante:** confirme que a vara amassadora com anilha de metal está correctamente inserida na entrada ○ (consulte a ilustração)

- 2 Ligue à corrente.
- 3 Com os ingredientes numa taça de tamanho correcto, coloque as varas batedoras / amassadoras dentro da taça.
- 4 Seccione a velocidade desejada de 1 (mais lenta) a 5.

- À medida que a mistura engrossa, aumente a velocidade.
  - Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.
  - Use o botão de impulso “P” para fazer trabalhar o motor na velocidade máxima. Nota: o botão de impulso “P” só funciona se tiver seleccionado primeiro uma velocidade.
- 5 Quando a mistura chegar à consistência desejada, re-coloque o botão de velocidades na posição desligado “O” e depois levante a batedeira retirando as varas batedoras / amassadoras da taça.

- 6 Para remover os utensílios, confirme que o selector de velocidade está na posição desligado “O” e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Carregue no botão de libertação dos utensílios ① ao mesmo tempo que segura os utensílios pelo cabo.

**Importante:**

- Varas amassadoras, apenas - Quando fizer massa de pão, recomendamos que a massa não exceda 450g de farinha.

### Dicas e Sugestões

- Quando bater bolos, utilize manteiga ou margarina à temperatura ambiente ou amoleça-a antes de a bater.
- Para evitar encher demasiado a sua taça, utilize uma com proporções correctas.
- As grandes quantidades ou misturas grossas exigem um tempo maior para serem misturadas.
- Quando bater natas, use uma taça profunda e estreita para que as natas não salpiquem para fora.
- Desligue-a imediatamente após ter obtido a consistência desejada.

## Quadro de Utilização Recomendada

Agradecemos que considere que estas são apenas recomendações e a velocidade que seleccionar deve depender do tamanho da taça, da quantidade, dos ingredientes que está a misturar e das preferências pessoais.  
Aumente gradualmente até às velocidades recomendadas abaixo.

| Tipo de alimento                                                                                                       |  |  | <br>(Minutos) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varas batedoras</b>                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                |
| Claras de ovos                                                                                                         | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                          |
| Bater Natas<br>(Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas) | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                          |
| Preparados completos para bolos                                                                                        | 1 kg Peso total                                                                   | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                          |
| Massa polme                                                                                                            | 1 litro                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                              |
| Envolver gordura em farinha<br>Adicionando água para misturar ingredientes de pastelaria                               | 250 g Peso de farinha                                                             | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                         |
| Bolo de fruta<br>Bater natas ou gordura com açúcar<br>Incorporar a farinha, frutos, etc.                               | 900 g Peso total                                                                  | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                     |
| <b>Varas amassadoras</b>                                                                                               |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                |
| Pão                                                                                                                    | 450 g Peso de farinha<br>750 g Peso total                                         | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                          |

### Acessório opcional (não incluído na embalagem)

Mini picadora - consulte a secção "Assistência Técnica e Serviços ao Cliente" para poder encomendar.

## Assistência e cuidados do cliente

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



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

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

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

## Receita

### Pão Branco

- 10 ml/2 c. chá de fermento de padeiro seco (o tipo que precisa de ser preparado)
- 5 ml/1 c. chá de açúcar
- 250 ml água morna
- 450 g farinha para pão
- 5 ml/1 c. chá de sal
- 15 g de banha

- 1 Coloque o fermento de padeiro com o açúcar e a água na tigela de mistura e deixe espumar. A temperatura correta da água deve ser 43°C e pode consegui-la misturando 1 terço de água a ferver com 2 terços de água fria.
- 2 Adicione os restantes ingredientes. Insira na batedeira as varas amassadoras e misture todos os ingredientes a baixa velocidade até a farinha estar bem incorporada. Depois aumente a velocidade e amasse até a massa estar macia e elástica durante aproximadamente 2-3 minutos. Cubra a massa com película aderente e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos.
- 3 Volte a amassar a massa na velocidade máxima durante 30-45 segundos mantendo os amassadores na mistura.

4 Forme a massa em forma de pão ou rolos e coloque-os num tabuleiro untado de ir ao forno. Cubra com película aderente untada e deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.

5 Coza em forno pré-aquecido a 230°C / gás no termóstato 8, durante 20-25 minutos (para um só pão) ou 10-15 minutos (para os rolos). Quando está pronto, o pão deve ter o som de oco quando se bate na base deste.

## Guia de Avarias

| Problema                                                                        | Causa                                                                                                                                 | Solução                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A batedeira não funciona.                                                       | Não tem energia eléctrica.                                                                                                            | Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.                                                                                                                                                                                                              |
| A vara amassadora com anilha não pode ser colocada no encaixe.                  | Está a colocar a vara amassadora no encaixe errado                                                                                    | A vara amassadora com anilha apenas cabe no encaixe  .                                                                                                                              |
| A batedeira começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização. | A velocidade seleccionada é demasiado baixa.<br>Excedeu a quantidade recomendada.                                                     | Aumente a velocidade.<br>Consulte o Quadro de Utilização Recomendada para quantidades e velocidades a processar.<br>Não utilize a batedeira durante mais de 3 minutos sem um intervalo de repouso de 15 minutos quando preparar misturas pesadas ou massas tipo pão. |
| Demasiados salpicos ou pulverização de farinha durante o processamento.         | A velocidade seleccionada é demasiado alta.<br><br>A taça é pouco profunda ou demasiado pequena para poder processar os ingredientes. | Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente lentamente à medida que a mistura engrossa.<br>Escolha uma taça de tamanho apropriado.                                                                                                                    |
| Os acessórios não saem dos encaixes.                                            | O selector de velocidade não está na posição "O".                                                                                     | Para remover os acessórios, confirme que o selector de velocidade está na posição OFF "O" e que o cabo da batedeira está desligado da tomada.<br>Prima o botão de libertação dos utensílios.                                                                         |
| O botão de impulso não funciona.                                                | A velocidade não foi seleccionada primeiro.                                                                                           | O botão de impulso só funciona se estiver seleccionada uma velocidade no selector de velocidade.<br>Selecione uma velocidade e depois prima o botão "P" de impulso.                                                                                                  |

# Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

## Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **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/<br>accesorio                                             | Tiempo<br>máximo de<br>funcionamiento | Período de<br>descanso<br>entre los<br>funcionamientos                    |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Batidores                                                         | 6 minutos                             | Desenchufe<br>el aparato y<br>deje que se<br>enfrie durante<br>15 minutos |
| Amasadoras<br>Mezclas<br>pesadas<br>para tarta<br>Masas de<br>pan | 3 minutos                             |                                                                           |

- Nunca sumerja el cuerpo de la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.
- Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las partes móviles.

- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Nunca utilice una batidora de varillas dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido, antes de montarlo, de desmontarlo o de limpiarlo.
- 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.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- La potencia nominal se basa en el accesorio para picar. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- 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.
- 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.

## Limpieza

- Apague, desenchufe y retire los batidores o las amasadoras antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchuche.
- Nunca utilice abrasivos para limpiar las piezas.

### Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que su suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte posterior de la batidora de varillas.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

### Antes de utilizar la batidora de varillas por primera vez

- Lavar las piezas (consulte "Limpieza").

## Descripción del aparato

- ① Botón para soltar el utensilio
- ② Selector de velocidad
- ③ (P) Botón de acción intermitente
- ④ Batidores
- ⑤ Amasadora con collarín
- ⑥ Amasadora

## Para usar su batidora de varillas

- 1 Inserte los batidores o amasadoras – gire y apriete hasta que se oiga un clic.

**Importante:** compruebe que la amasadora con el collarín de metal esté correctamente acoplada en la toma  (consulte la ilustración).

- 2 Enchufe.
- 3 Con los ingredientes en un bol de tamaño adecuado, ponga los batidores/amasadoras dentro del bol.
- 4 Seleccione la velocidad deseada de 1 (la más lenta) a 5.
  - A medida que la mezcla espese, aumente la velocidad.
  - Si el aparato empieza a ir más despacio o se ahoga, aumente la velocidad.
  - Use el botón de acción intermitente "P" para hacer funcionar el motor a máxima velocidad. Nota: el botón de acción intermitente "P" solo funcionará si se selecciona una velocidad primero.
- 5 Cuando la mezcla haya obtenido la consistencia deseada, ponga el selector de velocidad en la posición de apagado "O" y, a continuación, saque los batidores/amasadoras del bol.

- 6 Para retirar los utensilios, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado “O” y desenchufe la batidora de varillas. Apriete el botón para soltar el utensilio ①. Sujete los ejes de los utensilios al expulsarlos.

Importante:

- amasadoras solamente  
- al hacer masa de pan, recomendamos que la carga de la masa no sobrepase los 450 g de harina.

### Consejos y sugerencias

- Al batir para hacer mezclas para tarta, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de usarla.
- Para evitar sobrecargar el bol para mezclas, elija uno de un tamaño adecuado.
- Las cantidades grandes y las mezclas espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más largo.
- Al batir nata, se recomienda utilizar un bol con bordes altos para minimizar las salpicaduras.
- Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.

## Tabla de usos recomendados

| Tenga en cuenta que esto son solo recomendaciones y que la velocidad que usted seleccione puede depender del tamaño del bol, las cantidades, los ingredientes que esté mezclando y las preferencias personales.<br>Aumente la velocidad gradualmente hasta alcanzar las velocidades que se recomiendan a continuación. |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de comida                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  | <br>(Minutos) |
| <b>Batidores</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                  |
| Claras de huevo                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 - 10                                                                              | 4 - 5                                                                               | 1 - 3                                                                                            |
| Montar nata<br>(los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)                                                                                                                                                                                                              | 200 - 500 ml                                                                        | 1 - 5                                                                               | 2 - 3                                                                                            |
| Preparados para tartas en un solo paso                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 kg Peso total                                                                     | 1 - 5                                                                               | 1 - 2                                                                                            |
| Pasta para rebozar                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 litro                                                                             | 5                                                                                   | 1                                                                                                |
| Mezclar manteca con harina.<br>Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada                                                                                                                                                                                                                              | 250 g Peso de la harina                                                             | 1 - 2<br>2                                                                          | 4<br>1                                                                                           |
| Pastel de frutas<br>Batir manteca y azúcar<br>Añadir harina, fruta, etc.                                                                                                                                                                                                                                               | 900 g Peso total                                                                    | 5<br>1 - 2                                                                          | 3 - 4<br>1                                                                                       |

| <b>Amasadoras</b> |                                             |       |       |
|-------------------|---------------------------------------------|-------|-------|
| Pan               | 450 g Peso de la harina<br>750 g Peso total | 4 - 5 | 2 - 3 |

**Accesorio opcional (no se suministra en el paquete)**

Minipicadora - consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente” para encargarla.

## Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “Guía de solución de problemas” en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o 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](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

## Receta

### Masa de pan blanco

10 ml/2 cucharaditas de levadura seca (de la clase que necesita reconstitución)  
5 ml/1 cucharadita de azúcar  
250 ml de agua caliente  
450 g de harina de pan  
5 ml/1 cucharadita de sal  
15 g de manteca

- 1 Ponga la levadura en polvo, con el azúcar y el agua, en un bol para mezclas y deje que espume. La temperatura correcta del agua debe ser 43 °C, y se puede lograr mezclando un tercio de agua hirviendo con dos tercios de agua fría.
- 2 Añada los ingredientes restantes. Acople las amasadoras a la batidora de varillas, y luego mezcle los ingredientes a una velocidad lenta hasta que la harina se haya ligado. A continuación, aumente a velocidad y amase durante 2-3 minutos aproximadamente, hasta que la masa quede elástica y homogénea. Cubra con film transparente aceitado y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos.
- 3 Vuelva a amasar la masa a velocidad máxima durante 30-45 segundos, manteniendo las amasadoras en la mezcla.
- 4 Déle forma de barra o panecillos a la masa, y colóquelos en bandejas de horno engrasadas. Cubra con film transparente aceitado y deje las bandejas en un lugar caliente hasta que la masa haya doblado su tamaño.

- 5 Hornee en un horno precalentado a 230 °C/Gas 8 durante 20-25 minutos (para una barra) o 10-15 minutos (para panecillos). Una vez lista, la masa tiene que sonar hueca al darle golpecitos en la base.

# Guía de solución de problemas

| Problema                                                                               | Causa                                                                                                                                                    | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La batidora de varillas no funciona.                                                   | No hay corriente eléctrica.                                                                                                                              | Compruebe que el aparato esté enchufado.                                                                                                                                                                                                                                              |
| La amasadora con collarín no se puede insertar en la toma.                             | Se intenta encajar la amasadora en la toma equivocada.                                                                                                   | La amasadora con el collarín solo encajará en la toma  .                                                                                                                                             |
| La batidora de varillas empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento. | La velocidad seleccionada es demasiado lenta.<br>Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.                                                              | Aumente la velocidad.<br>Consulte la tabla de usos recomendados para ver las velocidades y las cantidades que se pueden procesar.<br>No haga funcionar la batidora durante más de 3 minutos seguidos sin un período de descanso de 15 minutos con masas o mezclas pesadas para tarta. |
| Exceso de salpicaduras o pulverización de harina durante el procesamiento.             | La velocidad seleccionada es demasiado alta.<br><br>El bol es demasiado poco profundo o demasiado pequeño para los ingredientes que se están procesando. | Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela a medida que la mezcla se espese.<br>Seleccione un bol para mezclas de tamaño adecuado.                                                                                                                                  |
| No se pueden quitar los utensilios de las tomas.                                       | El selector de velocidad no está en la posición de apagado "O".                                                                                          | Para retirar los utensilios, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la batidora de varillas.<br>Apriete el botón para soltar el utensilio.                                                                                            |
| El botón de acción intermitente no funciona.                                           | No se ha seleccionado una velocidad primero.                                                                                                             | La función de acción intermitente solo funcionará si se ha seleccionado una velocidad primero.<br>Seleccione una velocidad y luego pulse el botón de acción intermitente "P".                                                                                                         |

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

## Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **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/<br>tilbehør                           | Maksimal<br>brugstid | Pause i<br>brug                                                          |
|-------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Piskeris                                        | 6<br>minutter        | Tag<br>apparatets<br>stik ud,<br>og lad det<br>køle ned i<br>15 minutter |
| Dejkroge<br>Tunge<br>kageblandinger<br>Brøddeje | 3<br>minutter        |                                                                          |

- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Sørg for at holde fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de bevægelige dele.
- Lad aldrig den strømførende ledning berøre varme overflader eller hænge, således at børn kan nå den.

