

KENWOOD

TYPE KPL90

instructions

istruzioni

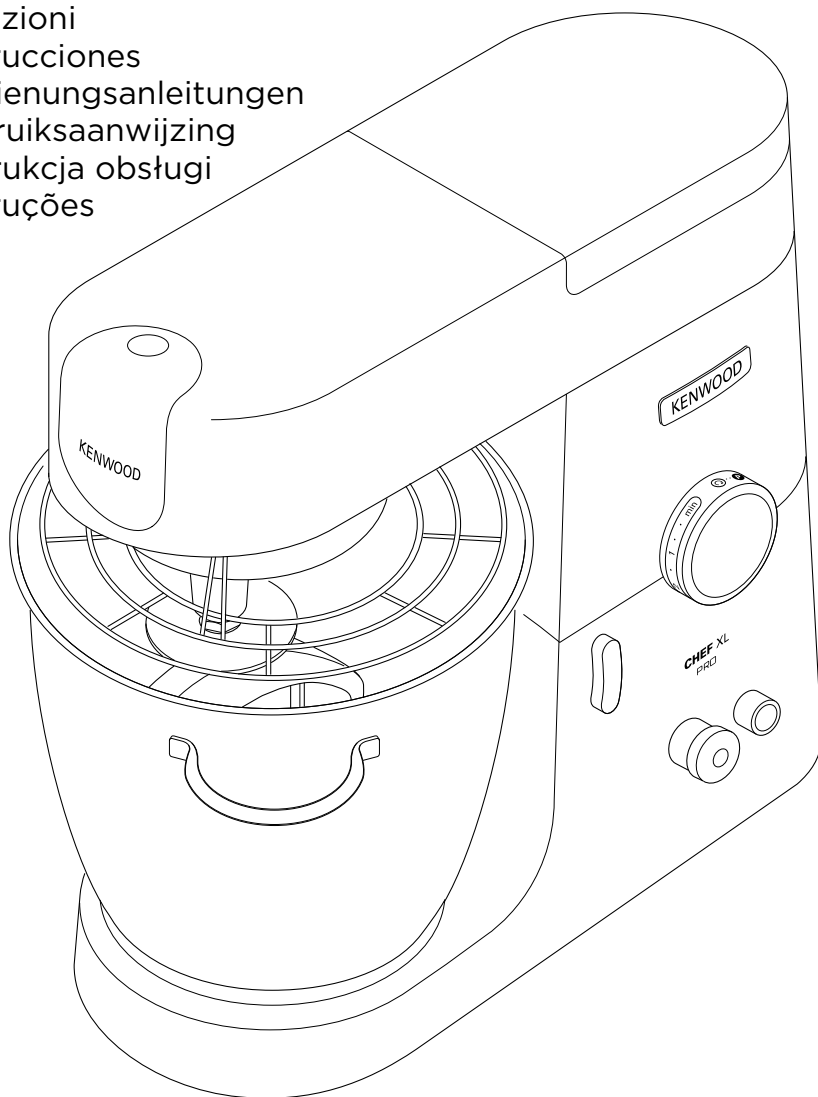
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

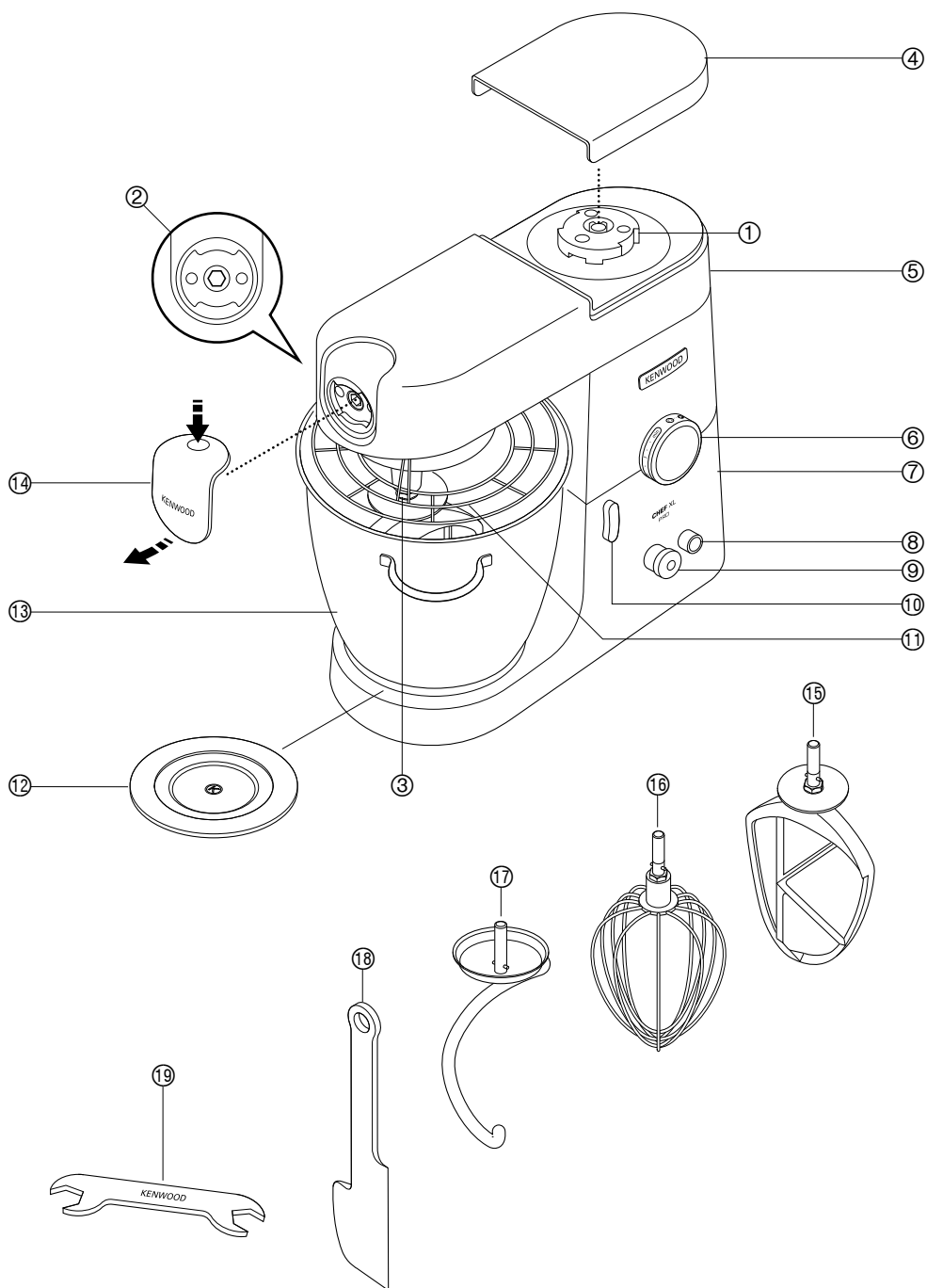
Instrukcja obsługi

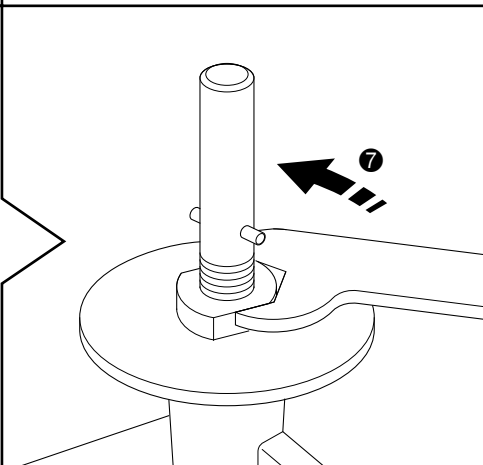
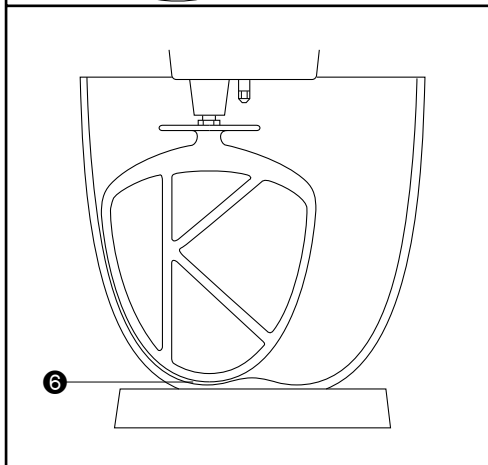
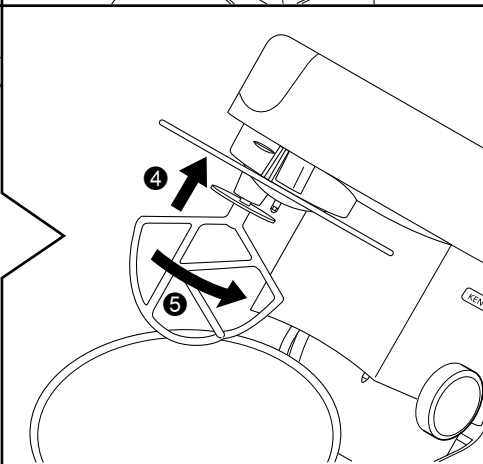
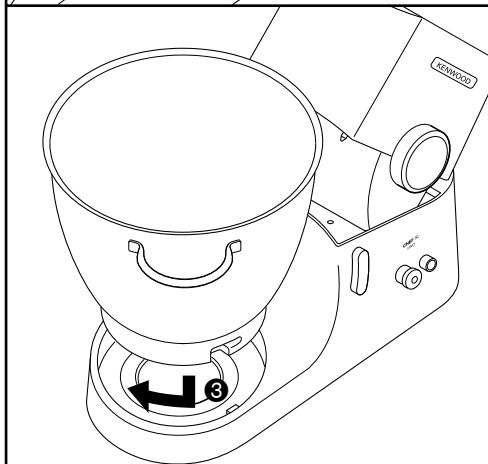
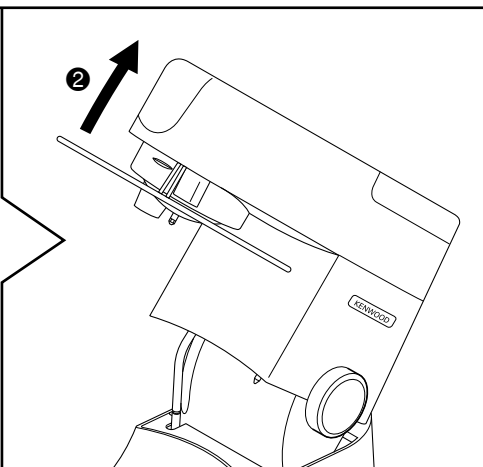
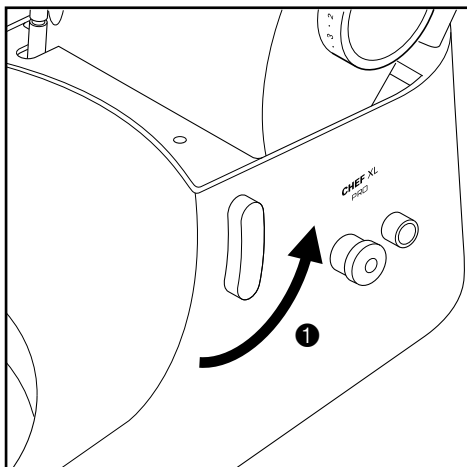
instruções



English	2 - 10
Nederlands	10 - 19
Français	20 - 29
Deutsch	30 - 39
Italiano	40 - 49
Português	50 - 59
Español	60 - 69
Dansk	70 - 78
Svenska	79 - 87
Norsk	88 - 96
Suomi	97 - 106
Türkçe	107 - 115
Česky	116 - 124
Magyar	125 - 134
Polski	135 - 146
Ελληνικά	147 - 158
Slovenčina	159 - 168
Українська	169 - 178
عربي	١٨٧ – ١٧٩







Know your Kenwood Kitchen Machine

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It is a state-of-the-art Kitchen Machine. We hope you will enjoy it.

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care' section.
- Never operate the Kitchen Machine with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.

- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- **Important** – The finger guard on the machine is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

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

Before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning' section.

Know your Kitchen Machine

Key

Attachment outlets

- ① high-speed outlet
- ② slow-speed outlet
- ③ bowl tool socket

Mixer

- ④ high speed outlet cover
- ⑤ mixer head
- ⑥ speed and pulse control
- ⑦ power unit
- ⑧ start button (green)
- ⑨ stop button (red)
- ⑩ head release lever
- ⑪ finger guard
- ⑫ bowl seating pad
- ⑬ bowl
- ⑭ slow speed outlet cover
- ⑮ K-beater
- ⑯ whisk
- ⑰ dough hook
- ⑱ spatula
- ⑲ spanner

Optional attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Kitchen Machine. See the attachment leaflet included in your pack or visit www.kenwoodworld.com to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Kitchen Machine model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Kitchen Machine. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging. For more information visit

www.kenwoodworld.com/twist.

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Kitchen Machine.

For more information visit

www.kenwoodworld.com/twist.

The bowl tools and some of their uses

K-beater

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

Dough Hook

For yeast mixtures only.

Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

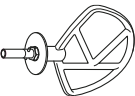
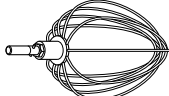
To use your bowl tools

- 1 Turn the head lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks ❷. Ensure the bowl seating pad ❸ is correctly fitted with the Ⓚ symbol uppermost.
- 2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ❸ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up ❹ and turn ❺ the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the “Tool Adjustment” section.
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 5 Select a speed.
- 6 To start the mixer press the green button. To stop the mixer press the red button.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Important

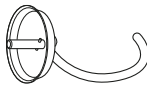
Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

Recommended Usage Chart

Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities	⌚	* (Minutes)	Hints and Tips
	Creaming butter/margarine and sugar	4.55kg (15 Egg mix)	Min → Max	4	• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
	Beating eggs into cake mixes		Min → Max	1 – 4	• When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
	Folding in flour, fruit etc		Min → 1	30 – 60 secs	• To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	340g - 910g	Min → 2	2	• Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.
	All in one cake mixes	600g - 5kg	Min → Max	45 – 60 secs	
	Egg whites	16 (605g)	Min → Max	1½ – 2	Important
	Fatless sponges	930g (9 Egg Mix)		4 – 6	• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
	Cream (Fresh whipping cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream)	125ml - 2L	Min → 4-6	1½ – 3	• The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it.
					• Best results achieved when eggs are at room temperature.
					• Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
	Mayonnaise	Egg yolk Mustard Vegetable Oil	Max	1 – 1½	• For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
	Pancake Batter	Flour Milk Eggs	'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs	1	• Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.

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

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

Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities	⌚	⌚ * (Minutes)	Hints and Tips
Dough Hook (For Yeasted Dough Mixes) 	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	Min	60 secs	Important - Never exceed the maximum capacities stated – you may overload the machine. - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately. - The ingredients mix best if you put the liquid in first. Yeast Dried yeast (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy. Fresh yeast: crumble into the flour. Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions. - Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
		Total Weight	Re-knead Speed 1	60 secs	
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	Min	60 secs	
		Total Weight	1	3 – 4	
			Re-knead Speed 1	60 secs	

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

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

Tool Adjustment

K-beater & Whisk

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

However, if you wish to adjust the tool use the spanner provided.

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ⑥.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑦. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

Care & Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Power Unit, Outlet Covers and Finger Guard

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

Bowl

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

Tools

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

recipe

chilli marinade

300g cold clear runny honey (refrigerated overnight)

1 chilli (whole)

20g (1 tsp) crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse ⑨ for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Service and Customer Care

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

Service and Customer Care



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

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

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

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
The Kitchen Machine stops during operation.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.

Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

U bent de gelukkige eigenaar van een Kenwood. Dankzij het grote assortiment beschikbare hulpstukken, is deze machine veel meer dan zomaar een mixer. Het is een geavanceerde keukenmachine. We hopen dat u er veel plezier van zult hebben.

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijderd, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld op de tabel met de maximumcapaciteiten.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.

- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine niet aan de rand van het werkoppervlak.
- 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 veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.
- **Belangrijk** – De vingeraf scherming van de machine wordt tijdens de fabricage aangebracht en mag niet worden verwijderd.
- 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.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

De onderdelen van de keukenmachine

legenda

Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid
- ② Contact lage snelheid
- ③ Contact voor het komhulpstuk

Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Snelheids- en stootregeling
- ⑦ Motorgedeelte
- ⑧ startknop (groen)
- ⑨ stopknop (rood)
- ⑩ Kopontgrendeling
- ⑪ vingerafscherming
- ⑫ Basisplaat voor kom
- ⑬ Kom
- ⑭ Deksel voor lagesnelheidscontact
- ⑮ K-klopper
- ⑯ Garde
- ⑰ Deeghaak
- ⑱ Spatel
- ⑲ moersleutel

Optionele hulpstukken

Er zijn diverse optionele hulpstukken verkrijgbaar voor uw keukenmachine. Raadpleeg de brochure met hulpstukken in de verpakking of ga naar www.kenwoodworld.com om het hele assortiment te bekijken, compleet met instructies voor het kopen van een hulpstuk dat niet met de machine is meegeleverd.

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem.

Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen.

Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

De menghulpstukken gebruiken

K-klopper

Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

Deeghaak

Alleen voor gismengsels.

Garde

Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

7 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

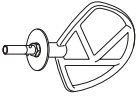
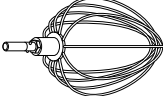
Belangrijk

Zorg ervoor dat er geen menghulpstukken zijn geplaatst of in de kom aanwezig zijn wanneer u andere contacten gebruikt.

De menghulpstukken gebruiken

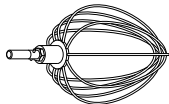
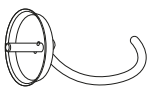
- 1 Draai de kopontgrendeling naar rechts **1** en haal de mixerkop omhoog, tot hij vastklikt **2**. Zorg dat de basisplaat van de kom **12** goed is bevestigd met het **K** symbool naar boven.
- 2 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts **3** vast.
- 3 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog **4** en draai eraan **5** om hem op zijn plaats vast te zetten.
Opmerking: Als de K-klopper of garde geen ingrediënten van de bodem van de kom meenemen, raadpleegt u het deel 'Hulpstukken afstellen'.
- 4 Haal de mixerkop iets omhoog; draai de kopontgrendeling naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- 5 Selecteer een snelheid.
- 6 U start de staafmixer door op de groene knop te drukken. U stopt de staafmixer door op de rode knop te drukken.

Tabel met aanbevolen snelheden

Hulpmiddel	Recept/proces	Maximale capaciteit	↶	⌚ * (Minuten)	Tips
	Boter/margarine en suiker romig maken	4,55 kg (15 eieren)	Min → Max	4	- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. - Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. - Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. - Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
	Eieren in cakemix kloppen		Min → Max	1-4	
	Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen	340 g - 910 g	Min → 1	30-60 sec.	
	Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen		Min → 2	2	
	All-in-one cakemix	600 g - 5 kg	Min → Max	45-60 sec.	Belangrijk - Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. De garde is niet geschikt voor all-in-one cakemixes, omdat ze te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. - Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. - Zorg ervoor dat er geen boter of eiageel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen - Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie hebt toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.
	Eiwit	16 (605 g)	Min → Max	1½-2	
	Vetloze sponge cake	930 g (9 eieren)		4-6	
	Room (Verse slagroom, 38% vet. Verwerkingstijd kan variëren, afhankelijk van het vetgehalte van de room.)	125 ml - 2 l	Min → 4-6	1½-3	
	Mayonaise				
	Eierdoiler	2	Max	1-1½	
	Mosterd	10 g			
	Plantaardige olie	200 ml			

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

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

Hulpmiddel	Recept/proces	Maximale capaciteit		* (Minuten)	Tips
Garde 	Pannenkoekbeslag				
	Bloem	250 g		1	• Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten.
	Melk	500 g			• Meng de ingrediënten op minimale snelheid.
	Eieren	200 g			
Deeghaak (voor gegist deeg) 	Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	Min	60 sec.	Belangrijk • Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast. • Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijder u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk. • De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet. Gist • Gedroogde gist (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt. • Verse gist: brokkel de gist in de bloem. • Andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de producent. • Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom met daar overheen een theedoek. Laat het op een warme plek rusten, totdat de deegbal tweemaal zo groot is geworden.
		Totaalgewicht	1	3-4	
	Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)		Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.	
		Bloemgewicht	Min	60 sec.	
		Totaalgewicht	1	3-4	
			Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.	

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

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

Hulpstukken afstellen

K-klopper en garde

De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden.

Als u het hulpstuk wilt verstellen, gebruikt u de meegeleverde moersleutel.

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdt u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom **6 bijna** raken.
- 4 Met de meegeleverde moersleutel draait u de moer voldoende los, zodat de as **7** kan worden afgesteld. Als u het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
- 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

Onderhoud en reiniging

- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Er kan wat vet uit het lagesnelheidscontact **2** stromen wanneer u het voor het eerst gebruikt. Dit is normaal – veeg het vet weg.

Motorgedeelte, contactdeksels en vinger-afscherming

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.

Kom

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

Hulpstukken

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

recept

chili marinade

300 g koude, doorzichtige en vloeibare honing (die een nacht in de koelkast heeft gestaan)

1 chili (heel)

20 g pindakaas met stukjes

Zout en peper

- 1 Doe alle ingrediënten in de minihakker/molen.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine en zorg ervoor dat het mes goed in de ingrediënten steekt.
- 3 Pulseer  de messen gedurende 4 seconden.
- 4 Gebruik zoals gewenst.

Onderhoud en klantenservice

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

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel “Hulpstukken afstellen”.
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
De keukenmachine schakelt ineens uit.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Als de machine niet functioneert, verwijdt u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément / accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.

- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- **Important** – le protège-doigts sur le robot est installé pendant la fabrication et ne doit en aucun cas être retiré.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher votre appareil

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

et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Légende

Sorties pour les accessoires

- ① sortie rapide
- ② sortie lente
- ③ sortie du bol

Robot

- ④ cache de la sortie rapide
- ⑤ tête du robot
- ⑥ commande pulse et variateur de vitesse
- ⑦ bloc d'alimentation
- ⑧ bouton de démarrage (vert)
- ⑨ bouton d'arrêt (rouge)
- ⑩ manette de déblocage de la tête
- ⑪ protège-doigts
- ⑫ repose-bol
- ⑬ bol
- ⑭ cache de la sortie lente
- ⑮ batteur- K
- ⑯ fouet
- ⑰ pétrin
- ⑱ spatule
- ⑲ clé

Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-

vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site www.kenwoodworld.com pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

Batteur-K

Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Fouet

Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

Utilisation des ustensiles du bol

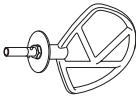
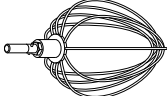
- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse ❶ des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille ❷.
Veillez à ce que le repose-bol ❷ soit correctement positionné et le symbole ❸ tourné au plus haut.
- 2 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ❹ pour le mettre fermement en place.
- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ❺ et tournez ❻ l'ustensile pour le mettre en place.

Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles " .

- 4 Relevez légèrement la tête du robot, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 5 Sélectionnez une vitesse.
- 6 Pour démarrer le robot, appuyez sur le bouton vert. Pour arrêter le robot, appuyez sur le bouton rouge.
- 7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

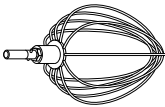
Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

Conseils d'utilisation					
Outil	Recette/Objectif	Capacités maximales	↗	⌚ * (Minutes)	Conseils et astuces
Batteur-K 	Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre	4,55 kg (préparation à 15 œufs)	Min → Max	4	- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. - Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable. - Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule. - Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.
	Battre des œufs dans les préparations pour gâteaux		Min → Max	1-4	
	Incorporer de la farine, des fruits, etc.		Min → 1	30 – 60 s	
	Pâtisseries et biscuits : intégre les matières grasses à la farine	340 g – 910 g	Min → 2	2	
	Préparations pour gâteaux tout-en-un	600 g – 5 kg	Min → Max	45 – 60 s	
Fouet 	Blancs en neige	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	Important - Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. Le fouet n'est pas adapté pour les préparations pour gâteaux tout-en-un, car ce type de préparation est trop lourd et risque d'endommager le fouet. - Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal. - Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.
	Génoises sans matières grasses	930 g (préparation à 9 œufs)		4 – 6	
	Crème (crème à fouetter 38 % de matières grasses utilisée; durées variables selon la quantité de matières grasses dans la crème)	125 ml – 2 l	Min → 4-6	1½ – 3	

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

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

Outil	Recette/Objectif	Capacités maximales		 * (Minutes)	Conseils et astuces
	Mayonnaise	Jaune d'œuf	Utilisez la vitesse minimum pendant 10 s, puis augmentez jusqu'à atteindre la vitesse maximale pendant 45-60 s.	1	• Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime. • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.
		Moutarde			
		Huile végétale			
	Pâte à crêpe épaisse	Farine	250 g	Min	60 s
Lait		500 g			
Œufs		200 g			
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	350 g – 1,6 kg	1	3 – 4	Levure • Levure sèche (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. • Levure fraîche : à émietter dans la farine. • Autres types de levure : suivez les consignes du fabricant. • Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
	Poids total	564 g – 2,58 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s	
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs)	Quantité de farine	250 g – 2,6 kg	Min	60 s	
	Poids total	478 g – 5 kg	1	3 – 4	
			Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s	

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

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

Réglage des ustensiles

Batteur-K & Fouet

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

Cependant, si vous souhaitez régler l'outil, veuillez utiliser la clé fournie.

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol ⑥.

- 4 À l'aide de la clé fournie, desserrez suffisamment l'écrou pour permettre le réglage de l'axe ⑦. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.

Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal – il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

Bloc d'alimentation, caches de sortie et protège-doigts

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

Bol

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

Outils

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

recette

marinade au piment

300 g de miel clair, liquide et froid
(conservé préalablement une nuit au réfrigérateur)

1 piment (entier)

20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant

Assaisonnement

- 1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
- 2 Installez l'ustensile sur le robot pâtissier multifonction et laissez les ingrédients se déployer autour de la lame.
- 3 Actionnez la fonction pulse (P) pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon vos besoins.

Service après-vente

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



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

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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ après-vente “ pour plus de conseils.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Kenwood Küchenmaschine. Mit ihrer breiten Auswahl an Zubehör auf dem neuesten Stand der Technik hat sie den Namen „Küchenmaschine“ wirklich verdient. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an ihr haben werden.

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührelementen oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.

- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Vorsicht beim Entfernen von Rührelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.
- **Wichtig** – Der Fingerschutz am Gerät wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

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

mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Rührelement-Anschluss

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑦ Antriebseinheit
- ⑧ Start-Taste (grün)
- ⑨ Stopp-Taste (rot)
- ⑩ Freigabehebel für Maschinenkopf
- ⑪ Fingerschutz
- ⑫ Schlüsseluntersetzer
- ⑬ Schüssel
- ⑭ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑮ K-Haken
- ⑯ Schneebesens
- ⑰ Knethaken
- ⑱ Spatel
- ⑲ Schraubenschlüssel

Optionales Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com – dort finden Sie das komplette Sortiment sowie Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt.

Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können.

Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken

Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.

Knethaken

Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Schneebesen

Für Eier, Sahne, Rührteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung Ihres Schüsselzubehörs

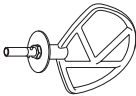
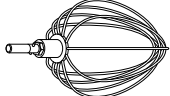
- 1 Drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn ❶ und klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet ❷. Stellen Sie sicher, dass der Schüsseluntersetzer ❷ richtig eingelegt ist: Das Symbol ❷ muss nach oben zeigen.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ❸, so dass sie fest sitzt.
- 3 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben ❹ und drehen Sie es ❺, bis es einrastet.

Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.

- 4 Heben Sie den Maschinenkopf leicht an, drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Kopf nach unten, bis er einrastet.
- 5 Stellen Sie eine Geschwindigkeit ein.
- 6 Drücken Sie die grüne Taste, um das Gerät einzuschalten. Zum Stoppen des Geräts drücken Sie die rote Taste.
- 7 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

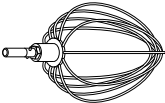
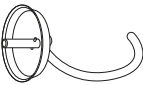
Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.

Empfehlungstabelle					
Rührelement	Rezept/Verfahren	Maximale Mengen	⌒	* (Minuten)	Hinweise und Tipps
K-Haken 	Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker	4,55 kg (mit 15 Eiern)	Min → Max	4	- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. - Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. - Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. - Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig		Min → Max	1 – 4	
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.		Min → 1	30 – 60 Sek.	
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	340 g – 910 g	Min → 2	2	
Schneebesen 	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	600 g – 5 kg	Min → Max	45 – 60 Sek.	
	Eiweiß	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	Wichtig Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
	Biskuit ohne Fett	930 g (mit 9 Eiern)		4 – 6	Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden. - Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. - Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
	Sahne (frische Schlagsahne, 38 % Fett. Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)	125 ml – 2 l	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonnaise	2	Max	1 – 1½	
	Eigelb Senf Pflanzenöl	10 g 200 ml			Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.

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

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

Rührlement	Rezept/Verfahren	Maximale Mengen	⌚	* (Minuten)	Hinweise und Tipps
Schneebesen 	Pfannkuchenteig	Mehl	10 Sekunden mit Min anfangen. Dann auf Max erhöhen und 45 bis 60 Sekunden verarbeiten.	1	- Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. - Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.
		Milch			
		Eier			
Knethaken (für Hefeteig) 	Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	Min	60 Sek.	Wichtig - Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten. - Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten. - Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben. Hefe Trockenhefe (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird. Frische Hefe: Zerbröckeln und zum Mehl geben. Andere Hefearten: Den Anleitungen des Herstellers folgen. - Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
		Gesamtgewicht	Erneut durchkneten Stufe 1	3 – 4 60 Sek.	
	Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	Min	60 Sek.	
		Gesamtgewicht	1 Erneut durchkneten Stufe 1	3 – 4 60 Sek.	

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

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

Anpassung von Röhrelementen

K-Haken und Schneebesen

Die Röhrelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe eines Röhrelements verändern möchten, verwenden Sie den beiliegenden Schraubenschlüssel.

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach

oben und nehmen Sie das Röhrelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren ⑥.

- 4 Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen ⑦. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Dies ist normal – einfach abwischen.

Antriebseinheit, Anschlussdeckel und Fingerschutz

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.

Schüssel

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

Röhrelemente

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

Rezept

Chili-Marinade

300 g kalter klarer, flüssiger Honig (über Nacht gekühlt)

1 Chili (ganz)

20 g (1 TL) grobe Erdnussbutter

Gewürze

- 1 Alle Zutaten in den Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz geben.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
- 3 Impuls-Funktion (P) 4 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Kundendienst und Service

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



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

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX)  .	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Per conoscere il Suo Kenwood Chef

La ringraziamo per aver acquistato Kenwood Chef. Infinitamente facile da usare, incredibilmente versatile grazie all'applicazione delle sue raffinate attrezzature, è molto più di un semplice impastatore: ben presto diventerà il Suo compagno indispensabile in cucina!

Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
- Non lasciare mai la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non utilizzare mai la Kitchen Machine con la testa in posizione sollevata.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.
- Non bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Non superare mai le quantità indicate nella tabella delle quantità massime.
- Quando si utilizza un'attrezzatura opzionale, leggere e seguire le istruzioni di sicurezza che la accompagnano.