- Anvend aldrig en beskadiget håndmikser. Få den kontrolleret eller repareret: se afsnittet 'Service og kundepleje'.
- Anvend aldrig uautoriserede dele.
- Sluk altid for apparatet og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse og rengøring.
- 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.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den nominelle effekt er baseret på hakkertilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

#### Rengøring

- Sluk, tag sikket ud af stikkontakten og tag piskeris eller dejkroge ud af håndmikseren før rengøring påbegyndes.

- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler til rengøring af håndmikserens dele.

#### **Før stikket sættes i kontakten**

- Kontroller at din elektricitetsforsyning svarer til den, der er vist på undersiden af din håndmikser.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

#### **Før første anvendelse**

- Rengør delene (se afsnittet 'Rengøring').

## Forklaring

- ① Knap til frigørelse af redskaber
- ② Hastighedsvælger
- ③ (P) Pulsknap
- ④ Piskeris
- ⑤ Dejkrog med krave
- ⑥ Dejkrog

## Sådan anvendes din håndmikser

- 1 Sæt piskerisene eller dejkrogene i – drej og skub indtil du helt sikkert mærker et klik.

**Vigtigt:** Kontrollér, at dejkrogen med metalkrave er korrekt indsat i fatningen ○ (se illustration).

- 2 Sæt stikket i.
- 3 Kom ingredienserne i en passende størrelse skål, og anbring piskeris/dejkroge i skålen.
- 4 Vælg den ønskede hastighed fra 1 (lavest) til 5.
  - Øg hastigheden når blandingen begynder at tykne.
  - Hvis maskinen starter for langsomt eller lyder anstrengt, øges hastigheden.

- Brug pulsknappen "P" til betjening af motoren ved højeste hastighed. Bemærk: Pulsknappen "P" fungerer kun, hvis der først er valgt en hastighed.
- 5 Når blandingen har nået den ønskede konsistens, sættes hastighedsknappen igen på FRA-positionen "O", og piskerisene/dejkrogene tages ud af skålen.
  - 6 For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedskontakten står på FRA-positionen "O", hvorefter håndmikserens stik tages ud. Tryk på knappen til frigørelse af redskaber ①. Hold fat i tilbehørets aksel, når den skydes ud.

Vigtigt:

- kun dejkrog – når der laves brøddej, anbefaler vi, at dejmængden ikke overstiger 450 g mel.

### Vink og tips

- Når kageblandingen røres blød, skal der bruges smør eller margarine, der har stuetemperatur, eller det skal blødgøres før brug.
- Vælg en passende størrelse blandeskål, for at undgå at ingredienserne flyder over.
- Store mængder og tykke blandinger kan behøve længere blandings tid.
- Når du pisker piskefløde, anbefales det at bruge en skål med høje sider for at minimere stænk.
- Sluk for mikseren, så snart du har opnået den rette konsistens.

## Oversigt over anbefalet brug

Bemærk at dette kun er anbefalinger. Den hastighed, du vælger, kan afhænge af skålstørrelse, mængde, ingredienserne, du mikser, og personlige præferencer..  
Øg hastigheden gradvist som anbefalet herunder.

| Fødevarekategori                                                                |  |  | <br>(Min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Piskeris</b>                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Æggehvider                                                                      | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                       |
| Piskefløde<br>(tilberedningstiden kan variere afhængigt af flødens fedtindhold) | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |
| Alt i én kageblanding                                                           | 1 kg vægt i alt                                                                   | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                       |
| Pandekagedej                                                                    | 1 liter                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                           |
| Bland fedtstoffet i melet og tilfør vand for at samle ingredienserne            | 250 g melvægt                                                                     | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                      |
| Frugtkage<br>Fedt og sukker røres blødt<br>Mel. frugt osv. foldes i.            | 900 g vægt i alt                                                                  | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                  |
| <b>Dejkroge</b>                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Brød                                                                            | 450 g melvægt<br>750 g vægt i alt                                                 | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |

### Ekstra tilbehør (medfølger ikke i pakken)

Minihakker – se afsnittet “Service og kundepleje” angående bestilling.

## 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](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



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

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

## Opskrift

### Franskbrødsdej

- 10 ml/2 tsk tørgær (af den type, der skal "vækkes")
- 5 ml/1 tsk sukker
- 250 ml varmt vand
- 450 g mel
- 5 ml/1 tsk salt
- 15 g fedt

- 1 Anbring tørgær samt sukker og vand i en røreskål, og lad det stå, til det skummer. Vandets vandtemperatur skal være 43 °C og kan fås ved at blande en tredjedel vand med to tredjedele koldt vand.
- 2 Hæld de resterende ingredienser i. Sæt dejkrogene på håndmikseren, og bland ingredienserne sammen ved lav hastighed, til melet er optaget. Øg så hastigheden,

og ælt i cirka 2-3 minutter, til dejen er glat og elastisk. Dæk med olieret film, og lad dejen stå og hæve et varmt sted i 45-60 minutter.

- 3 Ælt igen dejen ved maksimal hastighed i 30-45 sekunder, og hold dejkrogene i blandingen.
- 4 Form dejen til et brød eller boller, og sæt den på en smurt bageplade. Dæk med olieret film, og lad den stå et varmt sted, til den er blevet dobbelt så stor.
- 5 Bages i forvarmet ovn ved 230 °C i 20-25 minutter (brød) eller 10-15 minutter (boller). Når dejen er færdigbagt, skal der høres en hul lyd, når der slås let på bunden med en finger.

# Fejlsøgningsguide

| Problem                                                                        | Årsag                                                                                                  | Løsning                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Håndmikser virker ikke.                                                        | Ingen strøm.                                                                                           | Kontrollér, at apparatets stik er sat i.                                                                                                                                                                |
| Dejkrog med plasttandhjul kan ikke sættes i fatningen.                         | Dejkrog i forkert fatning.                                                                             | Dejkrogen med metalkrave passer kun ind i fatningen  .                                                                 |
| Håndmikser begynder at sagtne farten eller lyder anstrengt under tilberedning. | Valgt hastighed for lav.<br>Anbefalet mængde overskredet                                               | Øg hastigheden. Se oversigten over anbefalet brug angående hastigheder og tilberedelsesmængder. Lad den ikke køre længere end 3 minutter uden 15 minutters hviletid ved dej eller tunge kageblandinger. |
| Kraftig stækning eller melsprøjt under tilberedning.                           | Valgt hastighed for høj.<br><br>Skål ikke dyb nok eller for lille til de ingredienser, der tilberedes. | Vælg først en lavere hastighed, og øg den, når blandingen bliver tykkere. Vælg en røreskål af egnet størrelse.                                                                                          |
| Kan ikke fjerne redskaberne fra fatningerne.                                   | Hastighedsvælger ikke i position "O".                                                                  | For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedsvælgeren står i FRA-positionen "O", og at håndmikserens stik tages ud.<br>Tryk på knappen til frigørelse af redskaber.                          |
| Pulsknappen virker ikke                                                        | Hastighed ikke valgt først.                                                                            | Pulsknappen fungerer kun, hvis der først er valgt hastighed.<br>Vælg en hastighed, og tryk på pulsknappen "P".                                                                                          |

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

| Funktion/<br>tillbehör                      | Maximal<br>drifttid | Viloperiod<br>mellan<br>bearbetningar                         |
|---------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vispar                                      | 6 min.              | Koppla ur<br>apparaten och<br>låt den svalna<br>under 15 min. |
| Degkrokar<br>Kraftiga<br>kaksmetar<br>Degar | 3 min.              |                                                               |

- Lägg aldrig handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Håll fingrar, hår, kläder och redskap borta från delar som är i rörelse.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan nå den.

- Använd aldrig en skadad handmixer. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Stäng alltid av enheten och koppla ur den ur nätuttaget när du lämnar den obevakad, innan du sätter ihop den, tar isär den eller rengör den.
- 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.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Märkeffekten är baserad på hacktillbehöret. Andra tillbehör kan använda mindre kraft.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

## Rengöring

- Stäng alltid av, dra ut stickkontakten och ta loss visparna eller degkrokarna före rengöring.

- Lägg aldrig handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Diska aldrig delarna i slipande rengöringsmedel.

#### Innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på handmixerns undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

#### Innan du använder handmixern första gången

- Diska delarna (se 'Rengöring').

### Förklaring till bilder

- ① Frigöringsknapp för redskap
- ② Hastighetsreglage
- ③ (P) Pulsknapp
- ④ Vispar
- ⑤ Degkrok med krage
- ⑥ Degkrok

### Använda handmixern

- 1 Montera visparna eller degkrokarna genom att vrida och trycka tills du känner ett tydligt klick.

**Viktigt:** kontrollera att degkroken med metallkragen är korrekt monterad i ○-uttaget (se bild).

- 2 Anslut stickkontakten.
- 3 Placera ingredienserna i en skål av lämplig storlek och för ned visparna/degkrokarna i skålen.
- 4 Välj lämplig hastighet mellan 1 (lägsta) och 5.
  - Öka hastigheten när blandningen tjocknar.
  - Sänk hastigheten om maskinen går trögt.
  - Använd pulsknappen "P" för att köra motorn på högsta hastighet. Obs! Pulsknappen

(P) fungerar endast om du först väljer en hastighet

- 5 När blandningen har fått önskad konsistens ställer du åter hastighetsreglaget på läge "O" och lyfter sedan upp vispar/degkrokar ur skålen.
- 6 För att avlägsna verktygen ställer du hastighetsreglaget i läge "O" och drar ur kontakten till handmixern. Tryck på verktygets frigöringsknapp ①. Håll i tillbehörets skaft när du matar ut det.

**Viktigt!**

- enbart degkrokar – när du gör deg bör du inte använda mer än 450 g mjöl.

#### Tips och idéer

- För bästa resultat ska smör eller margarin få mjukna i rumstemperatur innan det vispas.
- Välj en skål i lämplig storlek så att den inte blir överfull.
- Stora mängder och tjocka blandningar kan kräva längre vipstid.
- När du vispar grädde ska du använda en skål med höga kanter så att det inte stänker.
- Stäng av den direkt när du har önskad konsistens.

# Rekommenderad användning

| Observera att detta endast är rekommendationer och att hastigheten du ska välja beror på skålens storlek, mängden och Ingredienserna du ska mixa, samt även din personliga smak. Öka gradvis till rekommenderad hastighet nedan. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Typ av ingredienser                                                                                                                                                                                                              |  |  | <br>(Mins) |
| <b>Vispar</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Äggvitor                                                                                                                                                                                                                         | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                       |
| Vispa grädde<br>(bearbetningstiden kan variera beroende på gräddens fetthåll)                                                                                                                                                    | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |
| <b>Vispar</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Allt-i-ett, kakmix                                                                                                                                                                                                               | 1 kg Total vikt                                                                   | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                       |
| Smet                                                                                                                                                                                                                             | 1 liter                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                           |
| Blanda fett i vetemjöl.<br>Tillsätta vatten för att blanda ingredienser till kakdeg                                                                                                                                              | 250 g Mjölvik                                                                     | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                      |
| Fruktkaka<br>Vispa upp matfett och socker<br>Vända ned mjöl, frukt etc.                                                                                                                                                          | 900 g Total vikt                                                                  | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                  |
| <b>Degkrokar</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Bröd                                                                                                                                                                                                                             | 450 g Mjölvik<br>750 g Total vikt                                                 | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |

## Valfritt tillbehör (inte inkluderat i paketet)

Minihackare - se avsnittet "Service och kundtjänst" för att beställa.

## Service och kundtjänst

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



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

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

## Recept

### Vit bröddeg

10 ml/2 tsk torkad jäst  
(den sort som kräver  
rekonstituering)  
5 ml/1 tsk socker  
250 ml varmt vatten  
450 g brödmjöl  
5 ml/1 tsk salt  
15 g flott

- 1 Läggtorkad jäst i en bunke tillsammans med socker och vatten och låt stå och skumma. Rätt vattentemperatur är 43°C och uppnås genom att blanda en tredjedel kokande vatten med två tredjedelar kallt vatten.
- 2 Tillsätt resten av ingredienserna. Montera degkroken på mixerstaven och blanda ihop ingredienserna på låg hastighet tills mjölet har arbetats in. Öka sedan hastigheten och knåda i ungefär 2-3 minuter, tills degen är smidig och elastisk. Täck med oljad plastfolie och låt degen jäsa på en varm plats i 45-60 minuter.
- 3 Knåda degen igen på maximal hastighet i 30-45 sekunder, med degkrokarna i blandningen.
- 4 Forma degen till en limpa, eller frallor, och lägg dem på smorda bakplåtar. Täck med oljad plastfolie och låt stå på en varm plats tills degen har fördubblats i storlek.
- 5 Grädda i en förvarmd ugn vid 230° C i 20-25 minuter (för en limpa) eller 10-15 minuter (för frallor). Brödet är klart när det låter ihålligt när man knackar på botten av brödet.

# Problemsökning

| Problem                                                         | Orsak                                                                                                  | Lösning                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handmixern fungerar inte.                                       | Ingen ström.                                                                                           | Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget.                                                                                                                                                                                             |
| Degkrok med krage kan inte monteras i uttaget.                  | Degkroken monterad i fel uttag.                                                                        | Degkroken med kragen passar endast i ○-uttaget.                                                                                                                                                                                                   |
| Handmixern börjar gå långsammare eller skakar under användning. | Vald hastighet för låg.<br>Rekommenderad mängd har överskridits.                                       | Öka hastigheten.<br>Se tabellen<br>Rekommenderad användning för val av lämplig hastighet och mängd vid bearbetning.<br>Använd inte mixern längre än 3 minuter utan att göra ett uppehåll på 15 minuter när du bearbetar degar eller tung kaksmet. |
| Det stänker och yr mjöl under bearbetning.                      | Vald hastighet är för hög.<br><br>Skålen är för låg eller för liten för de ingredienser som bearbetas. | Välj en lägre hastighet inledningsvis och öka sedan när blandningen tjocknar.<br>Välj en skål av lämplig storlek.                                                                                                                                 |
| Det går inte att avlägsna verktygen från uttagen.               | Hastighetsreglaget är inte inställt på läge "O".                                                       | När du ska avlägsna verktygen ska du ställa hastighetsreglaget på läge "O" och dra ur kontakten till handmixern.<br>Tryck på frigöringsknappen för verktyg.                                                                                       |
| Pulsknappen fungerar inte                                       | Ingen hastighet har valts först.                                                                       | Pulsfunktionen fungerar endast om man väljer en hastighet först. Välj en hastighet och tryck sedan på pulsknappen (P).                                                                                                                            |

# Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

| Funksjon/<br>tilbehør                      | Maksimum<br>behandlingstid | Hvileperiode<br>mellom hver<br>behandling                             |
|--------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Visper                                     | 6 minutter                 | Koble fra<br>apparatet og<br>la det kjøle<br>seg ned i<br>15 minutter |
| Elteblader<br>Tung<br>kakemiks<br>Brøddeig | 3 minutter                 |                                                                       |

- Du må aldri legge selve håndmikseren i vann eller la ledningen bli våt.
- Hold fingre, hår, klesplagg og redskap unna bevegelige deler.
- La aldri ledningen berøre varme overflater eller henge ut over benkekanten der et barn kan få tak i den.
- Bruk aldri en skadet håndmikser. Få den ettersett eller reparert, se "Service og kundetjeneste".

- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når den står ubevoktet, før montering, demontering og rengjøring.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Merkeeffekten er basert på kuttetilbehøret. Andre tilbehør kan trekke mindre effekt.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- 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.

#### Rengjøring

- Slå alltid håndmikseren av, trekk ut støpslet og ta ut vispene eller eltekrokene før rengjøring.
- Legg aldri selve håndmikseren i vann, eller la ledningen bli våt.
- Bruk aldri skuremidler til å rengjøre delene.

### Før du setter støpselet i kontakten

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på undersiden av håndmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

### Før du bruker håndmikseren for første gang

- Vask alle delene (se "Rengjøring").

## Deler

- ① Utløserknapp til redskap
- ② Hastighetsvelger
- ③ (P) Pulseringsknapp
- ④ Visper
- ⑤ Elteblad med krage
- ⑥ Elteblad

## Slik bruker du håndmikseren

- 1 Sett i vispene eller eltebladene - snu og skyv til et positivt klikk høres.

**Viktig:** sjekk at eltebladet med metallkragen sitter korrekt i ○-kontakten (se illustrasjon).

- 2 Plugg inn.

- 3 Med ingrediensene i en bolle med en passende størrelse, plasser vispene/eltebladene i bollen.

- 4 Velg ønsket hastighet fra 1 (tregest) til 5.

- Ettersom blandingen tykner, øk hastigheten.
- Dersom maskinen begynner å bremse eller arbeidskraften, øke hastigheten.
- Bruk pulseringsknappen 'P' for å la motoren gå på maksimal hastighet. Merk: 'P' pulseringsknappen fungerer bare hvis hastighet er valgt først.

- 5 Når blandingen har fått riktig konsistens, vrir du hastighetsvelgeren tilbake til av-posisjon 'O' og løfter deretter vispene/eltebladene opp fra bollen.

- 6 Når du skal fjerne verktøyene, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon 'O' og trekke ut stikkkontakten til håndmikseren. Trykk inn verktøyutløserknappen ①. Hold på verktøyhåndtaket når du tar ut verktøyene.

Viktig:

- Kun elteblad - når du lager brøddeig anbefaler vi at deigens belastning ikke overskrider 450 g mel.

### Råd og tips

- Ved kreming for kakedeig, bruker smør eller margarin ved romtemperatur eller mykne før bruk.
- For å unngå å overbelaste bollen, velger du en med passende størrelse.
- Store mengder og tykke blandinger kan kreve lengre blandetid.
- Når du lager kremfløte, bruk en bolle med høy side for å unngå sprut.
- Slå den av så snart du har rett konsistens.

# Tabell for anbefalt anvendelse

| <p>Dette er bare anbefalinger, og hastigheten du velger avhenger av bollestørrelsen, mengden, ingrediensene du mikser og personlige preferanser.</p> <p>Øk gradvis til anbefalt hastighet nedenfor.</p> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mattype                                                                                                                                                                                                 |  |  | <br>(Min) |
| <b>Visper</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
| Eggehviter                                                                                                                                                                                              | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                      |
| Piske krem<br>(Tiden det tar<br>avhenger av<br>fettinnholdet i fløten)                                                                                                                                  | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                      |
| Alt-i-en-kakeblandinger                                                                                                                                                                                 | 1 kg Samlet vekt                                                                  | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                      |
| Kakedeig                                                                                                                                                                                                | 1 liter                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                          |
| Smuldre smør i melet<br>Tilsette vann for å<br>blande paideig                                                                                                                                           | 250 g Melvekt                                                                     | 1 - 2<br><br>2                                                                    | 4<br><br>1                                                                                 |
| <b>Visper</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
| Fruktkake<br>Krame fett og sukker<br>Blande inn mel, frukt,<br>osv.                                                                                                                                     | 900 g Samlet<br>vekt                                                              | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                 |
| <b>Elteblad</b>                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
| Brød                                                                                                                                                                                                    | 450 g Melvekt<br>750 g Samlet<br>vekt                                             | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                      |

## Valgfritt tilbehør (følger ikke med i esken)

Minikutter – se avsnittet “Service og kundetjeneste” for å bestille.

## Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

## Oppskrift

### loffdeig

10 ml / 2 ts tørrgjær (typen som må rekonstitueres)  
5 ml / 1 ts sukker  
250 ml varmt vann  
450 g brødmel  
5 ml / 1 ts salt  
15 g fett

5 Stek i forhåndsarmet ovn på 230 °C i 20–25 minutter (for brød) eller 10–15 minutter (for rundstykker). Når de er klare, høres deigen hul ut når du dunker på undersiden.

- 1 Ha tørrgjæren, sukkeret og vannet i en miksebolle og la stå og skumme. Vannets temperatur bør være 43 °C – dette oppnår du ved å blande en tredjedel kokende vann med to tredjedeler kaldt vann.
- 2 Ha i resten av ingrediensene. Sett vispene på stavmikseren og bland ingrediensene på lav hastighet til melet er blandet helt inn. Så øker du hastigheten og elter i ca. 2–3 minutter, til deigen er jevn og elastisk. Dekk med oljesmurt plastfolie og la deigen heve på et varmt sted i 45–60 minutter.
- 3 Elt deigen på nytt med maksimal hastighet i 30–45 sekunder – pass på at vispene er nede i deigen.
- 4 Form deigen til et brød eller rundstykker og legg dem på smurte stekebrett. Dekk med oljesmurt plastfolie og la stå på et varmt sted til de er dobbelt så store.

# Feilsøkingsveiledning

| Problem                                                         | Årsak                                                                                              | Løsning                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Håndmikseren fungerer ikke.                                     | Ingen strøm.                                                                                       | Sjekk at apparatet er koblet til.                                                                                                                                                                            |
| Elteblad med krage kan ikke settes inn i kontakten.             | Elteblad er satt inn i feil kontakt                                                                | Eltebladet med krage passer bare i  -kontakten.                                                                             |
| Handmikser begynner å dabbe av eller jobbe tungt under miksing. | For lav hastighet er valgt. Anbefalt mengde overskredet.                                           | Øk hastigheten. Se tabell for anbefalt anvendelse for miksing av mengder og hastigheter.<br>Med deiger og kraftige kakeblandinger lar du mikseren jobbe i høyst 3 minutter før du tar pauser på 15 minutter. |
| Mye spruting eller melsøl under miksing                         | For høy hastighet er valgt.<br><br>Bollen er for lav eller for liten for ingrediensene som mikses. | Start med en lavere hastighet og øk etter hvert som blandingen tykner. Bruk en bolle med riktig størrelse.                                                                                                   |
| Umulig å fjerne verktøy fra kontaktene.                         | Hastighetsvelger er ikke i 'O'-posisjon.                                                           | For å fjerne verktøy, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon "O" og trekker ut støpselet til håndmikseren. Trykk inn utløserknappen for verktøy.                                          |
| Pulseringsknappen fungerer ikke                                 | Hastighet er ikke valgt først.                                                                     | Pulseringsfunksjonen fungerer bare hvis du først har valgt hastighet. Velg en hastighet og trykk deretter på pulseringsknappen 'P'.                                                                          |

# Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

## Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

| Toiminto/<br>lisälaite                                     | Pisin<br>yhtäjaksoinen<br>käyttöaika | Tauon pituus<br>käyttöjaksojen<br>välillä                                                         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vispilät                                                   | 6<br>minuuttia                       | Irrota<br>laitteen<br>pistoke<br>pistorasiasta<br>ja anna<br>laitteen<br>jäähtyä<br>15 minuuttia. |
| Taikinakoukut<br>Raskaat<br>kakkutaikinat<br>Leipätaikinat | 3<br>minuuttia                       |                                                                                                   |

- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja keittiötyövälineet loitolla liikkuvista osista.
- Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.

- Älä käytä vaurioitunutta vatkainta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa, kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Nimellisvirta perustuu leikkurin virrankulutukseen. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

#### Puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota vispilät tai taikinakoukut.

- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Älä puhdista osia hankausaineilla.

#### Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin vatkaimen pohjaan merkitty.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

#### Ennen vatkaimen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese kaikki osat Puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

## Selite

- ① Työvälineen vapautuspainike
- ② Nopeudenvälitsin
- ③ (P) Sykäyspainike
- ④ Vispilät
- ⑤ Kauluksella varustettu taikinakoukku
- ⑥ Taikinakoukku

## Vatkaimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä vatkaimeen vispilät tai taikinakoukut. Käännä ja työnnä, kunnes tuntuu napsahdus.

**Tärkeää:** Tarkista, että metallisella kauluksella varustettu taikinakoukku on asetettu symbolilla  varustettuun aukkoon (ks. kuva).

- 2 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 3 Aseta aineosat sopivan kokoiseen kulhoon ja aseta vispilät tai taikinakoukut kulhoon.
- 4 Valitse haluamasi nopeus alueella 1 (hitain) – 5.
- Kun seos sakenee, lisää nopeutta.
- Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.

- Voit käyttää moottoria suurimmalla nopeudella painamalla P-sykäyspainiketta. Huomautus: P-sykäyspainike on käytettävissä vasta kun nopeus on valittu.
- 5 Kun seos on haluamasi paksuista, siirrä nopeudenvälitsin O-asentoon ja nosta vispilät/taikinakoukut pois kulhosta.
- 6 Kun irrotat työvälineet, varmista, että nopeudenvälitsin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina työvälineen vapautuspainiketta ①. Kun irrotat vispilät tai taikinakoukut, tartu niiden varsiin.

Tärkeää:

- Pelkät taikinakoukut: Tehdessäsi leipätaikinaa on suositeltavaa käyttää jauhoja enintään 450 grammaa.
- Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Kun sekoitat kakkutaikinaa, anna voin tai margariinin lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmentyä ennen sekoittamista.
- Valitse oikean kokoinen kulho ylikuormittamisen estämiseksi.
- Jos taikinaa on paljon tai se on paksua, sekoittamiseen tarvitaan ehkä paljon aikaa.
- Vaahdota kerma korkealaitaisessa kulhossa roiskumisen vähentämiseksi.
- Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.