- Sollevare con cura l'apparecchio, perché è pesante. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che la ciotola, le attrezzature, i coperchi degli attacchi e il cavo elettrico siano bloccati in posizione prima di sollevare la macchina.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare la macchina sul bordo di una superficie di lavoro.
- 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 utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.
- **Importante** – La griglia parafuoco viene montata sull'apparecchio durante la produzione e non deve essere rimossa.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Prima di collegare il cavo elettrico

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Per conoscere meglio Kenwood Chef

Legenda

Attacchi per le attrezzature

- ① attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ② attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ③ attacco per movimento planetario

Mixer

- ④ coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ⑤ testa dell'impastatrice
- ⑥ controllo della velocità della funzione Pulse
- ⑦ corpo motore
- ⑧ pulsante di avvio (verde)
- ⑨ pulsante di arresto (rosso)
- ⑩ levetta sgancia-testa
- ⑪ griglia paradita
- ⑫ piattaforma di stallo del recipiente
- ⑬ ciotola
- ⑭ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ⑮ frusta K
- ⑯ frusta a filo
- ⑰ gancio impastatore
- ⑱ spatola
- ⑲ chiave inglese

Attrezzature optional

È disponibile una gamma di attrezzature optional da utilizzare con il Suo Kenwood Chef. Consultare il leaflet delle attrezzature incluso nella confezione oppure visitare il sito www.kenwoodworld.com per conoscere l'intera gamma e le modalità di acquisto di un accessorio non incluso nella confezione.

Nota: Attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità

L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuovi accessori da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutti gli accessori del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist  visibile sull'imballaggio. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Se gli accessori di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirli mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System)  sulla Kitchen Machine.

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Attrezzature per lavorazioni con movimento planetario ed esempi di utilizzo

Frusta K

Per preparare torte, biscotti, dolci, glassa, ripieni, bignè e altri impasti semi-duri.

Gancio impastatore

Per impastare pane, pizza, focacce, pasta ed altri composti elastici e compatti.

Frusta a filo

Per sbattere uova, panna, pastelle, pan di spagna, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé. Non usare la frusta a filo per miscele dense (ad es. per amalgamare burro e zucchero), che potrebbero danneggiarla.

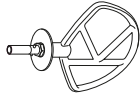
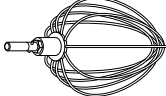
Come utilizzare i ganci di miscelazione

- 1 Girare in senso antiorario ❶ la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca ❷. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente ❷ sia ben fissata con il simbolo ❸ nella parte più alta.
- 2 Inserire la ciotola nella base, premerla verso il basso e ruotarla in senso orario ❹ per bloccarla in posizione.
- 3 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto ❺ e ruotare ❻ l'accessorio per bloccarlo in posizione.
Nota: Se la frusta K o quella a filo non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".

- 4 Sollevare leggermente la testa dell'impastatrice poi ruotare la leva di sollevamento della testa in senso antiorario e abbassare la testa dell'impastatrice fino a quando scatta.
- 5 Selezionare una velocità.
- 6 Per avviare l'impastatore, premere il pulsante verde. Per arrestare l'impastatore, premere il pulsante rosso.
- 7 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

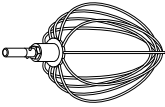
Importante

Assicurarsi che i ganci di miscelazione non siano montati o rimasti nella ciotola quando si usano altri attacchi.

Grafico di utilizzo consigliato					
Accessorio	Ricetta/Processo	Capacità massime	↶	⌚ * (Minuti)	Consigli e suggerimenti
Frusta K 	Amalgamare burro/margarina e zucchero	4,55 kg (15 uova)	Min → Max	4	- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. - Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima. - Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente. - Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.
	Amalgamare le uova per impasti per torte		Min → Max	1 – 4	
	Amalgamare farina, frutta, ecc.		Min → 1	30 – 60 secondi	
	Dolci e biscotti – Peso farina miscelare burro e farina	340 g – 910 g	Min → 2	2	
Frusta a filo 	Miscela pronte per dolci	600 g – 5 kg	Min → Max	45 – 60 secondi	Importante - Per evitare schizzi di ingredienti aumentare gradualmente la velocità. La frusta non è adatta per amalgamare miscele pronte per dolci, poiché queste miscele sono troppo pesanti e la danneggeranno. - Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente. - Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.
	Albumi	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	
	Pan di spagna	930 g (9 uova)		4 – 6	
	Panna (panna da montare fresca, Contenuto di grassi 38%. I tempi di lavorazione potrebbero variare, a seconda del contenu- to di grassi della panna)	125 ml – 2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Maionese	Tuorlo d'uovo	Max	1 – 1½	Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.
		Senape			
		Ölio vegetale			

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g)

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

Accessorio	Ricetta/Processo	Capacità massime	↶	⌚ * (Minuti)	Consigli e suggerimenti
Frusta a filo 	Pastella per frittelle	Farina Latte Uova	Velocità 'Min' per 10 secondi. Quindi aumentare alla velocità max per 45 – 60 secondi	1	• Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.
	Gancio impastatore (per miscele di impasti con lievito) 	Peso farina	Min 1	60 secondi 3 – 4	Importante • Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina. • Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà. • Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi. Lievito • Lievito disidratato (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma. • Lievito fresco: sbriciolare nella farina. • Altri tipi di lievito: seguire le istruzioni sulla confezione. • Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto si saranno raddoppiate.
		Peso totale	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi	
	Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	Min 1	60 secondi 3 – 4	
		Peso totale	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi	

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g)

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

Regolazione dei ganci di miscelazione

Frusta K e Frusta a filo

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione. Se tuttavia si desidera regolare l'altezza degli utensili, utilizzare la chiave inglese in dotazione.

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola ⑥.

- 4 Utilizzando la chiave inglese, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino ⑦. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Serrare nuovamente il dado.
- 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
- 7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.

Cura e Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente prima di pulire il corpo motore.
- Dopo il primo utilizzo, sull'attacco per le lavorazioni a bassa velocità ② può essere presente un po' di grasso. Questo è normale, basta semplicemente rimuoverlo con un panno umido.

Corpo motore, Coperchi degli attacchi e Griglia paradita

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.

Ciotola

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

Utensili

- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.

ricetta

peperoncini marinati

300 g di miele freddo, trasparente e liquido
(refrigerato la notte prima)

1 peperoncino chili (intero)

20 g (1 cucchiaino) di burro di arachidi
croccante

Condimenti

- 1 Versare tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
- 2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine e lasciare che gli ingredienti si assestino attorno alla lama.
- 3 Accendere l'unità e lavorare a impulsi (P) per 4 secondi.
- 4 Usare la marinatura a piacere.

Manutenzione e Assistenza Tecnica

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



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

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

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

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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità.	Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) 	L'accessorio deve essere dotato di  per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. <i>Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.</i>
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.

Conheça a sua Máquina de Cozinha Kenwood

Parabéns por ter adquirido uma Kenwood. Com um leque tão variável de acessórios disponíveis, a sua Kenwood é mais do que uma simples batedeira. É simplesmente a Máquina de Cozinha por excelência. Esperamos que lhe proporcione verdadeiros momentos de prazer.

Robusta. Confiável. Versátil. Kenwood.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “assistência e cuidados ao cliente”.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Não exceda as quantidades mencionadas no quadro de quantidades máximas recomendadas.
- Quando utilizar um acessório, leia e siga as instruções de segurança, que acompanham o aparelho.

- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não mexa ou levante a cabeça da bateadeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Não opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- 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.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- **Importante** – A rede de protecção dos dedos é colocada na máquina durante o processo de fabrico, por isso não deve tentar retirá-la.
- 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.

Antes de ligar à corrente eléctrica

- Certifique-se de que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

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

Conheça a sua Máquina de Cozinha

Legenda

Entradas para acessórios

- ① entrada de alta velocidade
- ② entrada de baixa velocidade
- ③ encaixe para os utensílios da taça

Batedeira

- ④ tampa da entrada de alta velocidade
- ⑤ cabeça da batedeira
- ⑥ controlo de velocidade e impulso
- ⑦ unidade motriz
- ⑧ botão de iniciar (verde)
- ⑨ botão de parar (vermelho)
- ⑩ alavanca de libertação da cabeça
- ⑪ rede de protecção dos dedos
- ⑫ base para assentar a taça
- ⑬ taça
- ⑭ tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑮ varinha K
- ⑯ batedor de varetas
- ⑰ batedor de gancho
- ⑱ espátula
- ⑲ chave de bocas

Acessórios opcionais

É disponibilizado pela Kenwood um vasto leque de acessórios opcionais que pode utilizar na sua Máquina de Cozinha. Para ver e poder adquirir qualquer dos acessórios opcionais disponíveis para

a sua Máquina de Cozinha consulte por favor o folheto incluído na sua embalagem ou visite o site da Kenwood, www.kenwoodworld.com.

Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist.

Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist  visível na embalagem. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist  da sua Máquina de Cozinha.

Para mais informações, visite:
www.kenwoodworld.com/twist.

Os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

Varinha K

Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacê, recheios, éclairs e puré de batata.

Batedor de varetas

Para bater ovos, natas, massa para crepes, pão-de-ló sem gordura, suspiros, cheesecakes, mousses, soufflés. Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater natas gordas e açúcar) – pode danificá-la.

Batedor de gancho

Apenas para misturas com fermento de padeiro.

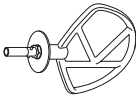
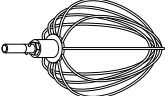
Para utilizar os seus utensílios da taça

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido anti-horário ❶ e levante a cabeça da batedeira até prender ❷. Verifique que a base para assentar a taça ❷ está correctamente colocada com o símbolo ❷ para cima.
- 2 Coloque a taça na base carregue para baixo e gire em sentido horário ❸ para a fixar.
- 3 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima ❹ e rode-o ❺ para o fixar.
Nota: Se a varinha K ou o batedor de varetas não estiver a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção “Ajustar o utensílio”.

- 4 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido anti-horário a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
- 5 Seleccione uma velocidade.
- 6 Para iniciar a batedeira prima o botão verde. Para parar a batedeira prima o botão vermelho.
- 7 Liberte o utensílio rodando-o em sentido horário para o desengatar e depois retire-o.

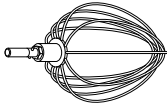
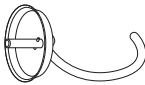
Importante

Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.

Quadro de Utilização Recomendada					
Utilitário	Receita/Processo	Capacidades Máximas	↻	* (Minutos)	Dicas e Sugestões
Varinha K 	Bater manteiga/margarina e açúcar	4,55 kg (mistura com 15 Ovos)	Min → Max	4	- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. - Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro. - Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça. - Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.
	Bater ovos em misturas para bolos		Min → Max	1 – 4	
	Incorporar farinha, frutos, etc.		Min → 1	30 – 60 seg.	
	Pastéis e Biscoitos – envolver gordura em farinha	340 g – 910 g	Min → 2	2	
Batedor de Varetas 	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	600 g – 5 kg	Min → Max	45 – 60 seg.	Importante - Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. - Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. - Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.
	Claras de ovos	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	
	Batido esponjoso (Pão-de-ló)	930 g (Mistura com 9 Ovos)		4 – 6	
	Bater Natas (Bater natas frescas com 38% de matéria gorda (M.G.). Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	125 ml – 2 L	Min → 4-6	1½ – 3	

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

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

Utensílio	Receita/Processo	Capacidades Máximas	⤵	⌚ * (Minutos)	Dicas e Sugestões
Batedor de Varetas 	Maionese	Gemas de ovo	Max	1 – 1½	- Para obter melhores resultados rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o óleo e o rum e processe durante mais 10 segundo à velocidade max. - Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos. - Misture os ingredientes na velocidade mínima
		Mostarda			
		Óleo vegetal			
	Massa de Parquecas	Farinha	Velocidade Min durante 10 seg. Aumentar depois para a velocidade max durante 45 – 60 seg.	1	
		Leite			
		Ovos			
Batedor de Gancho (Para Misturas com Fermento de Padeiro) 	Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	Min	60 seg.	Importante - Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina. - Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado. - Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido. Fermento de Padeiro seco (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar. Fermento de Padeiro fresco: esfale-o para a farinha. Outros tipos de fermento de padeiro: siga as instruções do fabricante. - Ponha a massa num saco plástico untado com gordura ou numa taça coberta com um pano de cozinha. Deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.
		Peso Total	Reamassar na Velocidade 1	3 – 4 60 seg.	
	Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Peso de Farinha	Min	60 seg.	
		Peso Total	1	3 – 4 60 seg.	
			Reamassar Velocidade 1		

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

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

Ajuste do Utensílio

Varinha K e Batedor de Varetas

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

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use a chave de bocas fornecida

Depois siga as instruções seguintes:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da bateadeira e insira o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da bateadeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da bateadeira e remova o utensílio. O ideal é que o utensílio **quase** toque o fundo da taça ⑥.

- 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo ⑦. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o utensílio na bateadeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.

Cuidados e Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

Unidade Motriz, Tampas das Entradas e Rede de Protecção dos Dedos

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

Taça

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

Utensílios

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

receita

marinada picante

300g mel líquido claro (no frigorífico desde o dia anterior)

1 piri-piri (inteiro)

20g (1 c.chá) de manteiga de amendoim crocante

Tempero

1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.

2 Coloque o acessório na Máquina de Cozinha e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.

3 Ligue em impulso  durante 4 segundos.

4 Utilize a gosto.

Assistência e cuidados ao cliente

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



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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.

Conozca su Robot de Cocina Kenwood

Felicidades por la compra de un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, es más que una simple mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No acerque los dedos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados.
- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades indicadas en la tabla de capacidades máximas.
- Al usar un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.

- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de una encimera.
- 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- **Importante** – El protector de dedos del aparato se acopla durante la fabricación y no hay que intentar quitarlo.
- 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.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los

materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

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

Conozca su Robot de Cocina

Descripción del aparato

Salidas de los accesorios

- ① salida de alta velocidad
- ② salida de baja velocidad
- ③ toma de los utensilios del bol

Mezcladora

- ④ tapa de la salida de alta velocidad
- ⑤ cabezal de la mezcladora
- ⑥ control de velocidad y acción intermitente
- ⑦ unidad de potencia
- ⑧ botón de inicio (verde)
- ⑨ botón de parada (rojo)
- ⑩ palanca para soltar el cabezal
- ⑪ protector de dedos
- ⑫ base de apoyo del bol
- ⑬ bol
- ⑭ tapa de la salida de baja velocidad
- ⑮ batidor K
- ⑯ batidor de varillas
- ⑰ gancho de amasar
- ⑱ espátula
- ⑲ llave fija

Accesorios opcionales

Hay disponible una gama de accesorios opcionales para usarlos con su robot de cocina. Consulte el folleto de accesorios que se incluye en su paquete o visite la página www.kenwoodworld.com para ver la gama completa y cómo comprar un accesorio no incluido en su paquete.

Nota: accesorios de la salida de baja velocidad

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System). Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.

Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist  que aparece en el embalaje. Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.

Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System)  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist  de su robot de cocina.

Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.

Los utensilios del bol y algunos de sus USOS

Batidor K

Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.

Gancho de amasar

Solo para mezclas de levadura.

Batidor de varillas

Para huevos, crema, pasta para rebozar, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, suflés. No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo.

Para usar los utensilios del bol

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas ❶ del reloj y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado ❷. Compruebe que la base de apoyo del bol ❸ esté correctamente colocada con el símbolo ❹ hacia arriba.
- 2 Coloque el bol sobre la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj ❸ para fijarlo en su posición.
- 3 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba ❹ y gire ❺ el utensilio para fijarlo en su posición.
Nota: si el batidor K o el batidor de varillas no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".

- 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 5 Seleccione una velocidad.
- 6 Para poner la mezcladora en marcha, apriete el botón verde. Para detener la mezcladora, apriete el botón rojo.
- 7 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Importante

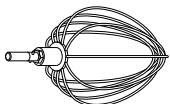
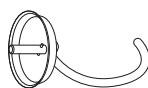
Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.

Tabla de usos recomendados

Utensilio	Receta/ proceso	Capacidades máximas		 * (Minutos)	Consejos y sugerencias
	Batir mantequilla/margarina y azúcar	4,55 kg (mezcla de 15 huevos)	Min → Max	4	• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
	Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta		Min → Max	1 – 4	• Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
	Añadir harina, fruta, etc.		Min → 1	30 – 60 segundos	• Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
	Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina	340 g – 910 g	Min → 2	2	• Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.
	Preparados para tartas en un solo paso	600 g – 5 kg	Min → Max	45 – 60 segundos	
	Claras de huevo	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	Importante
	Bizcochos ligeros	930 g (mezcla de 9 huevos)		4 – 6	• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
	Nata (se usa nata para montar fresca, 38 % de contenido en grasa. Los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	125 ml – 2 l	Min → 4-6	1½ – 3	• El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo.
					• Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.
					• Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
	Mayonesa	Yema de huevo Mostaza Aceite vegetal	Max	1 – 1½	• Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.

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

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

Utensilio	Receta/ proceso	Capacidades máximas		⌚	⌚ * (Minutos)	Consejos y sugerencias
		Chef	Chef XL			
Batidor de varillas 	Masa para crepes	Harina	250 g	Velocidad “min” durante 10 segundos. Luego aumente a velocidad máxima durante 45 – 60 segundos	1	• Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.
		Leche	500 g			
		Huevos	200 g			
Gancho de amasar (para masas con levadura) 	Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	350 g – 1,6 kg	Min	60 segundos	Importante • Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato. • Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado. • Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido. Levadura • Levadura seca (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa. • Levadura fresca: desmenúcela en la harina. • Otros tipos de levadura: siga las instrucciones del fabricante. • Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.
		Peso total	564 g – 2,58 kg	Reamasar Velocidad 1	60 segundos	
	Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	250 g – 2,6 kg	Min	60 segundos	
		Peso total	478 g – 5 kg	1	3 – 4 60 segundos	

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

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

Ajuste de los utensilios

Batidor K y batidor de varillas

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

Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice la llave facilitada.

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocan el fondo del bol ⑥.

- 4 Con la llave facilitada, afloje la tuerca lo bastante para permitir el ajuste del eje ⑦. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la salida de baja velocidad ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

Unidad de potencia, tapas de las salidas y protector de dedos

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Bol

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

Utensilios

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

receta

adobo de chile

300 g de miel líquida fría (refrigerada durante la noche)

1 chile rojo (entero)

20 g (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente

Condimento

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente (P) durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX  para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina. Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.

Kend din Kenwood-køkkenmaskine

Tillykke med din nye Kenwood. Med et så bredt udvalg af tilbehør er det mere end blot en mixer. Det er en højtudviklet køkkenmaskine. Vi håber, du får fornøjelse af den.

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

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 ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten, før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold dine fingre væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet "Service og kundepleje".
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig mængderne, der er angivet i oversigten over maksimal kapacitet.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der leveres med det, læses og følges.
- Vær forsigtig ved løft af dette apparat, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i den nedadpegende position, og at skålen, redskaberne, udtagsdækslerne og ledningen er fastgjort før løft.

- Udvis forsigtighed, når skåleredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Betjen ikke dit apparat nær en bordkant.
- 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.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.
- **Vigtigt** – fingerafskærmningen på maskinen er påsat under fremstilling og må ikke aftages.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Før stikket sættes i

- Sørg for at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af motorenheden.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første brug

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

Kend din køkkenmaskine

Forklaring

Udtag til tilbehør

- ① højhastighedsudtag
- ② lavhastighedsudtag
- ③ holder til skålredskaber

Mixer

- ④ dæksel til højhastighedsudtag
- ⑤ mixerhoved
- ⑥ hastigheds- og pulsregulator
- ⑦ motorenhed
- ⑧ startknap (grøn)
- ⑨ stopknap (rød)
- ⑩ håndtag, der frigør røremaskinens hoved
- ⑪ fingerafskærmning
- ⑫ skålunderlag
- ⑬ skål
- ⑭ dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑮ K-spade
- ⑯ piskeris
- ⑰ dejkrog
- ⑱ dejskraber
- ⑲ skruenøgle

Valgfrit tilbehør

Der findes et sortiment af valgfrit tilbehør til brug med din køkkenmaskine.

Se tilbehørsbrochuren, der medfølger i din pakke, eller besøg www.kenwoodworld.com, og se det fulde sortiment, og hvordan du køber tilbehør, der ikke medfølger i din pakke.

Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag

Lavhastighedsudtaget på din køkkenmaskinemodel har vride-tilslutningssystem. Det er konstrueret til at passe til vridetilslutningssystem-tilbehør.

Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine. Alt vridetilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet , som er synligt på emballagen. For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Hvis dit eget tilbehør har stang-tilslutningssystem , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet  på din køkkenmaskine.

For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Skålredskaberne og nogle af deres anvendelser

K-spade

Til kager, småkager, butterdej, glasur, fyld, vandbakkelser og kartoffelmos

Dejkrog

Kun til gærdej.

Piskeris

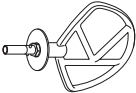
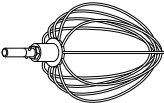
Til æg, fløde, pandekagedej, fedtfri formkager, marengs, cheesecakes, mousser, souffléer. Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) – du kan beskadige det.

Vigtigt

Sørg for, at ingen skålredskaber er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.

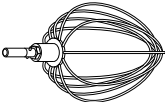
Brug af dine skålredskaber

- 1 Drej hovedløftegrebet mod uret ❶, og hejs mixerhovedet, til det låses ❷.
Sørg for, at skålunderlaget ❷ er korrekt monteret med ❸ symbolet øverst.
- 2 Sæt skålen ned i foden, tryk ned, og drej den med uret ❹ for at fastgøre den i position.
- 3 Placer det ønskede redskab i holderen.
Tryk derpå op ❺, og drej ❻ redskabet for at låse det i position.
Bemærk: Hvis K-spaden eller piskeriset ikke når ingredienserne i bunden af skålen, skal du se afsnittet "Redskabsjustering".
- 4 Løft mixerhovedet lidt, drej så hovedløftegrebet mod uret, og sænk mixerhovedet, til det låser på plads.
- 5 Vælg hastighed.
- 6 Tryk på den grønne knap for at starte mixeren. Tryk på den røde knap for at stoppe mixeren.
- 7 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

Oversigt over anbefalet brug						
Redskab	Opskrift/proces	Maksimummængder	⌒	* (Minutter)	Vink og tips	
K-spade 	Sammenpiskning af smør/margarine og sukker	4,55 kg (Blanding med 15 æg)	Min → Maks.	4	• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. • Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.	
	Sammenpiskning af æg i kageblandinger		Min → Maks.	1–		
	Irøring af mel, frugt osv.		Min → 1	30–60 sek.	• For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen. • Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.	
	Mørdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel	340 g – 910 g	Min → 2	2		
	Alt-i-én-kageblandinger	600 g – 5 kg	Min → Maks.	45–60 sek.		
Piskeris 	Æggehvider	16 (605 g)	Min → Maks.	1½–2	Vigtigt • Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. • Piskeriset er ikke egnet til tilberedning af alt-i-én kageblandinger, da disse blandinger er for tunge og vil beskadige den. • Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. • For piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.	
	Fedtfri sukkerbrødkager	930 g (blanding med 9 æg)		4–6		
	Fløde (frisk piskefløde anvendt, 38 % fedtindhold. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	125 ml – 2 l	Min → 4-6	1½–3		
	Mayonnaise	2	Maks.	1– ½	• For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed	
	Sennep	10 g				
	Planteolie	200 ml				

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53–63 g)

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

Redskab	Opskrift/proces	Maksimummængder		⌈⌋	⌚ * (Minutter)	Vink og tips
		Chef	Chef XL			
Piskeris 	Pandekagedej	Mel	250 g	"Min"-hastighed i 10 sek. Øg derpå hastigheden til maks. I 45-60 sek.	1	- Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser. - Miks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne.
		Mælk	500 g			
		Æg	200 g			
Dejlkrog (til dejblan- clinger med gær) 	Brøddej (fast med gær)	Melvægt	350 g – 1,6 kg	Min	60 sek.	Vigtigt - Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen. - Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat. - Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først. Gær Tørgær (af typen, der skal oplødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer. Frisk gær: smuldres i melet.. Andre gærtyper: følg producentens vejledning. - Kom dejen i en smurt polyætylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Lad det stå varmt, til det er vokset til dobbelt størrelse.
		Vægt i alt	564 g – 2,58 kg	Ælt igen ved hastighed 1	3–4 60 sek.	
	Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	250 g – 2,6 kg	Min	60 sek.	
		Vægt i alt	478 g – 5 kg	Ælt igen ved hastighed 1	3–4 60 sek.	

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

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

Redskabsjustering

K-spade og piskeris

Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering.

Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge den medfølgende skrueøgle.

Følg derpå vejledningen nedenfor:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, skal du hæve mixerhovedet og aftage redskabet. Ideelt set skal piskeris og K-spade **næsten** røre bunden af skålen ⑥.
- 4 Brug den medfølgende skrueøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt, så skaffet kan justeres ⑦. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
- 7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.

Pleje og Rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- En smule fedt ses evt. ved lav-hastighedsudtaget ②, første gang du bruger det. Dette er normalt og skal blot aftørres.

Motorenhed, udtagsdæksler og fingerafskærmning

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

Skål

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

Redskaber

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

opskrift

chilimarinade

300 g kold klar honning (i køleskab natten over)

1 chili (hel)

20 g (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør

Krydderier

- 1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen
- 2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen, og lad ingredienserne synke ned om kniven.
- 3 Skift til puls ③ i 4 sekunder.
- 4 Anvend efter behov.

Service og Kundepleje

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Fejlfindingsguide

Problem	Årsag	Løsning
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skruenøgle – se afsnittet "Redskabsjustering".
Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres.	Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model. Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX) 	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem  for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem  , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine. For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist
Køkkenmaskinen stopper under betjening.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.

Lär känna din köksmaskin från Kenwood

Grattis till ditt köp av en Kenwood. Med ett stort sortiment av tillbehör är det mer än en vanlig matberedare. Det är en toppmodern köksmaskin. Vi hoppas att du får glädje av den.

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig motordel, sladd eller stickkontakt bli våt.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig de kvantiteter som anges i tabellen för apparatens maxkapacitet.
- Läs och följ tillhörande säkerhetsinstruktioner innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är mycket tung. Kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position samt att skål, verktyg, uttagslock och sladd sitter fast innan du lyfter den.

- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd inte apparaten nära kanten på arbetsbänken.
- 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.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.
- **Viktigt** – Maskinens fingerskydd är monterat under tillverkningen och ska inte tas bort.
- 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.

Innan du sätter i stickkontakten

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

Innan du använder maskinen för första gången

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

Lär känna din köksmaskin

Förklaring till bilder

Uttag för tillbehör

- ① höghastighetsuttag
- ② låghastighetsuttag
- ③ skåluuttag

Mixer

- ④ lock till höghastighetsuttaget
- ⑤ blandarhuvud
- ⑥ hastighets- och pulsreglage
- ⑦ motordel
- ⑧ startknapp (grön)
- ⑨ stoppknapp (röd)
- ⑩ frigöringsknapp för huvud
- ⑪ fingerskydd
- ⑫ underlag för skål
- ⑬ skål
- ⑭ lock till låghastighetsuttaget
- ⑮ k-spade
- ⑯ visp
- ⑰ degkrog
- ⑱ degskrapa
- ⑲ skruvnyckel

Extra tillbehör

Det finns flera olika extra tillbehör du kan använda med köksmaskinen. Se medföljande broschyr om tillbehör eller besök www.kenwoodworld.com för att se hela sortimentet och information om var du kan köpa fler tillbehör.

Obs: Låghastighetsstillbehör

Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning. När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen  som visas tydligt på förpackningen. Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning . Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.

Blandarverktygen och några användningsområden

K-spade

Använd till att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chou, fyllningar och potatismos.

Degkrok

Använd bara till jäsdegar.

Visp

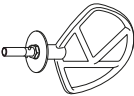
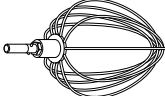
Använd till att vispa ägg, vispgrädde, kak- och pannkakssmet, lätta sockerkakor (utan fett), maränger, ostkakor, mousse, suffléer. Använd inte vispen till tyngre smeter (t.ex. till att vispa matfett med socker) – då kan den skadas.

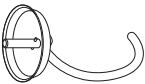
Hur man använder skålverktyg

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet moturs ❶ och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast ❷.
Kontrollera att underlaget för skålen ❷ är korrekt monterat med symbolen ❸ överst.
- 2 Montera skålen på basen, tryck ner och vrid medurs ❸ för att låsa fast den.
- 3 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp ❹ och vrid ❺ tills det låser på plats.
Obs: Får inte k-spaden eller vispen med sig ingredienserna på botten av skålen se avsnittet "Justering av verktyg".
- 4 Lyft blandarhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned blandarhuvudet tills det låser fast.
- 5 Välj en hastighet.
- 6 Tryck på den gröna knappen för att starta mixern. Tryck på den röda knappen för att stoppa mixern.
- 7 Lossa verktyget genom att vrida medurs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

Viktigt

Kontrollera att redskap inte är monterade eller lagrade i skålen då kraftuttag används.

Schema över rekommenderad användning					
Verktyg	Recept/process	Maximal kapacitet	↶	⌚ * (minuter)	Tips och idéer
	Vispa smör/margarin och socker	4,55 kg (mix på 15 ägg)	Min → Max	4	• Öka hastig-heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först. • Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingrediens-erna från bunkens kanter. • Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.
	Vispa ner ägg i kaksmet		Min → Max	1-4	
	Vända ner mjöl, frukt, mm.		Min → 1	30 - 60 s	
	Bakverk och småkakor - knåda in fett i mjölet	Mjölvik 340 g - 910 g	Min → 2	2	
	Färdig kakmix	600 g - 5 kg	Min → Max	45 - 60 s	Viktigt • Öka hastig-heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • Vispen är inte lämplig för att blanda färdiga kakmixer eftersom dessa mixer är för tunga och kommer att skada den. • Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma. • Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula. • För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.
	Äggvitor	16 (605 g)	Min → Max	1½-2	
	Sockerkaka utan fett	930 g (mix på 9 ägg)		4-6	
	Grädde (Färs vispgräddade används, 38 % fettinnehåll. Tillagnings-tiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)	125 ml - 2 l	Min → 4-6	1½-3	
	Majonnäs	2	Max	1-1½	
	Senap	10 g			
	Vegetabilisk olja	200 ml			
Pannkakssmet	Mjöl 250 g	"Min" hastighet i 10 s. Öka sedan till max hastighet i 45-60 s	1	• Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredi-enserna. • Mixa vid lägsta hastig-heten för att blanda ingredienserna.	
	Mjöl 500 g				
	Ägg 200 g				

Verktyg	Recept/process	Maximal kapacitet	⤵	⌚ * (minuter)	Tips och idéer
Degkrok (för degblandningar med jäst) 	Brödddeg (hård med jäst)	Mjölvikt	Min	60 s	Viktigt - Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad. - Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälftena var för sig. - Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först. Jäst Torrjäst (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp. Färs jäst: smula ner jästen i mjölet. Andra typer av jäst: följ tillverkarens anvisningar. - Placera degen i en smord polyeten-påse eller en skål täckt med en köks-handduk. Låt stå på en varm plats tills den når dubbel storlek.
		Total vikt	Upprepad knådning Hastighet 1	60 s	
	Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg)	Mjölvikt	Min	60 s	
		Total vikt	1	3-4	
		250 g – 2,6 kg	Upprepad knådning Hastighet 1	60 s	
		478 g – 5 kg			

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

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

Justering av verktyg

K-spade & visp

Verktygen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Använd den medföljande skruvnyckeln om du vill justera verktyget.

Följ sedan nedanstående instruktioner:

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp blandarhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk blandarhuvudet. Om avståndet behöver justeras fäller du upp blandarhuvudet och tar av redskapet. Vispen och k-spaden ska **nästan** vidröra botten av skålen ⑥.
- 4 Använd den medföljande skruvnyckeln för att lossa muttern tillräckligt mycket för att kunna justera axeln ⑦. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern igen.
- 6 Montera verktyget på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
- 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.