## Käyttösuositustaulukko

| Huomaa, että nämä ovat vain suosituksia. Valitsemasi nopeus on ehkä valittava kulhon koon, määrän, aineosien ja oman makusi mukaan.<br>Lisää nopeutta vähitellen, kunnes nopeus vastaa jäljempänä kuvattua. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruoan tyyppi                                                                                                                                                                                                |  |  | <br>(Mins) |
| <b>Vispilät</b>                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Munanvalkuaiset                                                                                                                                                                                             | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                       |
| Kerman vaahdottaminen<br>(Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)                                                                                                                               | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |
| Valmiit leivontaseokset                                                                                                                                                                                     | Taikinan paino<br>1 kg                                                            | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                       |
| Taikina                                                                                                                                                                                                     | 1 litra                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                           |
| Rasvan hierominen jauhoihin                                                                                                                                                                                 | Jauhoja 250 g                                                                     | 1 - 2                                                                             | 4                                                                                           |
| Veden lisääminen valmiisiin taikina-aineksiin                                                                                                                                                               |                                                                                   | 2                                                                                 | 1                                                                                           |
| Hedelmäkakku<br>Rasvan ja sokerin vaahdottaminen<br>Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien käänteleminen sekaan                                                                                                  | Taikinan paino<br>900 g                                                           | 5<br><br>1 - 2                                                                    | 3 - 4<br><br>1                                                                              |
| <b>Taikinakoukut</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Leipä                                                                                                                                                                                                       | Jauhoja 450 g<br>Taikinan paino<br>750 g                                          | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |

### Valinnainen lisävaruste (ei sisälly toimitukseen)

Monitoimimylly: tilaamisesta on lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaukseen. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjauksen tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

## Valmistusohje

### Vehnäleipätaikina

- 10 ml kuivahiivaa (liuotettava veteen ennen käyttämistä)
- 5 ml sokeria
- 2,5 dl lämmintä vettä
- 450 g jauhoja
- 5 ml suolaa
- 15 g laardia

- 1 Sekoita kuivahiiva, sokeri ja vesi kulhossa. Odota, kunnes seos kuplii. Veden lämpötilan tulee olla 43 °C. Se saavutetaan sekoittamalla kolmasosa kiehuva vettä kahteen kolmasosaan kylmää vettä.
- 2 Lisää muut aineosat. Kiinnitä taikinakoukut vatkaimeen. Sekoita aineosat toisiinsa hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta. Vaivaa taikinaa noin 2-3 minuuttia, kunnes taikina on tasaista. Peitä taikina kevyesti öljytyllä

muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa 45-60 minuuttia.

- 3 Vaivaa taikinaa uudelleen 30-45 sekuntia suurimmalla nopeudella. Pidä taikinakoukut taikinan sisällä.
- 4 Tee taikinasta leipä tai sämpylöitä. Aseta ne voidellulle leivinpellille. Peitä kevyesti öljytyllä muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes koko on kaksinkertaistunut.
- 5 Lämmitä uuni 230-asteiseksi. Paista leipää 20-25 minuuttia tai sämpylöitä 10-15 minuuttia. Leipä on kypsä, kun siitä kuuluu ontosti kumiseva ääni, kun sen pohjaa napautetaan sormilla.

# Ongelmanratkaisu

| Ongelma                                                        | Syy                                                                                              | Ratkaisu                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vatkain ei toimi.                                              | Ei virtaa.                                                                                       | Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.                                                                                                                                                            |
| Kauluksella varustettua taikinakoukkaa ei voi asettaa aukkoon. | Taikinakoukkaa ollaan kiinnittämässä väärään aukkoon.                                            | Kauluksella varustettu taikinakoukku sopii vain symbolilla  merkittyyn aukkoon.                                 |
| Vatkain toimii hitaasti tai työläästi.                         | Valittu nopeus on liian alhainen. Suositeltu määrä on ylitetty.                                  | Lisää nopeutta. Suositellut nopeudet ja määrät näkyvät käyttösuositustaulukossa. Käytä vatkainta enintään 3 minuuttia ja pidä tämän jälkeen 15 minuutin tauko, kun sekoitat raskaita taikinoita. |
| Taikinaa tai jauhoja roiskuu runsaasti.                        | On valittu liian suuri nopeus.<br><br>Kulho on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi. | Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta. Valitse oikeankokoinen sekoituskulho.                                                                                            |
| Työvälineitä ei voi irrottaa aukoista.                         | Nopeudenvälitsin ei ole O-asennossa.                                                             | Kun irrotat työvälineet, varmista, että valintakytkin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina työvälineen vapautuspainiketta.                                              |
| Sykäyspainike ei toimi.                                        | Nopeutta ei ole valittu.                                                                         | Sykäystoiminto on käytettävissä vasta kun nopeus on valittu. Valitse nopeus ja paina P-sykäyspainiketta.                                                                                         |

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **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                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| Çırpıcılar                                            | 6 dakika             | Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin |
| Yoğurucular<br>Ağır kek karışımları<br>Ekmek hamurlar | 3 dakika             |                                                               |

- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı el mikseri kullanmayın. Kontrol ya da tamir

ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.

- Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
- Başlıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 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.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Nominal güç doğrayıcı eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- 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.

#### Temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve çırpıcıları ya da yoğurucuları çıkarın.

- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parçaları temizlemek için asla temizleyici kullanmayın.

#### **Fişe takmadan önce**

- Elektrik kaynağınızın el mikserinizin altında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

#### **El mikserinizin ilk kullanımından önce**

- Parçaları yıkayın (bkz. 'Temizlik').

### **Parçalar**

- ① Alet açma düğmesi
- ② Hız düğmesi
- ③ (P) Puls düğmesi
- ④ Çırpıcılar
- ⑤ Halkalı yoğurucu
- ⑥ Yoğurucu

### **El mikserinin kullanımı**

- 1 Çırpıcıları veya yoğurucuları yerleştirin – çevirin ve kesin bir klik hissedilene kadar itin.

**Önemli:** Metal halkalı yoğurucunun ○ soketine doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin (çizime bakın).

- 2 Fişe takın.
- 3 Uygun boyuttaki kasedeki malzemelerle birlikte çırpıcıları/yoğurucuları kaseye yerleştirin.
- 4 1 (en yavaş) ila 5 arasında istenen hızı seçin.
  - Karışım kalınlaştığında, hızı artırın.
  - Makine yavaşlamaya başlarsa veya zorlanırsa hızı artırın.
  - Motoru maksimum hızda çalıştırmak için puls 'P' düğmesini kullanın. Not: 'P' puls düğmesi sadece önce hız seçildiğinde çalışır.

- 5 Karışım istenilen yoğunluğa eriştiğinde, hız seçiciyi kapalı konuma getirin ve sonra çırpıcıları/yoğurucuları kase dışına çıkarın.
- 6 Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin kapalı "O" konumunda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. Alet çıkarma düğmesine ① basın. Aletleri çıkarırken alet milleri üzerinden tutun.

Önemli:

- sadece yoğurucular - Ekmek hamuru yaparken hamurun 450g'dan fazla un içermemesini tavsiye ediyoruz.

#### **Öneri ve İpuçları**

- Kek karışımları hazırlarken oda sıcaklığında tereyağı veya margarin kullanın ya da kullanmadan önce yumuşatın.
- Mikser kabınızı aşırı doldurmaktan kaçınmak için, uygun boyutta olanlardan birini seçin.
- Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar daha uzun karıştırma süreleri gerektirebilir.
- Krema çırparken etrafa sıçramasını önlemek için yüksek kenarlı bir kase kullanılması tavsiye edilir.
- Doğru kıvamı elde eder etmez hemen kapatın.

## Tavsiye edilen kullanım tablolarına

Lütfen bunların sadece öneriler olduğunu ve seçtiğiniz hızın kase boyutuna, miktarlara, karıştırdığınız malzemelere ve kişisel tercihe bağlı olduğunu aklınızda bulundurun.

Aşağıdaki önerilen hızlara kademeli olarak artırın.

| Yiyecek tipi                                                              |  |  | <br>(Mins) |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Çırpıcılar</b>                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Yumurta beyazı                                                            | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                       |
| Krema (İşleme süresi kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)     | 200 - 500ml                                                                       | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |
| Hepsi bir arada kek karışımları                                           | 1kg Toplam ağırlık                                                                | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                       |
| Pasta hamuru                                                              | 1 litre                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                           |
| Una yağ eklemek<br>Pasta malzemelerini<br>birleştirmek için su<br>eklemek | 250g Kullanılan<br>unun ağırlığı                                                  | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                      |
| Meyveli kek<br>Krema yağı ve şeker<br>Un, meyve vb şeyleri<br>ekleme      | 900g Toplam<br>ağırlık                                                            | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                  |
| <b>Yoğurucular</b>                                                        |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
| Ekmek                                                                     | 450g Kullanılan<br>unun ağırlığı<br>750g Toplam<br>ağırlık                        | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                       |

### İsteğe bağlı eklenti (pakete dahil değildir)

Mini doğrayıcı - sipariş etmek için 'Servis ve Müşteri Hizmetleri' bölümüne bakın.

## Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

## Tarif

### Beyaz ekmek hamuru

- 10ml/2 çay kaşığı kuru maya  
(sulandırma gerektiren tür)
- 5ml/1 çay kaşığı şeker
- 250ml ılık su
- 450g ekmek unu
- 5ml/1 çay kaşığı tuz
- 15g yağ

- 1 Kuru maya, şeker ve suyu bir kase nin içine koyun ve mayanın köpürmesini bekleyin. Doğru su sıcaklığı 43°C olmalıdır, bu sıcaklığı elde etmek için üçte bir kaynar su ile üçte iki oranında soğuk suyu karıştırabilirsiniz.
- 2 Kalan malzemeleri ekleyin. El mikserine yoğurucuları takın ve düşük hızda homojen bir karışım elde edinceye kadar malzemeleri karıştırın. Sonra hızı artırın ve pürüzsüz, elastik bir hamur elde edinceye kadar 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.
- 3 Yoğurucuları hamurun içinde tutarak 30-45 saniye kadar maksimum hızda tekrar yoğurun.

- 4 Hamura ekmek somunu veya baget şekli verin ve yağlı fırın kağıdı üzerine tepsiye yerleştirin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve ılık bir yerde iki kat kabarana kadar bekleyin.
- 5 Önceden 230°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika (somon) 10-15 dakika (baget) için pişirin. Hazır olduğunda, ekmeğin üzerine vurulduğunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.

## Sorun Giderme Kılavuzu

| Sorun                                                   | Neden                                                                           | Çözüm                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El mikseri çalışmıyor.                                  | Güç yok.                                                                        | Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.                                                                                                                                                                           |
| Halkalı yoğurucu sokete takılamıyor.                    | Yoğurucuyu yanlış sokete takma                                                  | Halkalı yoğurucu sadece  soketine girecektir.                                                                                  |
| İşleme sırasında el mikseri yavaşlıyor veya zorlanıyor. | Seçilmiş olan hız düşük.<br>Önerilen miktar aşılmış.                            | Hızı artırın.<br>İşlenecek miktarlar ve işleme hızları için tavsiye edilen kullanım tablolarına bakın.<br>Hamur veya ağır kek karışımlarında 15 dakika dinlendirmeden 3 dakikadan daha uzun süre çalıştırmayın. |
| İşleme sırasında aşırı sıçrama veya un saçılması.       | Seçilen hız çok yüksek.<br>Kase çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük. | Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın.<br>Uygun boyda bir karıştırma kabı seçin.                                                                                           |
| Aletler soketten çıkartılamıyor.                        | Hız seçici 'O' pozisyonunda değil.                                              | Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin KAPALI "O" konumda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin.<br>Alet çıkarma düğmesine basın.                                                                    |
| Puls düğmesi çalışmıyor                                 | Önce hız seçilmedi                                                              | Puls fonksiyonu sadece önce hız seçildiğinde çalışacaktır. Önce bir hız seçin sonra 'P' puls düğmesine basın.                                                                                                   |

## Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

| Funkce/<br>nástavec                                           | Maximální<br>doba<br>provozu | Doba<br>odpočinku<br>před dalším<br>použitím                   |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Šlehače                                                       | 6 minut                      | Odpojte<br>spotřebič<br>a nechte<br>na 15 minut<br>vychladnout |
| Míchače<br>Hustá<br>těsta na<br>moučníky<br>Chlebová<br>těsta | 3 minut                      |                                                                |

- Nikdy nevkládejte těleso ručního mixéru do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.

- Prsty, vlasy, oblečení a nádoby uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů, a nenechávejte ho viset dolů, aby ho nemohlo zachytit dítě.
- Váš ruční mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Přístroj vždy vypněte a odpojte od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním.
- 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.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Jmenovitý výkon vychází z hodnot pro sekáček. Ostatní nastavce mohou odebírat energie méně.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- 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.

## Čištění

- Před čištěním přístroj vypněte, odpojte ze sítě a vyjměte šlehače a míchače.
- Ruční mixér nikdy nevkládejte do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Na čištění dílů přístroje nepoužívejte pískové přípravky.

### Před připojením přístroje do sítě

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na spodní straně ručního mixéru.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

### Před prvním použitím ručního mixéru

- Všechny části umyjte (viz „Čištění“).

## Popis

- ① Tlačítko pro vyjmutí nástrojů
- ② Přepínač rychlosti
- ③ (P) Tlačítko pulzního režimu
- ④ Šlehače
- ⑤ Míchač s prstenem
- ⑥ Míchač

## Obsluha vašeho ručního mixéru

- 1 Zasuňte šlehače nebo míchače – otáčejte a zasouvejte, dokud nezacvaknou.

**Důležité upozornění:** Provéřte, zda je míchač s kovovým prstenem správně zasunutý do zásuvky  (viz ilustrace).

- 2 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.
- 3 Šlehače/míchače ponořte do dostatečně velké mísy s přísadami.

- 4 Zvolte požadovanou rychlost od 1 (nejnižší) do 5.