Skötsel och Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Första gången adaptern används kan det dyka upp lite smörjmedel vid låghastighetsuttaget ②. Det är normalt – torka bara av det.

Drivenhet, utloppsskydd och finger-sköld

- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.

Skål

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

Verktyg

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

recept

chilimarinad

300 gr kall, klar och flytande honung (som har förvarats i kylskåp över natten)

1 chili (hel)

20 gr (1 tsk) krispigt jordnötssmör

Kryddor

1 Lägg alla ingredienser i minihackaren/kvarnen

2 Montera tillsatsen på köksmaskinen och se till att ingredienserna placeras runt bladet.

3 Växla till pulserande  läge i 4 sekunder.

4 Använd såsom önskat.

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



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

När produktens livslängd är över får
den inte slängas i hushållssoporna. Den

kan överlämnas till lokala myndigheters
avfallssorteringscentraler eller till en
återförsäljare som ger denna service.
När du avfallshanterar en hushållsapparat
på rätt sätt undviker du de negativa
konsekvenser för miljö och hälsa som kan
uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du
möjliggör även återvinning av materialen
vilket innebär en betydande besparing av
energi och tillgångar. Produkten är märkt
med en överkorsad soptunna på hjul som
en påminnelse om att hushållsapparater
ska återvinnas separat.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktöget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på lågastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. Twist-anslutning krävs (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist- anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar- anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Köksmaskinen stannar under användning.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.

Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

Gratulerer med kjøpet av en Kenwood-maskin. Med alt tilbehøret som er tilgjengelig, er dette mer enn bare en mikser – den er det aller beste innen kjøkkenmaskiner. Vi håper at du får glede og nytte av den.

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

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.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «service og kundetjeneste».
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Du må aldri bruke mer enn mengdene som er oppgitt i tabellen over maksimalkapasitet.
- Når du bruker tilbehør, må du lese og følge sikkerhetsveiledningen som følger med det aktuelle tilbehøret.

- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Forsikre deg om at hodet sitter korrekt fastlåst i ned-stillingen og at bollen, redskaper, uttaksdeksler og ledningen er sikret før du løfter.
- Vær forsiktig når du tar av bollerredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ikke bruk maskinen nær kanten av en benk.
- 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.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.
- **Viktig:** Fingervernet på maskinen er montert under produksjonen, og du må ikke prøve å fjerne det.
- 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.

Før du setter inn støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før førstegangs bruk

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

Bli kjent med kjøkkenmaskinen

Deler

Tilbehøruttak

- ① høyhastighetsuttak
- ② lavhastighetsuttak
- ③ redskapskontakt til bolle

Mikser

- ④ deksel til høyhastighetsuttak
- ⑤ mikserhode
- ⑥ hastighets- og pulskontroll
- ⑦ motorenhet
- ⑧ startknapp (grønn)
- ⑨ stoppknapp (rød)
- ⑩ utløerspake til mikserhodet
- ⑪ fingervern
- ⑫ bolleunderlag
- ⑬ bolle
- ⑭ deksel til lavhastighetsuttak
- ⑮ K-spade
- ⑯ visp
- ⑰ deigkrok
- ⑱ slikkepott
- ⑲ skiftenøkkel

Ekstratilbehør

Det finnes mange ekstratilbehør du kan bruke med din kjøkkenmaskin. Se brosjyren som følger med i pakken eller gå til www.kenwoodworld.com, der du kan se hele utvalget og finne ut hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket

Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet.

Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin.

Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden, som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen , som står på emballasjen. Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet  på kjøkkenmaskinen din.

Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

Bollerredskapene og noen bruksområder

K-spade

Til å lage kaker, småkaker, butter-/mørdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.

Deigkrok

Bare til gjærblandinger.

Visp

Til egg, krem, røre, fettfrie sukkerbrød, marengs, ostekaker, mousse, soufflé. Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. sammenrøring av fett og sukker) – du kan skade den.

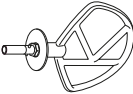
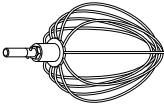
Slik bruker du bollerredskapene

- 1 Vri utløerspaken til mikserhodet mot klokken ❶ og hev mikserhodet til det låses på plass ❷.
Sørg for at bolleunderlaget ❷ er riktig plassert med Ⓚ-symbolet øverst.
- 2 Sett bollen på basen, trykk den ned og vri den med klokken ❸ for å sikre den.
- 3 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp ❹ og vrir ❺ det slik at det låses på plass.
Merk: Hvis K-spaden eller vispen ikke henter opp ingredienser fra bunnen av bollen, kan du se avsnittet «Justering av redskaper».
- 4 Løft mikserhodet litt før du vrir utløerspaken til mikserhodet mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
- 5 Velg en hastighet.
- 6 Start mikseren ved å trykke på den grønne knappen. Stopp mikseren ved å trykke på den røde knappen.

- 7 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

Viktig

Forsikre deg om at ingen redskaper er satt på eller oppbevart i bollen mens du bruker andre uttak.

Tabell over anbefalt bruk							
Redskap	Oppskrift/ prosess	Maksimal kapasitet	⌈	* (Minutter)	Råd og tips		
	Smør/margarin og sukker	4,55 kg (15 egg, milks)	Min → Maks	4	- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. - Ved visping av smør og sukker til kakebland-inger, la alltid smøret få romtemperatur eller lunk det - Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt. - Bruk kalde ingredienser til kakor hvis ikke oppskriften sier noe annet.		
	Visping av egg til kakeblandinger		Min → Maks	1–4			
	Blande inn mel, frukt osv.		Min → 1	30–60 sek.			
	Kake og kjeks – gni smør inn i melet	Melvekt 340 g – 910 g	Min → 2	2			
	Alt-i-ett kakebland-inger	Total vekt 600 g – 5 kg	Min → Maks	45–60 sek.			
	Egghviter	16 (605g)	Min → Maks	1½–2	Viktig - Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. Vispen er ikke egnet for ferdige kake-blandinger siden disse blandingene er for tunge og vil skade den. - Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur. - Før visping av egghviter, pass på at det ikke er noe fett eller egge-plommer på vispen eller i bollen.		
	Fettfritt sukkerbrød	930 g (9 egg Milks)		4–6			
	Krem (kremfløte, 38 % fettinnhold. Vispetiden kan variere, avhen-gig av fettinnholdet i fløten)	125 ml – 2 l	Min → 4–6	1½–3			
	Majones	Eggeplommer	2	Maks			1–1½
		Senep	10 g				
		Vegetabilisk olje	200 ml				
	Pannekake-røre	Mel	250 g	'Min' hastighet i 10 sek. Øk der-etter til maks. has-tighet i 45-60 sek.	1	- Start med tilsetting av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingredi-ensene. - Bruk minste hastighet for å blande ingredi-ensene.	
		Melk	500 g				
		Egg	200 g				

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

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

Redskap	Oppskrift/ prosess	Maksimal kapasitet	⌒	⌚ * (Minutter)	Råd og tips
Deigkrok (For gjærdeig) 	Brøddeig (fast gjærdeig)	Melvekt	Min	60 sek.	Viktig - Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen. - Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg. - Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først. Gjær Tørrgjær (typen som skal blandes med væske): hell det lunke vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer. Fersk gjær: smuldre inn i melet. Andre typer gjær: følg instruksjonene fra produsentten. - Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle dekket med kjøkkenhånd-ke. Plasser den et varmt sted til den har fått dobbel størrelse.
		Total vekt	Hast. ved ny elting 1	60 sek.	
	Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	Min	60 sek.	
		Total vekt	1 Hast. ved ny elting 1	3–4 60 sek.	

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

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

Justering av redskaper

K-spade og visp

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

Hvis du imidlertid ønsker å justere verktøyet, må du bruke skiftenøkkelen som følger med.

Så følger du veiledningen under:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av redskapet. Ideelt sett bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen ⑥.
- 4 Bruk skiftenøkkelen som følger med til å løsne mutteren nok til å justere skaftet ⑦. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
- 5 Stram til mutteren igjen.
- 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
- 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.

Stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt smøring kan dukke opp ved lavhastighetsuttaket ② når du bruker det for første gang. Dette er normalt – bare tørk det av.

Motorenhet, uttaksdeksler og fingervern

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

Bolle

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

Verktøy

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

oppskrift

chilimarinade

300 g kald, klar, flytende honning (avkjølt i kjøleskap over natten)

1 chilipepper (hel)

20 g (1 ts) peanøttsmør med biter

Salt og pepper

- 1 Ha i alle ingrediensene i minihakkeren/ kvernen.
- 2 Sett tilbehøret på kjøkkenmaskinen og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
- 3 Vri til puls ③ i 4 sekunder.
- 4 Bruk som du ønsker.

Service og kundetjeneste

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



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

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

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justerings av redskaper».
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-tilkoblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn støpselet igjen og velg hastighet på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.

Kenwood-yleiskoneeseen tutustuminen

Onnittelut Kenwoodin valitsemisen johdosta. Se on enemmän kuin pelkkä vatkain, koska varusteita on saatavana laaja valikoima. Siksi se on kehittynyt yleiskone. Toivottavasti nautit sen käyttämisestä.

Vankka. Luotettava. Monikäyttöinen. Kenwood.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä määrätaulukossa mainittuja enimmäismääriä.
- Ennen varusteen käyttämistä lue sen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.

- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa.
- 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.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- **Tärkeää**– Laitteen sormisuojaus on kiinnitetty siihen valmistamisen aikana. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Yleiskoneeseen tutustuminen

Selite

Varusteiden kiinnityspaikat

- ① suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② hitaan nopeuden kiinnityspaikka
- ③ työvälineliitäntä

Sekoitin

- ④ suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑤ sekoitinpää
- ⑥ nopeuden ja sykäyksien säädin
- ⑦ moottorios
- ⑧ käynnistuspainike (vihreä)
- ⑨ pysäytyspainike (punainen)
- ⑩ päänvapautusvipu
- ⑪ sormisuoja
- ⑫ kulhon kiinnike
- ⑬ kulho
- ⑭ hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑮ K-vatkain
- ⑯ vispilä
- ⑰ taikinakoukku
- ⑱ lasta
- ⑲ kiintoavain

Lisävarusteet

Keittiökoneetta varten voi hankkia useita lisävarusteita. Pakkauksessa on lisätietoja niistä. Koko valikoima esitellään osoitteessa www.kenwoodworld.com. Lisäksi siellä kerrotaan niiden ostamisesta.

Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat

Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita. Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa. Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla. Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus . Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist. Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään  KAT002ME-sovittimen avulla.

Lisätietoja on osoitteessa
www.kenwoodworld.com/twist.

Kulhotyövälineet ja niiden käyttökohteita

K-vatkain

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

Taikinakoukku

Vain hiivataikinoiden vatkaamiseen.

Vispilä

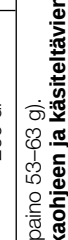
Kananmunien, kerman, taikinoiden, keveiden seosten, marenkitaikinan, juustokakkujen, moussejen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.

Kulhotyövälineiden käyttäminen

- 1 Käänä pään nostovipua vastapäivään ❶ ja nosta sekoituspäättä, kunnes se lukittuu ❷.
Varmista, että kulhon kiinnike ❷ on asetettu oikein paikalleen siten, että ❷ -symboli on yläasennossa.
- 2 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❸.
- 3 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ❹ ja kääntämällä ❺.
Huomaa: Jos K-vatkain tai vispilä ei ulotu kulhon pohjalle jääviin aineosiin, katso lisätietoja Työkalun säätäminen -osasta.
- 4 Nosta sekoituspäättä hieman. Käänä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
- 5 Valitse nopeus.
- 6 Voit käynnistää sekoittimen painamalla vihreää painiketta. Voit pysäyttää sekoittimen painamalla punaista painiketta.
- 7 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

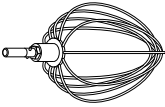
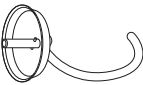
Tärkeää

Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.

Käyttösuositustaulukko					
Väline	Ruokaohje/työvaihe	Suurimmat määrät		* (Minuuttia)	Vihjeitä ja neuvoja
K-vatkain 	Voin/margarinin ja sokerin vaahdottaminen	4,55 kg (15 munan taikina)	Min → Max	4	Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
	Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten		Min → Max	1–4	Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varten, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelemisen sekaisin		Min → 1	30–60 sekuntia	Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
	Leivonnaiset ja kekst – rasvan hierominen jauhoihin	340 g – 910 g	Min → 2	2	Voitakin aineosten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.
Vispilä 	Valmiit leivontaseokset	600 g – 5 kg	Min → Max	45–60 sekuntia	
	Munanvalkuaiset	16 (605 g)	Min → Max	1½–2	Tärkeä
	Kevyet seokset	930 g (9 munan taikina)		4–6	Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
	Kerma (Tuore vispikerma, rasvapitoisuus 38 %. Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	125 dl – 2 l	Min → 4-6	1½–3	Vispilä ei sovelu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. - Saat parhaan tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. - Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuasta.
	Majoneesi	2	Max	1–1½	Saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
	Sinappi	10 g			
	Kasviöljyä	200 dl			

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

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

Väline	Ruokaohje/työvaihe		Suurimmat määrät	⌚	Vihjeitä ja neuvoja
Vispilä 	Ohukaistaikina	Jauhoja	250 g	1	- Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut aineosat. - Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.
		Maitoa	500 g		
		Kananmunia	200 g		
Talkin- oukku (hiivataikinat) 	Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino	350 g – 1,6 kg	60 sekuntia	Tärkeä - Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuumentua. - Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet talkinasta ja vaivaa talkinapuolikkaat erikseen - Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
		Kokonaispaino	564 g – 2,58 kg	3–4 60 sekuntia	
	Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino Kokonaispaino	250 g – 2,6 kg 478 g – 5 kg	60 sekuntia 3–4 60 sekuntia	
Hiiva Kuivahiiva (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoa. Tuorehiiva: murena jauhojen sekaan. Muut hiivatyytit: noudata valmistajan ohjeita. - Anna talkinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.					

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

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

Työvälineen säätäminen

K-vatkain ja vispilä

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

Voit säätää työkalua käyttämällä mukana toimitettua kiintoavainta.

Tee näin.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspää ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **6**.
- 4 Löysennä mutteria mukana toimitetun mutteriavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **7**. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Kun hitaan nopeuden aukkoa **2** käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi tulla hieman rasvaa. Tämä on normaalia. Pyyhi rasva pois.

Moottoriosia, aukkojen kannet ja sormisuojaus

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

Kulho

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

Työkalut

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

Valmistusohje

chilimarinadi

300 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jääkaapissa

1 chili (kokonainen)

20 g (1 tl) rouheista maapähkinävoita

Maustaminen

1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.

2 Kiinnitä laite yleiskoneeseen ja asettele ainekset terän ympärille.

3 Käytä sykäystoimintoa  4 sekunnin ajan.

4 Käytä haluamallasi tavalla.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttämällä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Ongelmanratkaisuoheje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX  .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste  . Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist</i>
Yleiskone pysähtyy käytön aikana.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa häiritseviä esteitä. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.

Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Bir Kenwood satın aldığınız için tebrik ederiz. Sahip olduğu çok çeşitli eklentiler ile sadece bir mikserden çok daha fazlasıdır. En son teknoloji Mutfak Robotudur. Umarız keyif alırsınız.

Sağlam. Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakın.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasite tablosunda belirtilen değerleri asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.

- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonunda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyinin kenarında kullanmayın.
- 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.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- **Önemli** – Makine üzerindeki parmak koruyucu üretim sırasında takılmıştır ve sökülmeye çalışılmamalıdır.
- 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.

Fişe takmadan önce

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

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Parçalar

Eklenti çıkışları

- ① yüksek hız çıkışı
- ② düşük hız çıkışı
- ③ kase alet soketi

Mikser

- ④ yüksek hız çıkışı kapağı
- ⑤ mikser kafası
- ⑥ hız ve puls kontrolü
- ⑦ güç ünitesi
- ⑧ başlat düğmesi (yeşil)
- ⑨ durdur düğmesi (kırmızı)
- ⑩ kafa açma kolu
- ⑪ parmak koruyucu
- ⑫ kase altlığı
- ⑬ kase
- ⑭ yavaş hızlı dış kapak
- ⑮ K çirpici
- ⑯ çirpici
- ⑰ hamur kancası
- ⑱ spatula
- ⑲ anahtar

Opsiyonel eklentiler

Mutfak Robotunuzla birlikte kullanabileceğiniz çok çeşitli eklentiler mevcuttur.

Paketin içindeki eklentiler broşürüne bakın ya da eklentilerin tamamını ve paketinize dahil olmayanları nasıl satın alabileceğinizi görmek için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

Not: Düşük Hız çıkış eklentileri

Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi eklentilerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.

Düşük hız çıkışı için yeni eklentiler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklentileri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı  logosunu görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.

Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde  kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.

Daha fazla bilgi için

www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.

Kase aletleri ve bazı kullanım şekilleri

K-Çırpıcı

Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.

Hamur Kancası

Sadece mayalı karışımlar için.

Çırpma

Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufler için. Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma)
-hasar verebilirsiniz.

7 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

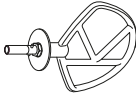
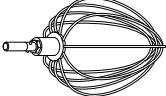
Önemli

Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

Kase aletlerinizi kullanma

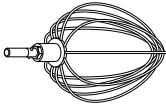
- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde ❶ döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar yükseltin ❷.
Kase altlığının ❷ ❸ sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 Kaseyi tabana takın, yerinde sabitlemek için aşağı bastırın ve saat yönünde ❸ çevirin.
- 3 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin.
Sonra yukarı itin ❹ ve aleti döndürerek ❺ kilitleyin.
Not: K-çırpıcı ve Çırpma kasesinin dibindeki malzemeleri alamıyorsa "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar indirin.
- 5 Bir hız seçin.
- 6 Mikseri çalıştırmak için yeşil düğmeye basın. Mikseri durdurmak için kırmızı düğmeye basın.

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

Alet	Tarif/işleme	Maksimum Kapasiteler	☞	* (Dakika)	Tavsiyeler ve İpuçları
K-çırpıcı 	Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma	4,55kg (15 yumurta karışımı)	Min → Maks	4	- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin. - Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın. - Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın. - Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
	Kek karışımları için yumurta çırpma		Min → Maks	1 – 4	
	Un, meyve vb. şeyleri ekleme		Min → 1	30 – 60 saniye	
	Hamur ve Bisküviler – una yağ sürme	340g – 910g	Min → 2	2	
	Hepsi bir arada kek karışımları	600g – 5kg	Min → Maks	45 – 60 saniye	
Çırpma 	Yumurta beyazları	16 (605g)	Min → Maks	1½ – 2	Önemli - Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin. Hepsi bir arada kek karışımları çok ağır olduğundan ve çırpıcıyı zedeleyeceğinden, çırpıcı bu karışımlar için uygun değil. - En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. - Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadıgından emin olun - En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın.
	Yağsız pandispanya	930g (9 Yumurta Karışımı)		4 – 6	
	Krema (Taze çırpma kreması kullanılır, %38 yağ oranlı. İşleme süreleri farklılık gösterebilir, bu kremanın yağ içeriğine bağlıdır)	125ml – 2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonez	2	Maks	1 – 1½	
	Yumurta sarısı Hardal Bitkisel yağ	10g 200ml			

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

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

Alet	Tarif/İşleme	Maksimum Kapasiteler	⌚	⌚ * (Dakika)	Tavsiyeler ve İpuçları
Çırpmalı 	Krep Sulu Hamuru	Un	10 saniye	1	- Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin. - Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.
		Süt	boyunca "Min" hız. Sonra maksimum		
		Yumurta	hıza yükseltin		
Hamur Kanca (Mayalı Karışımlar Hamur İçin) 	Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)	Un Ağırlığı	Min	60 saniye	Önemli - Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yüklemeye yapabirsiniz. - Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın. - Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır. Maya Kuru maya (sulandırma gereken tür): İlk suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin. Taze maya: unun içine ufalayın. Diğer maya türleri: üreticinin talimatlarını takip edin. - Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulum bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ilk bir yerde bekletin.
		Toplam Ağırlık	Tekrar yoğur Hız 1	3 – 4	
	Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş)	Un Ağırlığı	Min	60 saniye	
		Toplam Ağırlık	1	3 – 4	
			Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye	

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

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

Alet Ayarlama

K-çırpıcı ve Çırpma

Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yükseklığe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez.

Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz ürünle birlikte verilen anahtarı kullanın.

Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kâsenin ⑥ tabanına değmelidir.
- 4 Ürünle birlikte verilen anahtarı kullanarak somunu milin ⑦ ayarlanmasına izin verecek kadar gevşetin. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullanımda düşük hız çıkışında ② bir parça gres olabilir. Bu normaldir – temizleyin.

Güç Birimi, Çıkış Kapakları ve Parmak Korumucu

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Kase

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

Aletler

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

tarif

chilli marinat

300g soğuk akışkan süzme bal (bir gece buzdolabında beklemiş)

1 chilli (bütün)

20g (1 çay kaşığı) pütürlü fıstık ezmesi

Baharatlandırma

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/ öğütücü içine koyun.
- 2 Parçayı Mutfak Robotuna bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
- 3 4 saniye darbeli olarak ② çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın – “Alet Ayarlama” bölümüne bakın.
Düşük hız eklentisi takılamıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) 	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.</i>
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün.

Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

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, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚servis a údržba‘.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce maximálních množství.

- Při používání nástavce si přečtěte příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehybejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy.
- 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.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- **Důležité** – Chránič prstů na přístroji je nasazen při výrobě a neměli byste se pokoušet jej odstranit.
- 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.

Před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část ‚péče a čištění‘.

Seznamte se se svým kuchyňským robotem

Popis

Výstupy pro nástavce

- ① výstup pro vysokou rychlost
- ② výstup pro nízkou rychlost
- ③ výstup pro nástroje k míse

Mixér

- ④ kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ⑤ hlavice mixéru
- ⑥ ovladač rychlosti a pulzního režimu
- ⑦ hnací jednotka
- ⑧ tlačítko spuštění (zelené)
- ⑨ tlačítko zastavení (červené)
- ⑩ páčka k uvolnění hlavice
- ⑪ chránič prstů
- ⑫ podložka pod pracovní nádobu
- ⑬ mísa
- ⑭ kryt výstupu pro nízkou rychlost
- ⑮ K-metla
- ⑯ šlehací metla
- ⑰ hnětací hák
- ⑱ stěrka
- ⑲ klíč

Volitelné nástavce

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com/cs-cz, kde

najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robota je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Pokud vlastníte nástavec se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje k míse a jejich použití

K-metla

Pro přípravu dortů, sušenek, sladkého těsta, polev, náplní, odpalovaného těsta a bramborové kaše.

Hnětací hák

Pouze na kynutá těsta.

Šlehací metla

Na vejce, smetanu, litá těsta, piškoty bez tuku, pusinky, cheesecaky, pěny, bublaniny. Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi (např. šlehání tuku s cukrem) – mohla by se poškodit.

7 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Důležité

Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uložené v míse.

Používání nástrojů k míse

1 Otočte páčkou k uvolnění hlavičky mixéru ve směru hodinových ❶ ručiček a hlavičku zdvihněte, dokud se nezajistí ❷.

Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou ❷ je správně nasazena a symbol ❸ je nahoře.

2 Nasadte mísu na základnu, zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových ručiček ❸ zajistěte.

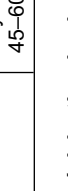
3 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuněte směrem nahoru ❹ a otočením ❺ zajistěte.

Poznámka: Pokud K-metla nebo šlehací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, přečtěte si část „Nastavení nástrojů“.

4 Lehce nadzvedněte hlavičku mixéru, pak otočte páčkou k uvolnění hlavičky proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavičku mixéru, dokud nezaklapne.

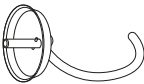
5 Zvolte rychlost.

6 Ke spuštění mixéru použijte zelené tlačítko. K zastavení mixéru použijte červené tlačítko.

Tabulka doporučeného používání					
Nástroj	Recept/postup	Max.imální množství			Rady a tipy
K-metla 	Rozšlehání másla/margarinu a cukru	4,55 kg (směs z 15 vajec)	4	Min. → Max.	Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
	Šlehání vajec do těsta na moučníky		1–4	Min. → Max.	Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout.
	Vmíchání mouky, ovoce apod.		30–60 s	Min. → 1	Abyste ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
	Sladká těsta a sušenky – tření mouky	340 g – 910 g	2	Min. → 2	Často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
	Základní těsta na moučníky	600 g – 5 kg	45–60 s	Min. → Max.	Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
Šlehací metla 	Bílky	16 (605 g)	1½–2	Min. → Max.	Důležité - Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí. Šlehací metla není vhodná k přípravě hustších základních těst na moučníky, protože by se poškodila. - Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. - Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není. - Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlosti.
	Píškoty bez tuku	930 g (směs z 9 vajec)	4–6		
	Smetana (Čerstvá smetana ke šlehání, 38% obsah tuku. Doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně.)	125 ml – 2 l	1½–3	Min. → 4–6	
	Majonéza	2	1–1½	Max.	
	Hořčice Rostlinný olej	10 g 200 ml			
Lívančové těsto	Mouka	250 g	1	Rychlost „Min.“ po dobu 10 sekund. Pak	- Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. - Míchejte na Min.imální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.
	Mléko	500 g		zvyšte na max.	
	Vejce	200 g		rychlost na 45–60 sekund.	

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

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

Nástroj	Recept/postup	Max. imální množství			Rady a tipy
Hnětací hák (na kynutá těsta) 	Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	Min.	60 s	Důležité - Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížít. - Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně. - Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu. Droždí Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění. Čerstvé droždí: Nádrobte do mouky. Ostatní typy droždí: Říďte se pokyny výrobce. - Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.
		Celková hmotnost	Opakované prohnětení Rychlost 1	3–4 60 s	
			Min.	60 s	
	Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	Min.	60 s	
		Celková hmotnost	Opakované prohnětení Rychlost 1	3–4 60 s	
			Min.	60 s	

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

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

Nastavení nástrojů

K-metla a šlehací metla

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

Pokud ale chcete výšku nástroje upravit, použijte dodaný klíč.

Pak postupujte podle pokynů níže:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla **téměř** dotýkat dna mísy **6**.
- 4 Pomocí dodaného klíče dostatečně uvolněte matici, aby šlo nastavit hřídel **7**. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost **2** se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

Hnací jednotka, kryty výstupů a chránič prstů

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

Nástroje

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

Nástroje a kryt mísy

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

Recept

marináda s chilli

300 g studeného tekutého medu (přes noc zchladeného v lednici)

1 chilli (celá)

20 g (1 lžička) burákového másla

Koření

- 1 Ingredience vložte do minisekáčku/ mlýnku.
- 2 Nástavec nasadte na kuchyňský robot a nechte ingredience usadit kolem nožové jednotky.
- 3 Na 4 sekundy zapněte na pulzní režim (P).
- 4 Použijte podle potřeb.

Servis a údržba

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



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.

A Kenwood konyhagép használata

Gratulálunk a Kenwood konyhagép megvásárlásához! A tartozékok széles választékának köszönhetően a készülék jóval több, mint egy egyszerű mixer: igazi korszerű univerzális konyhagép. Reméljük, élvezni fogja a használatát!

Robusztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a gép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Ne működtesse a konyhagépet felemelt állásban lévő fejrésszel.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatában megadott mennyiségeket.

- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverőfejek, a meghajtó nyílások fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- 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.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.
- **Fontos** – A gépen látható ujjvédőt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.
- 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.

Csatlakoztatás előtt

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

Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd „A készülék tisztítása” fejezetet.

A konyhagép használata

A készülék részei

Meghajtó nyílások

- ① nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② kis sebességű meghajtó nyílása
- ③ edény keverőfejének csatlakozóaljzata

Mixer

- ④ nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑤ keverőgém
- ⑥ sebesség- és rövid üzem szabályozó
- ⑦ meghajtóegység
- ⑧ indítógomb (zöld)
- ⑨ leállítógomb (piros)
- ⑩ keverőgém kioldókarja
- ⑪ ujjvédő
- ⑫ táltartó alátét
- ⑬ keverőedény
- ⑭ kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑮ K-keverő
- ⑯ habverő
- ⑰ dagasztókar
- ⑱ simítólapát
- ⑲ villáskulcs

Választható tartozékok

A konyhagéphez számos kiegészítő tartozék kapható. A csomagban található tájékoztatóban és a www.kenwoodworld.com weblapon megtalálható a csomaghoz nem tartozó tartozékok teljes köre és a vásárlás módja.

Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz

A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.

Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termék kódja a KAX betűsorral kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma . Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.

Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist  csatlakozójához.

Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:

www.kenwoodworld.com/twist.

A keverőfejek és használatuk

K-keverő

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

Dagasztókar

Csak kelt tészták készítéséhez.

Habverő

Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túró torta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

6 A robotgép indításához nyomja meg a zöld gombot. A robotgép leállításához nyomja meg a piros gombot.

7 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

Fontos

Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó nyílásokat használ.

A keverőfejek használata

1 Fordítsa el a keverőgép kioldókarját balra ❶, és emelje fel a keverőgémet, amíg rögzül ❷.

Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét ❷ a helyén legyen, azaz legfelül legyen a ❸ szimbólum.

2 Helyezze a keverőedényt az alapra, nyomja le és fordítsa el jobbra ❸, amíg rögzül.

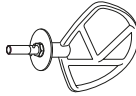
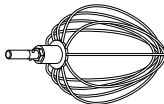
3 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be ❹, majd elfordítva ❺ rögzítse.

Megjegyzés: Ha a K-keverő vagy a habverő nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.

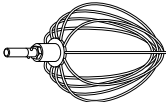
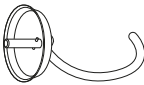
4 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgép kioldókarját balra, majd hajtja vissza a keverőgémet, amíg rögzül.

5 Válassza ki a sebességet.

Felhasználási útmutató

Keverőfej	Recept/feldolgozás	Maximális kapacitás		 * (Perc)	Tanácsok és tippek
K-keverő 	Vaj/margarin és cukor összedolgozása	4.55 kg (15 tojással)	Min. → Max.	4	- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. - Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen. - A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólappal kaparja le az edény falát. - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe		Min. → Max.	1 – 4	
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése		Min. → 1	30–60 s	
	Sütemény és kekszek – zsiradék bedolgozása lisztbe	Liszt súlya 340 g – 910 g	Min. → 2	2	
	Tésztaaporok	Teljes súly 600 g – 5 kg	Min. → Max.	45–60 s	
Habverő 	Tojásfehérje	16 (605 g)	Min. → Max.	1½–2	Fontos - A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. A habverő nem alkalmas tésztaporos keverékek keveréséhez, mivel ezek túl sűrűek, és károsíthatják a habverőt. - A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsímaradék. - A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodperccig.
	Zsiradék nélküli tésztaalapok	930 g (9 tojással)		4–6	
	Tejszín (Friss tejszín, 38% zsírtartalommal. A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	125 ml – 2 l	Min. → 4–6	1½–3	
	Majonéz	Tojássárgája	Max.	1–1½	
		Mustár			
	Növényi olaj	200 ml			

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)
 * Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.