- Když směs zhoustne, zvyšte rychlost.
- Pokud přístroj začne zpomalovat nebo se otáčet s obtížemi, zvyšte rychlost.
- K zapnutí motoru na nejvyšší možnou rychlost použijte tlačítko pulzního režimu „P“. Pozn.: Před použitím tlačítka „P“ je nutné zvolit rychlost.

- 5 Když směs dosáhne požadované konzistence, vraťte přepínač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a vytáhněte šlehače/míchače z mísy.

- 6 Před vytažením příslušenství z mixéru se ujistěte, že je přepínač rychlosti ve vypnuté poloze „O“, a odpojte ruční mixér z elektrické zásuvky. Zmáčkněte tlačítko pro uvolnění příslušenství ①. Při vytahování příslušenství z mixéru je držte za hřídele.

Důležité:

- Pouze pro míchače – při přípravě těsta na chleba

doporučujeme, aby množství mouky nepřesáhlo 450 g.

### Rady a tipy

- Při přípravě krémů do moučníků používejte máslo nebo margarín při pokojové teplotě nebo je před použitím nechte změkknout.
- Vyberte mísu vhodné velikosti, aby nedošlo k jejímu přeplnění.
- Větší množství a husté směsi mohou vyžadovat delší dobu mixování.
- Při šlehání smetany doporučujeme použít hlubokou mísu, aby obsah co nejméně stříkal ven.
- Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.

## Tabulka doporučených rychlostí a množství

Uvedené údaje představují pouze doporučení a zvolená rychlost bude záviset na velikosti mísy, množství a typu zpracovávaných přísad a na osobních požadavcích.

Postupně zvyšujte rychlost na níže doporučené úrovně.

| Druh potravin                                                                             |  |  | <br>(Min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Šlehače</b>                                                                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
| Vaječné bílky                                                                             | 1–10                                                                              | 4–5                                                                               | 1–3                                                                                        |
| Šlehání smetany<br>(doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně) | 200–500 ml                                                                        | 1–5                                                                               | 2–3                                                                                        |
| Základní směsi na moučníky                                                                | Celková hmotnost<br>1 kg                                                          | 1–5                                                                               | 1–2                                                                                        |
| Lité těsto                                                                                | 1 litr                                                                            | 5                                                                                 | 1                                                                                          |
| Tření tuku s moukou<br>Přidávání vody<br>k přísadám na těsto                              | Hmotnost mouky<br>250 g                                                           | 1–2<br>2                                                                          | 4<br>1                                                                                     |
| Biskupský chlebiček<br>Šlehání tuku a cukru<br>Vmíchání mouky,<br>ovoce apod.             | Celková hmotnost<br>900 g                                                         | 5<br>1–2                                                                          | 3–4<br>1                                                                                   |
| <b>Míchače</b>                                                                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
| Chléb                                                                                     | Hmotnost mouky<br>450 g<br>Celková hmotnost<br>750 g                              | 4–5                                                                               | 2–3                                                                                        |

### Volitelný nástavec (není dodáván s přístrojem)

Malý sekáček – informace o objednání najdete v části Servis a údržba.

## Servis a údržba

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



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

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

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

## Recept

### Těsto na bílé pečivo

- 10 ml / 2 lžičky sušeného droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě)
- 5 ml / 1 lžička cukru
- 250 ml vlažné vody
- 450 g chlebové mouky
- 5 ml / 1 lžička soli
- 15 g sádla

- 1 Sušené droždí s cukrem a vodou dejte do mísy a počkejte, než se vytvoří pěna. Správná teplota vody by měla být 43° C a lze jí dosáhnout tak, že smícháte jednu třetinu vařící vody se

dvěma třetinami studené vody.

- 2 Přidejte zbývající ingredience. Zasuňte míchače do mixéru a pak pomalou rychlostí ingredience promíchejte, dokud se mouka do směsi nezpracuje. Pak rychlost zvýšte a hněťte asi 2-3 minuty, dokud nebude těsto hladké a pružné. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte těsto na teplém místě 45-60 minut kynout.
- 3 S použitím nejvyšší rychlosti těsto 30-45 sekund znovu prohněťte tak, aby míchače zůstávaly v těstě.

4 Z těsta vytvarujte bochník nebo rohlíky a položte na vymaštěný pečicí plech. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte na teplém místě, dokud se těsto objemově nezdvojnásobí.

5 Pečte v předehřáté troubě na 230° C / stupeň plynové trouby 8 po dobu 20-25 minut (bochník) nebo 10-15 minut (rohlíky). Správně upečený bochník by měl při poklepání zespodu znít dutě.

## Průvodce odstraňováním problémů

| Problém                                                       | Příčina                                                                                                                | Řešení                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Přístroj se nespustí.                                         | Chybí napájení.                                                                                                        | Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.                                                                                                                                                                                                       |
| Míchač s ozubením nelze vsunout do zásuvky.                   | Míchač zasunujete do nesprávné zásuvky.                                                                                | Míchač s prstenem lze zasunout pouze do zásuvky  .                                                                                                                |
| Přístroj zpomaluje nebo začne pracovat ztěžka.                | Byla zvolena příliš nízká rychlost.<br>Byla překročena doporučené množství.                                            | Zvolte vyšší rychlost. Správné rychlosti a množství ke zpracování najdete v tabulka doporučených rychlostí a množství.<br>Při zpracování těsta nebo husté koláčové směsi nenechávejte přístroj puštěný déle než 3 minuty bez 15minutové přestávky. |
| Směs při zpracování příliš stříká nebo z mísy vyletuje mouka. | Byla zvolena příliš vysoká rychlost.<br>Mísa je vzhledem k objemu zpracovávaných přísad příliš mělká nebo příliš malá. | Zvolte nejprve nižší rychlost a jak bude směs houstnout, zvyšujte ji. Zvolte mísu odpovídající velikosti.                                                                                                                                          |
| Nástroje nelze vyjmout ze zásuvek.                            | Přepínač rychlosti není v poloze „O“.                                                                                  | Před vysunutím nástrojů zkontrolujte, zda je přepínač rychlosti v poloze vypnuto „O“, a odpojte přístroj od elektrického napájení. Stiskněte tlačítko pro uvolnění nástroje.                                                                       |
| Nefunguje tlačítko puzního režimu.                            | Nebyla nejprve zvolena rychlost.                                                                                       | Před použitím pulzní funkce je nutné zvolit rychlost. Zvolte rychlost a poté stiskněte tlačítko puzního režimu „P“.                                                                                                                                |

# Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

## Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

| Funkció/<br>tartozék                                       | Maximális<br>működési<br>idő | A<br>működtetések<br>között<br>szükséges<br>pihentetés                                        |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Habverők                                                   | 6 perc                       | A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön |
| Dagasztóvillák<br>Sűrű<br>tésztakeverékek<br>Kenyértészták | 3 perc                       |                                                                                               |

- Soha ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték

- vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Tartsa távol ujjait, haját, ruházatát és a konyhai eszközöket a mozgó alkatrészekről.
- A vezeték soha ne érjen forró felületekhez, és ne hagyja azt lelógni olyan helyen, ahol egy gyermek megfoghatja azt.
- Soha ne használjon sérült kézimixert. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd "Szerviz és vevőszolgálat".
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- 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 készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A névleges teljesítmény a daráló tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.

- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékekkel.
- 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.

## Tisztítása

- A tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, és húzza ki a készüléket, majd távolítsa el a habverőket vagy dagasztóvillákat.
- Soha ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Soha ne használjon súrolószert a tisztításhoz.

### Mielőtt csatlakoztatná

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kézimixer alján feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Mielőtt először használja a kézimixert

- Mossa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítása”).

## A készülék részei

- ① Keverőfejek kioldógombja
- ② Sebességválasztó
- ③ (P) Rövid üzem gomb
- ④ Habverők
- ⑤ Dagasztóvilla gallérral
- ⑥ Dagasztóvilla

## A kézimixer használata

- 1 Helyezze be a habverőket vagy a dagasztóvillákat – forgassa el és nyomja be, amíg kattanást nem hall.

**Figyelem:** ellenőrizze, hogy a fémgalléros dagasztóvilla megfelelően van-e behelyezve az  aljzatba (lásd az ábrát).

- 2 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- 3 Helyezze a hozzávalókat egy megfelelő méretű tálba, és merítse a habverőket/ dagasztóvillákat a tálba.
- 4 Válassza ki a kívánt sebességet 1 (leglassabb) és 5 között.

- Amint a keverék sűrűsödik, növelje a sebességet.
  - Ha a készülék lelassul vagy gyengül, növelje a sebességet.
  - A „P” rövid üzem gombbal a motort maximális sebességgel működtetheti. Megjegyzés: a „P” rövid üzem gomb csak akkor működik, ha először kiválaszt egy sebességfokozatot.
- 5 Amikor a keverék elérte a kívánt állagot, állítsa vissza a sebességválasztót a kikapcsolt „O” állásba, és emelje ki a habverőket/dagasztóvillákat a tálból.
- 6 A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó kikapcsolt „O” állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja meg az ① kioldógombot. A keverőfejek kiemelésékor fogja meg a szárukat.

Fontos:

- dagasztóvilla esetén - kenyértészta készítésekor azt ajánljuk, hogy a tésztához ne használjon 450 g-nál több lisztet.

### Tanácsok és tippek

- Tésztakeverékek összedolgozásakor a vaját vagy a margarint szobahőmérsékleten használja, vagy használat előtt lágyítsa meg.
- A keverőtál túlterhelésének megelőzése érdekében megfelelő méretű tálát válasszon.
- Nagyobb mennyiségeknél vagy sűrű keverékeknél hosszabb keverési időre lehet szükség.
- Tejszínhab készítéséhez magas oldalú edényt használjon, hogy megelőzze a hab kifröccsenését.
- Kapcsolja ki a készüléket, amint elérte a megfelelő állagot.

## Felhasználási útmutató

Vegye figyelembe, hogy ezek csak javaslatok, és a kiválasztandó sebesség függ a tál méretétől, a mennyiségektől, a felhasznált alapanyagoktól és az egyéni igényektől is.

Fokozatosan növelje a sebességet az alábbi ajánlott értékig.

| Ételtípus                                                                                  |  |  | <br>(perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Habverők</b>                                                                            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                               |
| Tojásfehérje                                                                               | 1 - 10                                                                              | 4 - 5                                                                               | 1 - 3                                                                                         |
| Tejszín<br>(A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)            | 200 - 500 ml                                                                        | 1 - 5                                                                               | 2 - 3                                                                                         |
| Tésztapörök                                                                                | 1 kg teljes súly                                                                    | 1 - 5                                                                               | 1 - 2                                                                                         |
| Palacsintatészta                                                                           | 1 liter                                                                             | 5                                                                                   | 1                                                                                             |
| Zsiradék<br>összedolgozása liszttel<br>Víz hozzáadása tészta keverésénél                   | 250 g liszt súlya                                                                   | 1 - 2<br><br>2                                                                      | 4<br><br>1                                                                                    |
| Gyümölcstorta<br>Zsiradék és cukor<br>összedolgozása<br>Liszt, gyümölcs stb.<br>bekeverése | 900 g teljes súly                                                                   | 5<br><br>1 - 2                                                                      | 3 - 4<br><br>1                                                                                |

| Dagasztóvillák |                                        |       |       |
|----------------|----------------------------------------|-------|-------|
| Kenyér         | 450 g liszt súlya<br>750 g teljes súly | 4 – 5 | 2 – 3 |

### Választható tartozék (nincs a csomagban)

Mini daráló – a megrendelés módja a „Szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

## Szerviz és vevőszolgálat

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

## Recept

### Fehér kenyér tészta

- 10 ml/2 teáskanál száraz élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell)
  - 5 ml / 1 teáskanál cukor
  - 250 ml meleg víz
  - 450 g kenyérliszt
  - 5 ml / 1 teáskanál só
  - 15 g disznózsír
- 1 Helyezze a szárított élesztőt, a cukrot és a vizet egy keverőtálba, és hagyja, hogy

felhabosodjon. A megfelelő víz hőmérséklet 43 °C, ez úgy érhető el, hogy 1/3 rész forrásban lévő vizet összekever 2/3 rész hideg vízzel.

- 2 Adja hozzá a többi hozzávalót. Helyezze be a dagasztóvillákat a kézimixerbe, majd alacsony sebességgel keverje össze a hozzávalókat, amíg a lisztet egyenletesen be nem dolgozta. Ezután növelje a sebességet és dagassza körülbelül 2-3 percig, amíg a

- tészta sima és rugalmas nem lesz. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja 45-60 percig meleg helyen, hogy a tészta megdagadjon.
- 3 Maximális sebességgel keverje újra a tésztát 30-45 másodpercig úgy, hogy a dagasztóvillaakat a keverékben tartja.
- 4 Formázzon a tésztából cipót vagy péksüteményt, és helyezze olajozott sütőlapra. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja meleg helyen, amíg a mérete a duplájára nő.
- 5 Süsse előmelegített sütőben 230 °C-on (8-as sütőállás a gáztűzhelyen) 20-25 percig (cipó), illetve 10-15 percig (péksütemények). Amikor kész, a tészta üreges hangot ad, ha az alját megütogeti.

## Hibaelhárítási útmutató

| Hiba                                                             | A hiba lehetséges oka                                                                                     | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A kézimixer nem működik.                                         | Nincs áramellátás.                                                                                        | Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.                                                                                                                                                                              |
| A galléros dagasztóvilla nem helyezhető be az aljzatba.          | Rossz aljzatba próbálta meg bedugni a dagasztóvillát.                                                     | A galléros dagasztóvilla csak az  aljzatba illeszthető be.                                                                                                        |
| A kézimixer lelassul vagy gyengül a keverés közben.              | A kiválasztott sebesség túl alacsony.<br>Túllépte az ajánlott mennyiséget.                                | Növelje a sebességet.<br>A sebességekre és a feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan lásd a Felhasználási útmutatót.<br>Sűrű keverékek, például tészta esetén ne működtesse a készüléket 3 percnél tovább, és utána legalább 15 percig pihentesse. |
| Túlzott kifröccsenés vagy kiszóródás (liszt) a feldolgozás során | A kiválasztott sebesség túl nagy.<br><br>Az edény túl lapos vagy túl kicsi a feldolgozandó hozzávalókhöz. | Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ahogy a keverék sűrűbb lesz.<br>Válasszon megfelelő méretű keverőtálat.                                                                                                              |
| Nem lehet kivenni a keverőfejet az aljzatból.                    | A sebességválasztó nincs az „O” kikapcsolt állásban.                                                      | A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó az „O” kikapcsolt állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja meg a kioldógombot.                                                                |
| A rövid üzem gomb nem működik.                                   | A gomb használata előtt nem választott sebességfokozatot.                                                 | A rövid üzem funkció csak akkor működik, ha először kiválaszt egy sebességfokozatot.<br>Válasszon ki egy sebességfokozatot és utána nyomja meg a „P” rövid üzem gombot.                                                                            |

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

| Funkcja/<br>nasadka                                                                        | Maksymalny<br>czas pracy | Długość<br>przerwy<br>pomiędzy<br>etapami pracy                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Końcówki<br>do<br>ubijania i<br>mieszania                                                  | 6 minut                  | Wyjąć<br>wtyczkę<br>z gniazda<br>zasilającego<br>i odczekać<br>15 minut, aż<br>urządzenie<br>ostygnie |
| Końcówki<br>do zagniatania<br>Gęste mieszanki<br>na ciasta na<br>słodko<br>Ciasto na chleb | 3 minuty                 |                                                                                                       |

- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do

zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.

- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części miksera i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- Nie dopuszczać, by przewód zasilający stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- 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.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Moc znamionowa oparta jest na wynikach końcówki siekającej. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- 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.

## Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia mikser należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i wysunąć końcówki do ubijania lub końcówki do zagniatania.
- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Do czyszczenia elementów urządzenia nie używać środków ściernych.

### Przed podłączeniem do źródła zasilania

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

### Przed pierwszym użyciem miksera

- Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie”).

## Oznaczenia

- ① Przycisk do wyjmowania końcówek
- ② Przełącznik prędkości
- ③ (P) Przycisk pracy przerywanej
- ④ Końcówki do ubijania i mieszania
- ⑤ Końcówka do zagniatania z kołnierzem
- ⑥ Końcówka do zagniatania

## Eksploatacja ręcznego miksera

- 1 Zamocować ubijaki lub końcówki do zagniatania – przekręcając je i wciskając, aż nastąpi wyraźne kliknięcie.

**Ważna uwaga:** sprawdzić, czy końcówka do zagniatania z metalowym kołnierzem została prawidłowo zamocowana do gniazda oznaczonego symbolem ○ (zob. ilustracja).

- 2 Podłączyć urządzenie do sieci.
- 3 Składniki umieścić w odpowiedniej wielkości naczyniu i włożyć do niego ubijaki/końcówki do zagniatania.
- 4 Wybrać odpowiednią prędkość miksowania: od 1 (najwolniejsza) do 5.
  - W miarę gęstnienia mieszanych składników zwiększać prędkość.
  - Jeśli urządzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.

- Aby pracować na najwyższej prędkości obrotów silnika, użyć przycisku pracy przerywanej „P”. Uwaga: przycisk pracy przerywanej „P” będzie działać tylko wówczas, gdy najpierw zostanie wybrana prędkość.
- 5 Gdy miksowane składniki osiągną żądaną konsystencję, przesunąć przełącznik prędkości z powrotem do pozycji „wyłączony” (O), a następnie wyjąć ubijaki/końcówki do zagniatania z miski.
  - 6 Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego. Nacisnąć przycisk do wyjmowania końcówek ①. Wyjmując końcówki, należy trzymać je za trzonki.

Uwaga:

- wyłącznie końcówki do zagniatania ciasta – zaleca się, by ilość mąki w cieście na chleb przygotowywanym za pomocą miksera nie przekraczała 450 g.

### Porady i wskazówki

- Ucierając składniki na ciasta na słodko, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć je przed użyciem.
- Aby nie przepełniać naczynia, w którym miksowane są składniki, należy wybrać naczynie odpowiedniej wielkości.
- Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
- Ubijając śmietanę, użyć wysokiego naczynia, co pomoże zminimalizować rozchłapywanie składników.
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć mikser.

## Tabela zaleceń

| Należy pamiętać, że poniższe informacje to wyłącznie zalecenia i że wybrana prędkość może zależeć od wielkości miski, ilości i rodzaju miksowanych składników oraz osobistych preferencji. Stopniowo zwiększać prędkość do prędkości zalecanych poniżej. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj produktu                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | <br>(w minutach) |
| <b>Ubijaki</b>                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                   |
| Białka jajek                                                                                                                                                                                                                                             | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                             |
| Bitą śmietanę (czas rozdrabniania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)                                                                                                                                                        | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                             |
| Ciasta w proszku                                                                                                                                                                                                                                         | 1 kg wagi całkowitej                                                              | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                             |
| <b>Ubijaki</b>                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                   |
| Rzadkie ciasto                                                                                                                                                                                                                                           | 1 litr                                                                            | 5                                                                                 | 1                                                                                                 |
| Wcieranie tłuszczu w mąkę<br>Dodawanie wody w celu połączenia składników ciasta                                                                                                                                                                          | 250 g wagi mąki                                                                   | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                            |
| Keks<br>Ucieranie tłuszczu z cukrem<br>Dodawanie mąki, owoców itp. do ciasta                                                                                                                                                                             | 900g wagi całkowitej                                                              | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                        |
| <b>Końcówki do zagniatania</b>                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                   |
| Chleb                                                                                                                                                                                                                                                    | 450 g wagi mąki<br>750 g wagi całkowitej                                          | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                             |

### Dodatkowa przystawka (niezałączona w zestawie)

Mini rozdrabniacz — informacje dotyczące sposobu zamawiania znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.

## Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy 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](http://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. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



# Przepis

## Jasne ciasto chlebowe

10 ml/2 łyżeczki drożdży w proszku (typ wymagający dodania wody)

5 ml/1 łyżeczka cukru

250 ml ciepłej wody

450 g mąki chlebowej

5 ml/1 łyżeczka soli

15 g malcu

5 Piec w rozgrzanym uprzednio piekarniku w temperaturze 230°C przez 20-25 minut (w przypadku bochenka) lub 10-15 minut (w przypadku bułek). Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk.

- 1 W odpowiedniej do miksowania misce umieścić drożdże w proszku z cukrem i wodą i pozostawić do spienienia. Woda powinna mieć temperaturę 43°C, co można uzyskać, łącząc  $\frac{1}{3}$  objętości wody gotującej się z  $\frac{2}{3}$  objętości wody zimnej.
- 2 Do miski dodać pozostałe składniki. Zamocować końcówki do zagniatania ciasta w mikserze i miksować składniki na niskiej prędkości obrotów, aż mąka połączy się z resztą. Następnie zwiększyć prędkość i zagniatą składniki przez ok. 2-3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przykryć miskę posmarowaną olejem folią spożywczą i pozostawić ciasto w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby wyrosło.
- 3 Ponownie zagnieść ciasto na najwyższej prędkości obrotów przez 30-45 sekund, utrzymując końcówki do zagniatania cały czas w cieście.
- 4 Uformować z ciasta bochenek lub bułki i umieścić na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia. Przykryć blachę posmarowaną olejem folią spożywczą i pozostawić w ciepłym miejscu do momentu, aż ciasto podwoi objętość.

# Rozwiązywanie problemów

| Problem                                                                     | Przyczyna                                                                                                                          | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikser nie działa.                                                          | Brak zasilania.                                                                                                                    | Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.                                                                                                                                                                                                                             |
| Końcówki do zagniatania z kołnierzem nie da się umieścić w gnieździe.       | Końcówka jest wkładana do niewłaściwego gniazda.                                                                                   | Końcówka do zagniatania z kołnierzem pasuje wyłącznie do gniazda z oznaczeniem  .                                                                                                                      |
| Mikser zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy.                    | Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.<br>Przekroczono zalecaną ilość składników.                                               | Zwiększyć prędkość obrotów.<br>Informacje na temat prędkości i ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zaleceń.<br>Miksując gęste składniki na ciasto, nie należy używać urządzenia przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 15 minut. |
| Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane/ mąka jest rozsypywana. | Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka.<br><br>Użyta miska jest zbyt płytka lub zbyt mała w stosunku do miksowanych składników. | Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników.<br>Wybrać odpowiedniej wielkości miskę do miksowania.                                                                                                                                    |
| Końcówek nie można wyjąć z gniazda.                                         | Przełącznik prędkości nie znajduje się w pozycji „O”.                                                                              | Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (WYŁĄCZONY), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego.<br>Nacisnąć przycisk do wyjmowania końcówek.                                                                              |
| Przycisk pracy przerywanej nie działa.                                      | Nie została najpierw wybrana prędkość.                                                                                             | Przycisk pracy przerywanej „P” będzie działać tylko wówczas, gdy najpierw zostanie wybrana prędkość. Wybrać prędkość, a następnie nacisnąć przycisk pracy przerywanej „P”.                                                                                                              |

# Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφιση

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Μην 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/<br>Εξάρτημα                                                  | Μέγιστος<br>χρόνος<br>λειτουργίας | Διάστημα μη<br>λειτουργίας<br>μεταξύ των<br>χρήσεων                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Χτυπητήρια                                                               | 6 λεπτά                           | Αποσυνδέστε<br>τη συσκευή<br>από την<br>πρίζα και<br>αφήστε τη<br>να κρυώσει<br>για 15 λεπτά |
| Εξαρτήματα<br>ζυμώματος<br>Σφιχτά<br>μείγματα<br>κέικ<br>Ζύμες<br>ψωμιού | 3 λεπτά                           |                                                                                              |

- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φισ να βρέχονται.
- Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας και τα σύνεργα κουζίνας μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να ακουμπά σε καυτές επιφάνειες, ούτε να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίξτε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- 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.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα κόφτη. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- 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 παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι παίζουν με τη συσκευή.
- 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.

#### Καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να αφαιρείτε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος προτού την καθαρίσετε.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φινιρίσμα να βρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα για να καθαρίσετε τα μέρη της συσκευής.

#### **Πριν από τη σύνδεση στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο πίσω μέρος του μίξερ χειρός.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

## Πριν από την πρώτη χρήση του μίξερ χειρός

- Πλύντε τα μέρη της συσκευής, (βλ. «Καθαρισμός»).

## Επεξήγηση συμβόλων

- ① Κουμπί απασφάλισης εργαλείων
- ② Επιλογέας ταχύτητας
- ③ (P) Κουμπί λειτουργίας παλμού
- ④ Χτυπητήρια
- ⑤ Εξάρτημα ζυμώματος με δακτύλιο
- ⑥ Εξάρτημα ζυμώματος

## Πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

- 1 Εισαγάγετε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος – στρέψτε και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.

**Σημαντικό:** ελέγξτε ότι το εξάρτημα ζυμώματος με τον μεταλλικό δακτύλιο είναι σωστά τοποθετημένο στην υποδοχή  (ανατρέξτε στην εικόνα).

- 2 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 3 Χρησιμοποιήστε μπολ κατάλληλου μεγέθους για τα υλικά και κρατήστε το μίξερ με τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος μέσα στο μπολ.
- 4 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε από το 1 (χαμηλότερη) έως το 5.
  - Όσο πήζει το μείγμα, αυξάνετε την ταχύτητα.
  - Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας «P» για να θέσετε το μοτέρ στη μέγιστη ταχύτητα. Σημείωση: Το κουμπί λειτουργίας παλμού «P» ενεργοποιείται μόνον εάν έχει πρώτα επιλεγεί μια ταχύτητα.
- 5 Όταν το μείγμα αποκτήσει την υφή που θέλετε, σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και απομακρύνετε τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος από το μπολ.
  - 6 Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων ①. Κρατήστε τα από τους άξονες των εξαρτημάτων όταν αφαιρείται τα εξαρτήματα.

Σημαντικό:

- μόνο για εξαρτήματα ζυμώματος – όταν φτιάχνετε ζύμη για ψωμί, συνιστάται το αλεύρι της ζύμης να μην ξεπερνά τα 450 γρ.