Keverőfej	Recept/feldolgozás	Maximális kapacitás	⌒	⌚ * (Perc)	Tanácsok és tippek
Haberő 	Palacsintatészta	Liszt Tej Tojás	„Min” sebességfokozaton 10 másodpercig. Ezután növelje a legnagyobb sebességre 45–60 másodpercig	1	- Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. - A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.
	Dagasztókar (kelt tésztához) 	Liszt súlya Teljes súly Liszt súlya Teljes súly	Min. 1 Újradagasztás „1” fokozaton Min. 1 Újradagasztás „1” fokozaton	60 s 3–4 60 s 60 s 3–4 60 s	
					Fontos - Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja. - Ha a gép motorja erőlködik, a tésztát felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben. - A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe. Élesztő Száritott élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz. Friss élesztő: morzsolja be a lisztbe. Egyéb élesztők: kövesse a gyártó utasításait. - Tegye a tésztát egy bezsírozott polietilén zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe. Ezután hagyja meleg helyen, amíg a kétszeresére nem dagad.

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

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

A keverőfej beállítása

K-keverő és habverő

A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használja a tartozék villáskulcsot.

Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** a keverőedény **6** aljáig kell érnie.
- 4 A tartozék villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárát beállíthassa **7**. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a keverőfej szárát forgassa el jobbra.
- 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
- 6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a keverőgémet. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál **2**. Ez normális jelenség. Törölje le a kenőanyagot.

Meghajtóegység, nyílásfedelek és ujjvédő

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

Keverőedény

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

Keverőfejek

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

Recept

chilis pác

300 g hideg, folyós méz (éjszaka hűtőszekrényben tartva)

1 chili (egész)

20 g (1 teáskanál) sűrű mogoróvaj

Fűszerek

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
- 2 Szerelje a toldatot a konyhagépre és várja meg, amíg a hozzávalók leülepednek a kés körül.
- 3 Kapcsolja 4 másodpercre rövid üzem állásba .
- 4 Használja fel ízlés szerint.

Szerviz és vevőszolgálat

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozékra van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A konyhagép leáll működés közben.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz.

Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki tak szerokiej gamie dostępnych nasadek to więcej niż tylko mikser. To najnowocześniejszy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością.

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

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.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do poruszających się elementów urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.

- Nie przekraczać ilości podanych w tabeli maksymalnych dopuszczalnych ilości składników.
- Korzystając z nasadek, zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu.
- 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.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- **Uwaga** – przymocowana do urządzenia osłona miski została zamontowana fabrycznie i nie wolno jej zdejmować.

- 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.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej

nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

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

Robot kuchenny – podstawowe informacje

Oznaczenia

Gniazda nasadek

- ① gniazdo obrotów wysokich
- ② gniazdo obrotów niskich
- ③ gniazdo przyborów do użytku w misce

Mikser

- ④ osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑤ głowica miksera
- ⑥ regulator prędkości i wyboru trybu pracy przerywanej
- ⑦ korpus z silnikiem
- ⑧ przycisk „start” (zielony)
- ⑨ przycisk „stop” (czerwony)
- ⑩ dźwignia zwalnająca głowicę
- ⑪ osłona miski
- ⑫ podkładka pod miskę
- ⑬ miska
- ⑭ osłona gniazda obrotów niskich
- ⑮ ubijak „K”
- ⑯ trzepaczka
- ⑰ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑱ łopatką
- ⑲ klucz

Nasadki dodatkowe

Do użytku z niniejszym robotem kuchennym dostępny jest szereg dodatkowych nasadek.

Więcej informacji znajduje się w ulotce dotyczącej nasadek, załączonej w zestawie z robotem. Na stronie www.kenwoodworld.com można zapoznać się z pełną gamą produktów oraz dowiedzieć, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie.

Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist). Nabywając nowe nasadki do napędu

niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego:



, umieszczonym na opakowaniu. Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota .

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

Przybory do użytku w misce – przykłady zastosowań

Ubijak „K”

Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.

Kończówka do zagniatania ciasta

Wyłącznie do ciast drożdżowych.

Trzepaczka

Do ubijania jaj, śmietany i przygotowywania rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bez, serników, musu, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.

Korzystanie z przyborów do użytku w misce

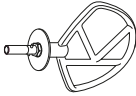
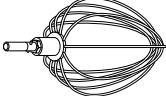
- 1 Dźwignię zwalniającą głowicę obrócić w kierunku przeciwnym ❶ do ruchu wskazówek zegara i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy ❷.
Sprawdzić, czy podkładka pod miskę ❷ została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem powinna być skierowana do góry.
- 2 Zamocować miskę w podstawie, nacisnąć ją i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❸, aby bezpiecznie zablokować ją na miejscu.
- 3 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej ❹ i przekręcić ❺, aby zablokować ją na miejscu.

Uwaga: jeżeli ubijak „K” lub trzepaczka nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.

- 4 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię zwalniającą głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
- 5 Ustawić prędkość obrotów.
- 6 Aby uruchomić mikser, nacisnąć zielony przycisk. Aby zatrzymać mikser, nacisnąć czerwony przycisk.
- 7 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

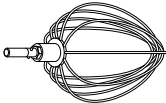
Uwaga

Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

Tabela zaleceń					
Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość	⌒	⌚ * (Minuty)	Porady i wskazówki
Ubijak „K” 	Ucieranie masła/margaryny z cukrem	4,55 kg (mieszanina z 15 jajami)	Min. → Maks.	4	- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. - Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmniejszyć go przed użyciem. - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski. - Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.
	Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta		Min. → Maks.	1–4	
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami		Min. → 1	30–60 sekund	
	Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki	340 g – 910 g	Min. → 2	2	
Trzepaczka 	Waga ciasta w proszku	600 g – 5 kg	Min. → Maks.	45–60 sekund	Uwaga - Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. - Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. - Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. - Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
	Białka	16 (605 g)	Min. → Maks.	1½–2	
	Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	930 g (mieszanina z 9 jajami)		4–6	
	Śmietana (Użyto świeżej śmietany do ubijania, o 38% zawartości tłuszczu. Czas rozdrabniania może być różny w zależności od ilości tłuszczu w śmietanie)	125 ml – 2 l	Min. → 4–6	1½–3	

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

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

Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość	⌒	⌚ *(Minuty)	Porady i wskazówki
Trzepaczka 	Majonez	Żółtko	Maks.	1–1½	Aby uzyskać możliwe najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
		Musztarda			
		Olej roślinny			
	Ciasto naleśnikowe	Mąka	Rozpocząć na prędkości minimalnej („Min.”) przez 10 sekund, następnie na 45 – 60 sekund zwiększyć prędkość do maksymalnej („Maks.”).	1	- Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre. - Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.
		Mleko			
		Jaja			

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

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

Końcówka	Przepis/sposób użycia	Maksymalna ilość	⌚ (Minuty)	⌚ (Minuty)	Porady i wskazówki
Końcówka do zagniatania ciasta (do mieszanek na ciasto drożdżowe) 	Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	350 g – 1,6 kg	60 sekund	Uwaga - Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia. - Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno. - Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne. Drożdże Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia). Świeże drożdże: wkruszyć do mąki. Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta. - Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.
		Waga całkowita	564 g – 2,58 kg	3–4 60 sekund	
	Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	250 g – 2,6 kg	60 sekund	
		Waga całkowita	478 g – 5 kg	3–4 60 sekund	

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

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

Regulacja wysokości końcówki

Ubijak „K” i trzepaczka

Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia końcówki, należy użyć klucza załączonego w zestawie.

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski ⑥.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ⑦. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda obrotów niskich ② może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

Korpus z silnikiem, osłony gniazd i osłona miski

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.

Miska

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

Przybory

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Przepis

marynata chili

300 g płynnego, zimnego miodu
(schłodzonego przez noc w lodówce)

1 papryczka chili (w całości)

20 g (1 łyżeczka) masła orzechowego

Przyprawy

1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.

2 Nasadkę zamocować na robocie i zaczekać, aż składniki osiadą wokół noży.

3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej (P).

4 Podawać w preferowany sposób.

Serwis i punkty obsługi klienta

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



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążać silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Γνωρίστε την Κουζινομηχανή Kenwood

Συγχαρητήρια για την αγορά ενός προϊόντος Kenwood. Με τόσο μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων, είναι κάτι περισσότερο από ένα μίξερ. Είναι μια Κουζινομηχανή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας. Ελπίζουμε να την απολαύσετε.

Ανθεκτική. Αξιοπίστη. Πολυχρηστική. Kenwood.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα για τις μέγιστες χωρητικότητες.

- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζίνομηχανή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη μιας επιφάνειας εργασίας.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας 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.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.
- **Σημαντικό** – Το προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα στη μηχανή τοποθετείται κατά την κατασκευή και δεν πρέπει να επιχειρήσετε να το αφαιρέσετε.

- 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.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Πριν από την πρώτη χρήση

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

Γνωρίστε την Κουζινομηχανή σας

Επεξήγηση συμβόλων

Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ② υποδοχή χαμηλής ταχύτητας
- ③ υποδοχή εργαλείου του μπολ

Μίξερ

- ④ κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ⑤ κεφαλή του μίξερ
- ⑥ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
- ⑦ μονάδα μοτέρ
- ⑧ κουμπί έναρξης (πράσινο)
- ⑨ κουμπί παύσης (κόκκινο)
- ⑩ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
- ⑪ προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα
- ⑫ κάλυμμα βάσης μπολ
- ⑬ μπολ
- ⑭ κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- ⑮ χτυπητήρι Κ
- ⑯ αναδευτήρι
- ⑰ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑱ σπάτουλα
- ⑲ γαλλικό κλειδί

Προαιρετικά εξαρτήματα

Μια σειρά από προαιρετικά εξαρτήματα διατίθεται προς χρήση με την Κουζίνομηχανή σας.

Διαβάστε το φυλλάδιο εξαρτημάτων που περιλαμβάνεται στη συσκευασία ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com για να δείτε την πλήρη σειρά και να ενημερωθείτε για το πώς να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζίνομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζίνομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist  που αναγράφεται στη συσκευασία. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση

www.kenwoodworld.com/twist.

Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System  της Κουζίνομηχανής σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Τα εργαλεία του μπολ και μερικές από τις χρήσεις τους

Χτυπητήρι K

Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ.

Εξάρτημα ζυμώματος

Μόνο για μείγματα με μαγιά.

Αναδευτήρι

Για αβγά, κρέμα, κουρκούτι, παντεσπάνι με λίγα λιπαρά, μαρέγκες, σιζκέικ, μους, σουφλέ. Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνά μείγματα (π.χ. ανάμιξη βουτύρου και ζάχαρης) – μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα εργαλεία του μπολ σας

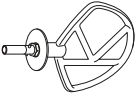
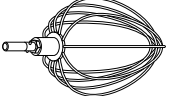
- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα  και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της . Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ  έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο  στην επάνω πλευρά.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση, πιέστε το προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα  για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω  και στρέψτε  το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.

Σημείωση: Εάν το Χτυπητήρι Κ ή το Αναδευτήρι δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».

- 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 5 Επιλέξτε ταχύτητα.
- 6 Για να ενεργοποιήσετε το μίξερ, πατήστε το πράσινο κουμπί. Για να απενεργοποιήσετε το μίξερ, πατήστε το κόκκινο κουμπί.
- 7 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

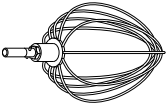
Σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης					
Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Μέγιστες ποσότητες	☺ (Λεπτά)	☹ * (Λεπτά)	Συμβουλές και υποδείξεις
Χτυπητήρι Κ 	Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης	4,55 kg (μείγμα με 15 αβγά)	Ελάχ. → Μέγ.	4	- Για να αποφύγετε το πισίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. - Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα. - Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπου με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα. - Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
	Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ		Ελάχ. → Μέγ.	1-4	
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.		Ελάχ. → 1	30-60 δευτ.	
	Γλυκά και μπισκότα – προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	340 g – 910 g	Ελάχ. → 2	2	
Αναδευτήρι 	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	600 g – 5 kg	Ελάχ. → Μέγ.	45-60 δευτ.	Σημαντικό - Για να αποφύγετε το πισίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. - Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. - Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπουλ.
	Ασπράδια αβγών	16 (605 g)	Ελάχ. → Μέγ.	1½-2 4-6	
	Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	620 g (μείγμα με 9 αβγά)			
	Κρέμα (Χρήση φρέσκιας κρέμας σαντινί, με 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά. Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	125 ml – 2 L	Ελάχ. → 4-6	1½-3	

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

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

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Μέγιστες ποσότητες			Συμβουλές και υποδείξεις
Αναδευτήρι 	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγού	Μέγ.	1–1½*	Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφού προσθέσετε το λάδι και αναμειξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
		Μουστάρδα			
		Φυτικό έλαιο			
	Ζύμη για πάνκικ	Αλεύρι	Στην ταχύτητα «Min» για 10 δευτ. Στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο μέγιστο για 45–60 δευτ.	1	- Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά. - Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.
		Γάλα			
		Αβγά			

Μένεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53–63 g)

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

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Μέγιστες ποσότητες		⊕ * (λεπτά)	Συμβουλές και υποδείξεις
Εξάρτημα ζυμώματος (Για ζύμες με μαγιά) 	Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	Ελάχ. 1	60 δευτ.	Σημαντικό - Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα. - Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά. - Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά. Μαγιά Ξηρή μαγιά (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπλ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες. Νωπή μαγιά: θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι. Άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. - Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη νάilon σακούλα ή σε ένα μπλ καλυμμένο με πετσέτα. Έπειτα, αφήστε τη ζύμη σε ζεστό σημείο έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.
		Συνολικό βάρος	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	3–4 60 δευτ.	
	Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	Ελάχ.	60 δευτ.	
		Συνολικό βάρος	1 Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	3–4 60 δευτ.	

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

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

Προσαρμογή εργαλείων

Χτυπητήρι Κ και αναδευτήρι

Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή.

Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε το γαλλικό κλειδί που παρέχεται.

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι Κ να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ ⑥.
- 4 Χρησιμοποιώντας το γαλλικό κλειδί που παρέχεται, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα ⑦. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ②. Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

Μονάδα μοτέρ, Καλύμματα υποδοχών και Προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.

Μπολ

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

Εργαλεία

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Συνταγή

Μαρινάδα με τσίλι

300 g κρύο λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι (το βάζετε στο ψυγείο αποβραδής)

1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)

20 g (1 κουτ. γλυκού) φυστικοβούτυρο με κομματάκια φυστικιού

Καρυκεύματα

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην Κουζίνομηχανή και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού  για 4 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπουλ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπουλ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόξει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. <i>Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist</i>
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει γρήγορα.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.

Poznajte svoj kuchynský robot Kenwood

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac než len obyčajný mixér. Je to najmodernejší kuchynský robot. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

Výkon. Spoľahlivosť. Všestrannosť. Kenwood.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založených nástrojov.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Nikdy neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke maximálnych množstiev.

- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie, ktoré sú s ním dodané, a dodržiavajte ich.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu.
- 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.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.
- **Dôležité upozornenie:** Chránič prstov sa na zariadenie montuje počas výroby zariadenia, a preto sa nepokúšajte o jeho odstránenie.
- 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.

Pred zapojením do elektrickej siete

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

Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Poznajte svoj kuchynský robot

Legenda

Výstupy pre príslušenstvo

- ① výstup pre vysokú rýchlosť
- ② výstup pre pomalú rýchlosť
- ③ zásuvka pre nástroje do nádoby

Mixér

- ④ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑤ hlava mixéra
- ⑥ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑦ pohonná jednotka
- ⑧ tlačidlo spúšťania (zelené)
- ⑨ tlačidlo zastavovania (červené)
- ⑩ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑪ chránič prstov
- ⑫ podložka na uloženie nádoby
- ⑬ nádoba
- ⑭ kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑮ metlička v tvare K
- ⑯ šľahacia metlička
- ⑰ hák na hnetenie cesta
- ⑱ špachtľa
- ⑲ maticový kľúč

Voliteľné príslušenstvo

S týmto kuchynským robotom možno používať škálu voliteľného príslušenstva. Pozrite si leták o príslušenstve, ktorý je súčasťou balenia, alebo navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com, na ktorej možno nájsť kompletnú ponuku voliteľného príslušenstva, ako aj informácie o tom, ako ho možno dokúpiť.

Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť

Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.

Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilitu s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist  tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje do nádoby a príklady ich používania

Metlička v tvare K

Je určená na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, poliev, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.

Hák na hnetenie cesta

Je určený len na prípravu kysnutých zmesí.

Šľahacia metlička

Je určená na šľahanie vajec, na prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, tvarohových koláčov, šľahaných pien a bublanín. Nie je určená na šľahanie hustých zmesí (napríklad zmesí tuku s cukrom), lebo by sa pri tom mohla poškodiť.

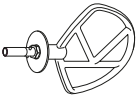
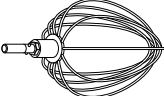
Používanie nástrojov do nádoby

- 1 Otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových  ručičiek a nadvihujte hlavu robota, kým sa nezaistí .
Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby  správne založená so symbolom  navrchu.
- 2 Založte nádobu na základňu, zatlačte ju nadol a pootočte ju v smere hodinových ručičiek , aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.

- 3 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor  a otočte ním , aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
Poznámka: Ak metlička v tvare K alebo šľahacia metlička nezachytávajú zložky zo sponu nádoby, prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
- 4 Trochu nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- 5 Vyberte rýchlosť.
- 6 Na spustenie mixéra stlačte zelené tlačidlo. Na zastavenie mixéra stlačte červené tlačidlo.
- 7 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

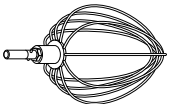
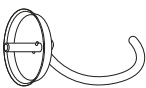
Dôležité upozornenie

Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

Tabuľka odporúčaného používania					
Nástroj	Recept/Proces	Maximálne množstvá		 * (minúty)	Rady a tipy
Metlička v tvare K 	Maslo/margarín a cukor	4,55 kg (zmes s 15 vajcami)	Min. → Max.	4	- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek. - Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesi na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť. - Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek. - Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
	Šľahanie vaječ do zmesi na koláče		Min. → Max.	1 – 4	
	Vmiešavanie múky, ovocia a podobne		Min. → 1	30 – 60 sekúnd	
	Trvanlivé a sladké pečivo – vtieranie tuku do múky	340g – 910g	Min. → 2	2	
	Zmes na múčne koláče	600g – 5 kg	Min. → Max.	45 – 60 sekúnd	
Šľahacia metlička 	Vaječné bielka	16 (605 g)	Min. → Max.	1½ – 2	Dôležité upozornenia - Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek. Šľahacia metlička nie je vhodná na prípravu zmesi na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú pre ňu príliš ťažké a mohli by ju poškodiť. - Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. - Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky. - Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustíte na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.
	Pískoty bez tuku	930 g (zmes s 9 vajcami)		4 – 6	
	Smotana (Používať čerstvú smotanu na šľahanie s obsahom tuku 38 %. Dĺžka spracovávania sa môže líšiť v závislosti od obsahu tuku v smotane.)	125 ml – 2 l	Min. → 4-6	1½ – 3	
	Majonéza				
	Vaječný žĺtok	2	Max.	1 – 1½	
	Horčica	10 g			
	Zeleninový olej	200 ml			

Veľkosť použitých vaječ = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

Nástroj	Recept/Proces	Maximálne množstvá		* (minúty)	Rady a tipy
Šľahacia metlička 	Liate cesto na palacinky	Múka	„Min.“ rýchlosť na 10 sekúnd. Potom zvýšiť na max. rýchlosť na 45 – 60 sekúnd.	1	- Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky. - Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.
		Mlieko			
		Vajcia			
Hák na hnetenie cesta (na kysnuté cesto) 	Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	Min.	60 sekúnd	Dôležité upozornenia - Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie. - Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne. • Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky. Droždzie Sušené droždzie (druh, ktorý potrebuje vodu): Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždzie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút poštáť, aby sa spenila. Čerstvé droždzie: Namrvte ho do múky. Iné druhy droždí: Riadte sa inštrukciami výrobcu. - Vložte cesto do namasteného polyetylénového vrečka alebo do nádoby, ktorú potom zakryte kuchynskou utierkou. Potom ho nechajte na nejakom teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvajinásobi.
		Celková hmotnosť	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	3 – 4 60 sekúnd	
	Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	Min.	60 sekúnd	
		Celková hmotnosť	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	3 – 4 60 sekúnd	

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

Nastavovanie nástrojov

Metlička v tvare K a šľahacia metlička

Nástroje sú už vo fabrike nastavované na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to.

No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použijete na to dodaný maticový kľúč.

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 2 Vyklopte hlavu mixéra a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
- 3 Sklopte hlavu mixéra. Ak medzeru medzi koncom nástroja a dnom nádoby treba upraviť, vyklopte hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec daného nástroja **takmer** dotýkať dna misy ⑥.

- 4 Dodaným kľúčom uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ ⑦. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Opäť dotiahnite maticu.
- 6 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
- 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití výstupu pre pomalú rýchlosť ② sa v ňom môže objaviť trochu maziva. Je to normálne – treba ho len poutierať.

Pohonná jednotka, kryty výstupov a chránič prstov

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

Nádoba

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

Nástroje

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

Recept

čili marináda

300 g studeného jasného tekutého medu
(predtým dať na noc do chladničky)

1 paprička čili (celá)

20 g (1 ČL) chrumkavého arašidového
masla

chuťové prísady

- 1 Všetky zložky vložte do mini sekáča/
mlynčeka.
- 2 Zložte príslušenstvo do kuchynského
robota a nechajte, aby sa zložky usadili
okolo nožovej jednotky.
- 3 Zapnite pulzný (P) chod na 4 sekundy.
- 4 Použite podľa potreby.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie.

Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šľahacia metlička udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. <i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Kontrolka pohotovostného režimu rýchlo bliká.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою .
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.

- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих об'ємів.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксера правильно зафіксовано в нижньому положенні, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназаним 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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- **Важливо!** Захисний пристрій для пальців на машині було встановлено під час виробництва. Не намагайтеся його зняти.

- 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.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивитися розділ «Догляд та чищення».

Знайомство з кухонною машиною

Показчик

Отвори для кріплення насадок

- ① високошвидкісний привід
- ② низькошвидкісний привід
- ③ гніздо інструменту чаші

Міксер

- ④ кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ головка міксера
- ⑥ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑦ блок електродвигуна
- ⑧ кнопка вмикання (зелена)
- ⑨ кнопка вимикання (червона)
- ⑩ важіль розблокування головки
- ⑪ захисний пристрій для пальців
- ⑫ підставка для чаші з фіксатором
- ⑬ чаша
- ⑭ кришка низькошвидкісного приводу
- ⑮ К-насадка
- ⑯ вінчик
- ⑰ гачок для тіста
- ⑱ лопатка
- ⑲ гайковий ключ

Додаткові насадки

Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.

Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com, щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору

Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок.

При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, який починається з KAX, а також за логотипом різьби , який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору  вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Насадки для чаші та їх призначення

К-насадка

Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

Віничок

Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

Гачок для тіста

Лише для дріжджових сумішей.

Використання інструменту чаші

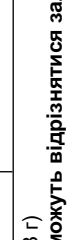
- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки **1** та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні **2**. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором **12** було встановлено правильно - позначка  на лицьовому боці.
- 2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою **3**, щоб зафіксувати в цьому положенні.
- 3 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть **4** та поверніть **5** інструмент для блокування в положенні.

Примітка: Якщо К-насадка або віничок не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.

- 4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.
- 5 Оберіть швидкість.
- 6 Для запуску міксера натисніть зелену кнопку. Для вимкнення міксера натисніть червону кнопку.
- 7 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

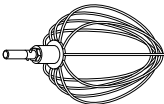
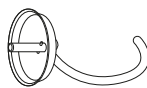
Увага

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

Таблиця рекомендованого використання					
Інструмент	Рецепт/Процес	Максимальне навантаження		* (хвилини)	Поради та підказки
К-насадка 	Збивання масла/маргарину і цукру	4,55 кг (суміш з 15 яєць)	Min → Max	4	Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
	Збивання яєць в суміші для кексів		Min → Max	1–4	Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
	Вимішування тіста, фруктів і т. д.		Min → 1	30–60 секунд	Для повного змішування час від часу виймайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
	Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	340 г – 910 г	Min → 2	2	Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
Віничок 	Універсальні суміші для тортів	600 г – 5 кг	Min → Max	45–60 секунд	
	Яєчні білки	16 (605 г)	Min → Max	1½–2	Важливо
	Знежирені бісквіти	930 г (суміш з 9 яєць)		4–6	Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
	Вершки (Свіжі вершки для збивання 38 % жирності. Тривалість обробки може відрізнятися залежно від жирності вершків)	125 мл – 2 л	Min → 4-6	1½–3	Віничок не призначений для вимішування універсальних сумішей для тортів, тому що вони є надто густими і можуть пошкодити насадку. - Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів

Інструмент	Рецепт/Процес	Максимальне навантаження		 * (хвилини)	Поради та підказки
Віничок 	Майонез	2	Max	1–1½	• Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Max ще 10 секунд.
	Гірчиця	10 г			
	Рослинна олія	200 мл			
Гачок для тіста (для замішування дріжджового тіста) 	Рідке тісто	250 г	Швидкість Min протягом 10 секунд. Потім збільшуйте до швидкості Max протягом 45–60 секунд	1	• Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти.
	Молоко	500 г			• Для повного змішування інгредієнтів виконайте його на мінімальній швидкості.
	Яйця	200 г			
Хлібне тісто (круге дріжджове тісто)	Вага борошна	350 г – 1,6 кг	Min	60 секунд	Важливо
	Загальна вага	564 г – 2,58 кг	1	3–4 60 секунд	• Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
			Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд	• Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	250 г – 2,6 кг	Min	60 секунд	• Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
	Загальна вага	478 г – 5 кг	1	3–4 60 секунд	Дріжджі
			Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд	• Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
					• Свіжі дріжджі : покришіть у борошно.
					• Інші типи дріжджів : виконайте інструкції виробника.
					• Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або чашу та накрийте кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів

Налаштування інструменту

К-насадка та віничок

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.

Однак за необхідності відрегулювати інструмент скористайтеся гайковим ключем, що поставляється у комплекті.

Потім слідуйте наступним інструкціям:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші ⑥.
- 4 За допомогою комплектного гайкового ключа послабте гайку, щоб відрегулювати вал ⑦. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі приводу ② може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

Блок живлення, кришка приводу та захисний Пристрій

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

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

Інструменти

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Рецепт

Маринад чилі

300 г холодного прозорого меду (який простояв ніч

у холодильнику)

1 перець чилі (цілий)

20 г (1 ч.л.) арахісового масла зі

шматками арахісу

Приправи

- 1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
- 2 Встановіть приладдя для кухонного комбайну і розподіліть інгредієнти навколо лез.
- 3 Увімкніть імпульсний режим  на 4 секунди.
- 4 Використовуйте за необхідності.

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.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні

контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа - див розділ «Налаштування інструменту».
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель КАХ) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення КАХ  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم "ضبط الأداة".
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدتي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) 	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system  موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System  ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكدتي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد.	في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدتي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدتي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

- ٣٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- توابل

١ ضعي كل المكونات في القطاعة /المطحنة الصغيرة.

٢ ركي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.

٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي ⑤ لمدة ٤ ثوان.

٤ استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

الخدمة ورعاية العملاء

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



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طافية من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه.
- هذا أمر طبيعي - فقط امسحها.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

وواقى الأصابع

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

السلطانية

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

الأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

مضرب العجين K والخفاقة

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات فاستخدمي مفتاح الربط المزود.

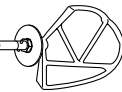
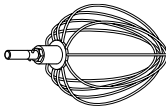
ثم اتبعي التعليمات التالية:

- 1 افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- 2 ارفعي رأس الخلاط وربكي خفاقة البيض أو المضرب.
- 3 اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب / الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء ⑥.
- 4 باستخدام مفتاح الربط المزود أرخي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⑦.
- 5 لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفني محور دوران في اتجاه عكس الساعة.
- 6 لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفني محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- 7 أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- 8 ركبني الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدني من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- 9 كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

تلميحات ونصائح	(دقائق) *	Min"	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر
- أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. - اخطلي على السرعة «Min» لمدة ٢٠٠ غرام.	١	السرعة "Min" لمدة ١٠ ثوان ثم الزيادة "Max" إلى السرعة ٦٠ لمدة ٤٥ إلى ثانية	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر
- يخمر تجاوز الساعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز. - في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فافوقي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفردا. - الحصول على أفضل نتائج لخط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.	٣ - ٤	"Min"	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر
أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.	٣ - ٤	"Min"	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر
الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صببي الماء الدافئ في الوعاء، ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.	٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر
- الخميرة الطازجة: قسيتها داخل الدقيق. - أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنع. - ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بغطاء. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.	٦٠ ثانية	إعادة العجن على السرعة ١	إعادة العجن على السرعة ١	٢٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	وزن الدقيق	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	خطاف العجين العجين المخمر

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)
الزمندة المعروضة هي زمندة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة*

جدول توصيات الاستخدام

تعليمات ونصائح	Ⓢ (دقائق) *	↔	الساعات القصوى	الوصفة/الطريقة		الأداة
				مزج الزيت/السمن مع السكر	خفق البيض داخل خلطات الكعكات	
• لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. • استخدم الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتبئنه أولاً. • لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام. • استخدم مكونات باردة لتخصير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.	٤	"Max" ← "Min"	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ١٥ بيضات)		المضرب K	
	٤ - ١	"Max" ← "Min"				
	٢٠ - ٣٠ ثغينات	١ ← "Min"				
	٢	٢ ← "Min"	٣٤٠ غرام إلى ٩١٠ كيلوغرام			
	٦٠ - ٤٥ ثغينات	"Max" ← "Min"	٦٠٠ غرام إلى ٥ كيلوغرام			
هام • لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً. • خفافة البيض غير مناسبة للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات تخين وسوف تتسبب في تلفها. • يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. • قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.	٢ - ١½	"Max" ← "Min"	١٦ (٦٠٥ غرام)		الخفافة	
	٦ - ٤		٩٣٠ غرام (خلطة ٩ بيضات)			
	٣ - ١½	٤ - ٦ ← "Min"	١٢٥ مل إلى ٢ لتر			
• للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.	١½ - ١	"Max"	٢	المايونيز		
			١٠ غرام	الخرنبل		
			٢٠٠ مل	زيت نباتي		

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)
 * الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

استخدام أدوات السلطانية

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت ② .
تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء ⑫ بشكل صحيح حيث تكون العلامة K مواجهة لأعلى.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة. اضغطي عليها لأسفل ولفيها في اتجاه عقارب الساعة ③ لربطها في موضع التثبيت.
- ٣ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ④ ولفيها ⑤ لفلها في موضع التعشيق.
ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة.
- ٦ لبدأ تشغيل الخلاط، اضغطي على الزر الأخضر. لإيقاف الخلاط، اضغطي على الزر الأحمر.
- ٧ أزيلتي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

هام

تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الدليل

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل.

راجعى نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System. عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST) الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist Connection System الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.

لمزيد من المعلومات، زوري الموقع www.kenwoodworld.com/twist.

مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ مفتاح التحكم في السرعة والتشغيل النبضي
- ⑦ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑧ زر التشغيل (أخضر)
- ⑨ زر الإيقاف (أحمر)
- ⑩ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑪ واقى الأصابع
- ⑫ قاعدة الوعاء
- ⑬ السلطانية
- ⑭ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑮ مضرب العجين K
- ⑯ خفاقة البيض
- ⑰ خطاف العجين
- ⑱ ملعقة التفليب
- ⑲ مفتاح ربط

أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدمى خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفها.

مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

خطاف العجين

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- هام - تم تركيب واقي الأصابع أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالته.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

نهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقرى وفريد من نوعه، نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتع به باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



5720001143/2