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Κατά την παρασκευή μείγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε τα πριν από τη χρήση.
- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά από το μπολ, επιλέγεται μπολ κατάλληλου μεγέθους.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα πηχτά μείγματα ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερο χρόνο ανάμειξης.
- Κατά την παρασκευή κρέμας σαντιγί, συνιστάται να χρησιμοποιείτε βαθύ μπολ έτσι ώστε να ελαχιστοποιείτε το πιτσίλισμα.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις η ζύμη αποκτήσει τη σωστή υφή.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Έχετε υπ' όψιν ότι τα παρακάτω είναι απλώς συστάσεις και ότι η ταχύτητα που επιλέγεται μπορεί να εξαρτάται από το μέγεθος του μπολ, τις ποσότητες, τα υλικά που αναμειγνύετε και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Αυξάνετε σταδιακά τις παρακάτω συνιστώμενες ταχύτητες.

| Τύπος φαγητού                                                                                                     |  |  | <br>(Λεπτά) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Χτυπητήρια</b>                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                              |
| Μαρέγκα                                                                                                           | 1 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                        |
| Κρέμα σαντιγί<br>(Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά) | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                        |
| Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί                                                                | 1 kg Συνολικό βάρος                                                               | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                        |
| Ζύμη                                                                                                              | 1 λίτρο                                                                           | 5                                                                                 | 1                                                                                            |
| Ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι<br>Προσθήκη νερού για ανάμειξη υλικών για γλυκά                                       | 250g Βάρος αλευριού                                                               | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                       |
| <b>Χτυπητήρια</b>                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                              |
| Κέικ φρούτων<br>Ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης<br>Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.                                | 900 g Συνολικό βάρος                                                              | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                   |
| <b>Εξαρτήματα ζυμώματος</b>                                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                              |
| Ψωμί                                                                                                              | 450 g Βάρος αλευριού<br>750 g Συνολικό βάρος                                      | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                        |

### Προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

Κόφτης μικρού μεγέθους - για παραγγελίες, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

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

# Συνταγή

## ζύμη για λευκό ψωμί

10ml/2 κουτ. γλυκού ξηρή  
μαγιά (του τύπου που πρέπει  
να διαλυθεί σε νερό) 5ml/1  
κουτ. γλυκού ζάχαρη  
250ml ζεστό νερό  
450 γρ. αλεύρι για ψωμί  
5ml/1 κουτ. γλυκού αλάτι  
15g λαρδί

- 1 Τοποθετήστε στο μπολ ανάμειξης την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό και αφήστε το μείγμα να αφρίσει. Η σωστή θερμοκρασία νερού πρέπει να είναι στους 43°C και μπορεί να επιτευχθεί αναμειγνύοντας ένα τρίτο βραστό νερό με δύο τρίτα κρύο νερό.
- 2 Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Προσαρμόστε τα εξαρτήματα ζυμώματος στο μίξερ χειρός και μετά αναμείξτε τα συστατικά σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου ενσωματωθεί το αλεύρι. Έπειτα αυξήστε την ταχύτητα και ζυμώστε για περίπου 2-3 λεπτά, μέχρις ότου η ζύμη γίνει μαλακή και ελαστική. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά.
- 3 Αφού αφαιρέσετε το μίξερ από τη βάση για να το χρησιμοποιήσετε ως μίξερ χειρός, ζυμώστε ξανά τη ζύμη στη μέγιστη ταχύτητα για 30 - 45 δευτερόλεπτα, με τα εξαρτήματα ζυμώματος μέσα στο μείγμα.

- 4 Πλάστε τη ζύμη σε φραντζόλα ή ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένα ταψιά φούρνου. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε το ταψί σε ζεστό μέρος έως ότου η ζύμη διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 5 Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C/Ένδειξη γκαζιού 8 για 20-25 λεπτά (για φραντζόλα) ή 10-15 λεπτά (για ρολά). Όταν είναι έτοιμη, η ζύμη πρέπει να ακούγεται κούφια όταν τη χτυπάτε ελαφρά στη βάση της.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα                                                                              | Αιτία                                                                                                          | Λύση                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί.                                                       | Δεν υπάρχει ρεύμα.                                                                                             | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.                                                                                                                                                                                             |
| Το εξάρτημα ζυμώματος με τον δακτύλιο δεν εισχωρεί στην υποδοχή.                      | Προσπαθείτε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος σε λάθος υποδοχή.                                            | Το εξάρτημα ζυμώματος με τον δακτύλιο ταιριάζει μόνο στην υποδοχή  .                                                                                           |
| Το μίξερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία. | Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή. Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.                                | Αυξήστε την ταχύτητα. Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τις ταχύτητες και τις ποσότητες επεξεργασίας. Για ζύμες ή παχύρρευστα μείγματα για κέικ, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά χωρίς διακοπή 15 λεπτών. |
| Τα υγρά συστατικά ή το αλεύρι πετάγονται υπερβολικά κατά την επεξεργασία.             | Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή.<br><br>Το μπολ είναι πολύ ρηχό ή μικρό για τα υλικά που επεξεργάζεστε. | Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό. Επιλέξτε μπολ ανάμειξης κατάλληλου μεγέθους.                                                                                                           |
| Τα εξαρτήματα δεν μπορούν να αφαιρεθούν από τις υποδοχές.                             | Ο επιλογέας ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο».                                                              | Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων.                                            |
| Το κουμπί λειτουργίας παλμού δεν λειτουργεί.                                          | Δεν επιλέχθηκε πρώτα η ταχύτητα.                                                                               | Η λειτουργία παλμού ενεργοποιείται μόνον εάν έχει πρώτα επιλεγεί μια ταχύτητα. Επιλέξτε ταχύτητα και μετά πατήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού «Ρ».                                                                                             |

# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

## Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

| Funkcia/<br>príslušenstvo                                             | Maximálna<br>dĺžka<br>chodu<br>zariadenia | Čas odpočinku<br>zariadenia<br>medzi jeho<br>chodom                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šlahacie<br>metličky                                                  | 6 minút                                   | Zariadenie<br>odpojte z<br>elektrickej<br>siete a<br>nechajte<br>ho 15 minút<br>postáť, aby sa<br>ochladilo. |
| Hnetacie<br>háky<br>Ťažké<br>zmesi na<br>koláče<br>Cestá na<br>chlieb | 3 minúty                                  |                                                                                                              |

- Nikdy nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náradie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.

- Nikdy nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný šľahač. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením vždy vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak zostane bez dozoru.
- 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.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Menovitý výkon je založený na nadstavci sekáča. Iné nadstavce môžu mať menší odber elektrickej energie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky

nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

## Čistenie

- Pred čistením zariadenie vždy vypnite, odpojte zo siete a zložte šľahače a hnetáče.
- Nikdy nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie jednotlivých častí abrazívne čistiace prostriedky.

### pred zapojením do siete

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké 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.

### Pred prvým použitím ručného šľahača

- Poumývajte jednotlivé časti (pozri časť „Čistenie“).

## Popis súčastí

- ① Tlačidlo na uvoľňovanie nástrojov
- ② Volič rýchlosti
- ③ (P) Tlačidlo funkcie pulzovania
- ④ Šlahacie metličky
- ⑤ Hnetací hák s nákrúžkom
- ⑥ Hnetací hák

## Používanie ručného šľahača

- 1 Zložte šlahacie metličky alebo hnetacie háky – pootočte ich a tlačte na ne, kým nezacitíte pozitívne zacvaknutie.

**Dôležité:** Skontrolujte či hnetací hák s kovovým nákrúžkom je správne vsunutý do  otvoru (pozrite obrázok).

- 2 Zapojte do elektrickej siete.
- 3 Šlahacie metličky/hnetacie háky vložte do mixovacej nádoby vhodnej veľkosti obsahujúcej dané zložky.
- 4 Zvoľte požadovanú rýchlosť od 1 (najpomalšia) do 5.
  - Keď zmes zhustne, zvýšte rýchlosť.
  - Keď mixér začne spomaľovať alebo sa trápiť, zvýšte rýchlosť.
  - Použite tlačidlo funkcie pulzovania 'P' na prevádzku motora pri najvyššej rýchlosti. Poznámka: Tlačidlo pulzovania "P" funguje len vtedy, ak bola najprv zvolená rýchlosť.
- 5 Keď zmes dosiahla požadovanú konzistenciu, vráťte volič rýchlosti späť do polohy VYP "O" a potom nadvihnite šlahacie metličky/hnetacie háky von z misy.

- 6 Na odstránenie nástrojov sa uistite, že volič rýchlosti nachádza v polohe "O" a odpojte ručný mixér. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nástroja ①. Držte driel nástrojov pri vysúvaní nástrojov

Dôležité upozornenia:

- Len hnetacie háky – ak pripravujete cesto na chlieb, odporúčame, aby, zaťaženie cestom neprekračovalo 450 g múky.

#### Rady a tipy

- Pri šľahaní zmesi na koláče nepoužívajte tvrdé maslo alebo tvrdý margarín – nechajte ho najprv zmäknúť pri izbovej teplote.
- Aby ste predišli nadmernému preplneniu mixovacej misy, zvoľte misu vhodnej veľkosti.
- Väčšie množstvá a husté zmesi môžu vyžadovať dlhší čas mixovania.
- Pri šľahaní šľahačky sa odporúča použiť hlbokú misu, aby ste minimalizovali vyšplachovanie zmesi
- Vypnite ho hneď ako ste dosiahli správnu konzistenciu.

## Tabuľka odporúčaného používania

| Upozorňujeme, že toto sú len odporúčania a zvolená rýchlosť môže závisieť od veľkosti misy, množstiev, prísad, ktoré miešate a osobnej preferencie.<br>Rýchlosť zvyšujte postupne až na tieto odporúčané rýchlosti. |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Typ jedla                                                                                                                                                                                                           |  |  | <br>(Minúty) |
| <b>Šľahacie metličky</b>                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                               |
| Vaječné bielka                                                                                                                                                                                                      | 1 - 10                                                                             | 4 - 5                                                                              | 1 - 3                                                                                         |
| Smotana na šľahanie<br>(Čas spracovania sa môže líšiť v závislosti od obsahu tuku v smotane)                                                                                                                        | 200 - 500 ml                                                                       | 1 - 5                                                                              | 2 - 3                                                                                         |
| Zmesi na múčniky                                                                                                                                                                                                    | 1 kg celková hmotnosť                                                              | 1 - 5                                                                              | 1 - 2                                                                                         |
| Liate cesto                                                                                                                                                                                                         | 1 liter                                                                            | 5                                                                                  | 1                                                                                             |
| Vtieranie tuku do múky.<br>Pridávanie vody na zmiešanie ingrediencií na prípravu cesta na sladké pečivo                                                                                                             | 250 g hmotnosť múky                                                                | 1 - 2<br>2                                                                         | 4<br>1                                                                                        |
| Ovocný koláč<br>Šľahanie tuku s cukrom<br>Vmiešavanie múky, ovocia a podobne                                                                                                                                        | 900 g celková hmotnosť                                                             | 5<br>1 - 2                                                                         | 3 - 4<br>1                                                                                    |
| <b>Hnetacie háky</b>                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                               |
| Chlieb                                                                                                                                                                                                              | 450 g hmotnosť múky<br>750 g celková hmotnosť                                      | 4 - 5                                                                              | 2 - 3                                                                                         |

#### Voliteľné príslušenstvo (nie je súčasťou balenia)

Mini sekáč – pre objednávku si pozrite časť "Servis a starostlivosť o zákazníkov".

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

## Recept

### biely chlieb

- 10 ml/2 ČL sušeného droždia (typ, ktorý potrebuje pridať vodu)
- 5 ml/1 ČL cukru
- 250 ml teplej vody
- 450 g múky na chlieb
- 5 ml/1 ČL soli
- 15 g bravčovej masti

- 1 Sušené droždíe s cukrom a vodou vložte do mixovacej nádoby a nechajte speniť. Správna teplota vody je 43 °C a možno ju dosiahnuť zmiešaním jednej tretiny vriacej vody s dvomi tretinami studenej vody.

- 2 Pridajte zostávajúce zložky. Do ručného mixéra založte hnetacie háky a pri nízkej rýchlosti mixujte zmes, kým sa múka do nej nezpracuje. Potom rýchlosť zvýšte a zmes hnette približne 2 až 3 minúty, kým z nej nebude hladké a elastické cesto. To potom prikryte potravinárskou fóliou potretou olejom a nechajte ho 45 až 60 minút kysnúť na teplom mieste.
- 3 Cesto opäť 30 až 45 sekúnd prehnette pri maximálnej rýchlosti držiak hnetacie háky v ceste.

4 Z cesta vytvarujte bočník alebo rožky a uložte na vymastený plech na pečenie. Prikryte potravinárskou fóliou potretou olejom a nechajte na teplom mieste, kým sa objem nezdvojnásobí.

5 Pečte v predhriatej rúre pri teplote 230 °C (v prípade plynovej rúry značka 8), a to 20 až 25 minút (v prípade bočníka) alebo 10 až 15 minút (v prípade rožkov). Chlieb je správne upečený vtedy, keď znie duto, keď naň poklopete zospodu.

## Riešenie problémov

| Problém                                                            | Príčina                                                                                              | Riešenie                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ručný šľahač nefunguje.                                            | Žiadne napájanie.                                                                                    | Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k zdroju napájania.                                                                                                                                                            |
| Hnetací hák s nákrúžkom nie je možné vložiť do otvoru.             | Vkladanie hnetacieho háku do nesprávneho otvoru.                                                     | Hnetací hák s nákrúžkom zapadne len do  otvoru.                                                                                       |
| Ručný šľahač začína spomaľovať alebo ide ťažko.                    | Príliš nízka rýchlosť.<br>Odporúčané množstvo prekročené.                                            | Zvýšte rýchlosť.<br>Dodržiavajte odporúčané rýchlosti a množstvá uvedené v tabuľke odporúčaného používania. Pri cestách alebo hustých koláčových zmesiach nepoužívajte dlhšie než 3 minúty bez 15 minútovej prestávky. |
| Nadmerné vystrekovanie alebo rozprašovanie múky počas spracovania. | Zvolená rýchlosť príliš vysoká.<br><br>Príliš plytká alebo príliš malá misa na spracovávané prísady. | Začnite nižšou rýchlosťou a pri hustnutí zmesi postupne zvyšujte rýchlosť. Na miešanie použite misu vhodnej veľkosti.                                                                                                  |
| Nástroje sa nedajú vybrať z otvorov.                               | Volič rýchlosti nie je v polohe „O“.                                                                 | Aby ste mohli vybrať nástroje, ubezpečte sa, že volič rýchlosti je v polohe VYP „O“ a odpojte ručný šľahač od zdroja napájania. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nástrojov.                                               |
| Tlačidlo pulzovania nefunguje                                      | Nebola najprv zvolená rýchlosť                                                                       | Funkcia pulzovania bude fungovať len vtedy, ak je najprv uvoľnená rýchlosť a potom stlačíte tlačidlo pulzovania „P“                                                                                                    |

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **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                                              |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Збивалки                                          | 6 хвилин                      | Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин |
| Гаки для тіста<br>Густа суміш для кексів<br>Тісто | 3 хвилини                     |                                                                                 |

- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не наближуйте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне

- приладдя до рухомих деталей.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.
  - Не використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
  - Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
  - Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
  - 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.
  - Невірне використання цього приладу може привести до травм.
  - Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- 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.

### Чищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивалки чи мішалки.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

#### **Перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на задній поверхні ручного міксера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### **Перед першим використанням ручного міксера**

- Вимийте всі деталі, (див. розділ 'Чищення')

### **Покажчик**

- ① Кнопка розблокування насадки
- ② Регулятор швидкості
- ③ (P) Кнопка імпульсного режиму
- ④ Збивалки
- ⑤ Мішалка з комірцем
- ⑥ Гаки для тіста

# Як користуватися ручним міксером

- 1 Вставте збивачку або мішалку - поверніть і проштовхніть до клацання.

## Важлива інформація:

переконайтеся, що мішалка з металевим комірцем вставлена у відповідне гніздо  (див. малюнок).

- 2 Підключіть прилад до мережі.
- 3 Покладіть інгредієнти в чашу відповідного розміру, занурте збивачку або мішалку в чашу.
- 4 Виберіть потрібну швидкість від 1 (найменша) до 5.
  - Якщо суміш густіє, збільште швидкість.
  - Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
  - Скористайтесь кнопкою імпульсного режиму «Р», щоб забезпечити роботу електромотора з максимальною швидкістю.

Примітка: кнопка імпульсного режиму «Р» буде працювати, лише коли попередньо вибрано швидкість.
- 5 Коли суміш змішано до потрібної консистенції, поверніть регулятор швидкості у вимкнене положення «О», а потім підніміть збивачки/мішалки із чаші.
- 6 Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «О», та відключіть ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку розблокування насадок . Тримайтеся за вали інструменту при витяганні інструментів.

Важливо:

- лише мішалки - При замішуванні тіста для хліба не рекомендується насипати більше 450 г борошна.

## Підказки та поради

- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
- Щоб не переповнювати чашу, вибирайте чашу відповідного розміру.
- Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
- При збиванні крему використовуйте високу чашу, щоб знизити кількість бризок.
- Після отримання необхідної консистенції відключіть пристрій.

## Таблиця максимального завантаження

Прийміть до уваги, що це лише рекомендації, а швидкість, яку ви вибираєте, може залежати від розміру чаші, кількості продукту, інгредієнтів, які змішуються, та ваших персональних переваг.

Переходьте до зазначених швидкостям поступово.

| Тип продукту                                                                                                     |  |  | <br>(хв) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Збивачки</b>                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |
| Яєчні білки                                                                                                      | 3 - 10                                                                            | 4 - 5                                                                             | 1 - 3                                                                                     |
| Збиті вершки<br>(Час приготування може варіюватися залежно від вмісту жиру у кремі)                              | 200 - 500 ml                                                                      | 1 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                     |
| Універсальні суміші для тортів                                                                                   | 1kg Загальна вага                                                                 | 1 - 5                                                                             | 1 - 2                                                                                     |
| Тісто                                                                                                            | 1 літр                                                                            | 5                                                                                 | 1                                                                                         |
| Розтирання жиру з борошном.<br>Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна<br>Здібне тісто | 250g Вага борошна                                                                 | 1 - 2<br>2                                                                        | 4<br>1                                                                                    |
| Суміш для фруктового пирога<br>Жирний крем з цукром<br>Перемішування борошна, фруктів і т.д.                     | 900g Загальна вага                                                                | 5<br>1 - 2                                                                        | 3 - 4<br>1                                                                                |
| <b>Гаки для тіста</b>                                                                                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |
| Хліб                                                                                                             | 450g Вага борошна<br>750g Загальна вага                                           | 4 - 5                                                                             | 2 - 3                                                                                     |

### Додаткова насадка (не входить до комплекту постачання)

Мінім'ясорубка (для замовлення див. розділ «Обслуговування та підтримка клієнтів»).

## Обслуговування та ремонт

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

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане 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.

## Рецепт

### Тісто для білого хліба

10мл / 2 ч.л. сухих дріжджів  
(які вимагають відтворення)

5 мл / 1 ч.л. цукру

250 мл / 9 унцій теплої води

450 г / 1 фунт борошна

5 мл / 1 ч.л. солі

15 г / ½ унції жиру

1 Покладіть сухі дріжджі, цукор в миску, налейте води і запишіть підходити. Температура води повинна бути 43 °C, для цього можна змішати одну третину окропу і дві третини холодної води.

2 Додайте інші інгредієнти. Встановіть мішалки на міксер і перемішайте інгредієнти на низькій швидкості, щоб розмішати борошно. Потім збільшіть швидкість і продовжуйте мішати приблизно 2-3 хв, поки тісто не стане однорідним та пружним. Накрити замішане тісто харчовою плівкою і залиште його підніматися у теплому місці на 45-60 хвилин.

3 Повторно вимісіть тісто на максимальній швидкості протягом 30-45 секунд, так, щоб мішалка завжди була в тісті.

4 Сформуйте тісто в буханки або булочки, і покладіть на змазаний олією лист. Накрийте харчовою плівкою і залиште тепло, поки воно не підійметься в два рази.

5 Випікайте в попередньо розігрітій духовці при температурі 230 °C / 450 °F / позначці газу 8 протягом 20-25 хвилин (для буханок) або 10-15 хвилин (для булочок). Коли все буде готово, тісто повинно звучати, як пусте, при постукуванні об основу.

## Усунення несправностей

| Проблема                                                               | Причина                                                                                               | Усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ручний міксер не працює.                                               | Немає електроживлення.                                                                                | Перевірте, чи підключений пристрій до розетки.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Мішалку з комірцем неможливо вставити в в гніздо.                      | Мішалка вставляється не в те гніздо.                                                                  | Мішалку з комірцем можна вставити лише в гніздо із символом  .                                                                                                                                                                            |
| Ручний міксер запускається або працює з низькою швидкістю.             | Вибрано дуже низьку швидкість. Перевищено рекомендовану кількість продукту.                           | Збільшіть швидкість. Див. рекомендовану таблицю рекомендацій з використання для отримання інформації щодо швидкостей та кількості продукту для обробки.<br>В разі змішування тіста та важких хлібопекарських сумішей не експлуатуйте пристрій довше 3 хвилин. Після цього потрібно дати йому відпочити впродовж 15 хвилин. |
| Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування. | Вибрано дуже високу швидкість.<br><br>Чаша дуже мілка або дуже мала для інгредієнтів, які змішуються. | Виберіть більш низьку початкову швидкість та збільшуйте її по мірі загустіння суміші. Візьміть чашу для змішування відповідного розміру.                                                                                                                                                                                   |
| Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування. | Регулятор швидкості не переведено в положення «0».                                                    | Щоб видалити насадку, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», а потім від'єднайте ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку розблокування насадок.                                                                                                                                 |
| Кнопка імпульсного режиму не працює.                                   | Перед роботою не вибрана швидкість.                                                                   | Функція імпульсного режиму буде виконуватись, якщо спочатку вибрана швидкість. Виберіть швидкість, а потім натискайте кнопку імпульсного режиму «P».                                                                                                                                                                       |

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

| المشكلة                                                    | السبب المحتمل                                                                                                                    | الحل                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الخلاط اليدوي لا يعمل.                                     | لا توجد طاقة موصلة.                                                                                                              | تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.                                                                                                                                                            |
| لا يمكن إدخال العجانة ذات العنق داخل المقبس.               | تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح                                                                                                   | العجانة ذات العنق تنسب فقط المقبس ○ .                                                                                                                                                                   |
| الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل. | السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.                                                                        | زيدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات الثخينة. |
| تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.                 | سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها. | الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختاري سلطانية بحجم مناسب.                                                                            |
| لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.                            | محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'. 'O'.                                                                            | لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة.                                                       |
| زر التشغيل النبضي لا يعمل                                  | لم يتم تحديد السرعة أولاً.                                                                                                       | يعمل زر التشغيل النبضي فقط في حالة تحديد سرعة التشغيل أولاً. حددي سرعة التشغيل ثم اضغطي على زر التشغيل النبضي (P).                                                                                      |



## 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.

## 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](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو 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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## وصفة التحضير عجين الخبز الأبيض

- ١٠مل/ ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):
- ٥مل/ ١ ملعقة صغيرة سكر
- ٢٥٠مل ماء دافئ
- ٤٥٠ غرام دقيق خبز
- ٥مل/ ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١٥ غرام دهن حيواني
- ١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واطريها لحين تكون رغوة. درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون ٤٣ درجة مئوية ويمكن الحصول عليها عن طريق خلط ثلث مقدار ماء مغلي مع ثلثي مقدار ماء بارد.
- ٢ أضيفي المكونات المتبقية. ركبي العجانة في الخلاط اليدوي ثم اخطي المكونات على سرعة بطيئة لحين تجانس الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصل العجن لمدة ٣ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعماً ومرناً. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطري

- العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.
- ٣ أعيدي العجن على السرعة العالية لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين.
- ٤ شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهونة بطبقة من الزيت. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطريه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.
- ٥ اخبزي داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفايف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

## جدول توصيات الاستخدام

| يرجى الملاحظة بأن هذه السرعات موصى بها فقط وأن السرعة التي تختارينها تعتمد على حجم السلطانية والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك الشخصية.<br>ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| نوع الطعام                                                                                                                                                                                                                                       |  |  | <br>(الزمن<br>بالدقائق) |
| <b>الخفاقة</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                          |
| بياض البيض                                                                                                                                                                                                                                       | ١ - ١٠                                                                            | ٤ - ٥                                                                             | ١ - ٣                                                                                                    |
| القشدة المخفوقة<br>(تختلف أزمان المعالجة وفقاً لدرجة<br>الدهون في القشدة)                                                                                                                                                                        | ٢٠٠ - ٥٠٠ مل                                                                      | ١ - ٥                                                                             | ٢ - ٣                                                                                                    |
| خلطات الكعكات الجاهزة                                                                                                                                                                                                                            | ١ كغم الوزن الإجمالي                                                              | ١ - ٥                                                                             | ١ - ٢                                                                                                    |
| المخفوقات                                                                                                                                                                                                                                        | ١ لتر                                                                             | ٥                                                                                 | ١                                                                                                        |
| هرس السمن مع الدقيق<br>إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات<br>كعكة الفواكه                                                                                                                                                                          | ٢٥٠ جرام وزن<br>الدقيق                                                            | ١ - ٢<br>٢                                                                        | ٤<br>١                                                                                                   |
| مزج السمن مع السكر<br>طبي الدقيق والفاكهة.. الخ                                                                                                                                                                                                  | ٩٠٠ جرام الوزن<br>الإجمالي                                                        | ١ - ٢<br>٢                                                                        | ٣ - ٤<br>١                                                                                               |
| <b>العجانة</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                          |
| الخبز                                                                                                                                                                                                                                            | ٤٥٠ جرام وزن الدقيق<br>٧٥٠ جرام الوزن<br>الإجمالي                                 | ٤ - ٥                                                                             | ٢ - ٣                                                                                                    |

**ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)**  
المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

# استخدام الخلاط اليدوي

- ١ ركبي الخفاقة أو العجانة - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.
  - هام: تأكدي من تركيب العجانة ذات العنق المعدني على نحو صحيح في المقبس (راجعني الرسم التوضيحي).
  - ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
  - ٣ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.
  - ٤ حددي سرعة التشغيل المطلوبة من ١ (الأبطأ) إلى ٥.
  - كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
  - إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.
  - استخدمني زر التشغيل النبضي P لتشغيل الموتور على السرعة القصوى. ملاحظة: تعمل وظيفة التشغيل النبضي فقط في حالة تحديد سرعة تشغيل أولاً.
  - ٥ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج السلطانية.
  - ٦ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ①
- هام:
- العجانة فقط - عند تحضير عججين الخبز نوصي بألا يتجاوز وزن عججين الخبز ٥٠٠ غرام من الدقيق.

## تلميحات ونصائح

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمني الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدمني سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

● قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تستند القوة المقدرة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.

- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

#### العناية

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز، افصله عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي المضرب أو العجانة قبل إجراء عمليات التنظيف.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

#### الدليل

- ① مفتاح تحرير الأداة
- ② محدد السرعة
- ③ زر التشغيل النبضي (P)
- ④ المضرب
- ⑤ العجانة ذات العنق
- ⑥ العجانة

#### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب الخلفي للخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة

الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجع قسم التنظيف).