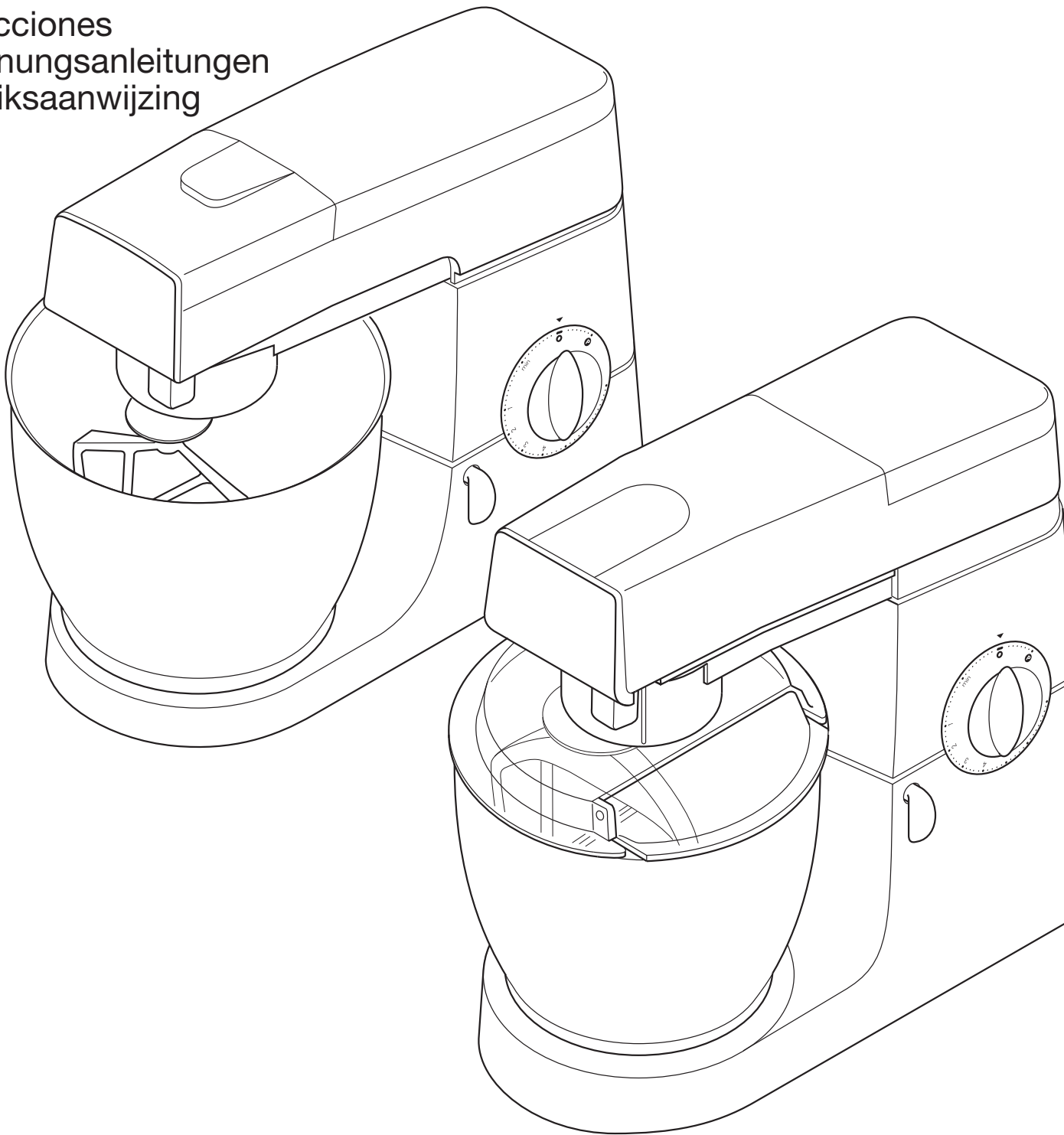


KENWOOD

KM300 series, KM400 series,
KM615, KM600 series,
KM800 series, Type KM66

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English

page 2

instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

page 7

mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez. Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

sieten 12

bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood. Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

pagg 17

istruzioni

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà. Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

blz. 22

instructies

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben. Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Español

página 27

instrucciones

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina. Esperamos que lo disfrute. Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Português

página 32

instruções

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer. Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Dansk

side 37

brugsanvisning

Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få meget glæde af den. Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

sid 42

bruksanvisning

Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den. Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Norsk

side 47 **Bruksanvisning**

Gratulerer med kjøpet av Kenwood. Med et så stort utvalg av tilbehør, er den mer enn bare en mikser. Det er en kjøkkenkunstner-maskin. Vi håper du vil ha stor glede av den. Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Suomi

sivu 52 **käyttöohjeet**

Onnittelut Kenwood-ostoksen johdosta! Koneeseen kuuluu niin suuri määrä erilaisia laitteita, että se on todellakin paljon enemmän kuin pelkkä vatkain. Tämä yleiskone on alansa viimeisintä huutoa ja toivotamme teille miellyttäviä työhetkiä sen parissa. Vahva. Luotettava. Monipuolinen. Kenwood.

Türkçe

sayfada 57 **kullanım yönergeleri**

Kenwood karıştırıcıyı seçtiğiniz için tebrikler. Kenwood'un kapsamlı ek parça dizisi istediğiniz yiyeceği hazırlama olanağı verir. Kenwood yalnızca bir karıştırıcı ağıt değil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız. Kenwood sağlam, güvenilir ve kullanışlıdır.

Česky

str. 62 **návod k použití**

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky širokému sortimentu dodávaného příslušenství jste zakoupili víc, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobře sloužit. Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

Magyar

oldal 67 **használati utasítás**

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatot tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd. Ellenálló, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

Polski

str. 72 **instrukcje**

Gratulujemy zakupu Kenwooda. Mając tak szeroki asortyment narzędzi jest on więcej, niż malakserem. Jest on dziełem bieżącej sztuki kuchennej. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba. Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

Ελληνικά

σελίδα 77 **οδηγίες χρήσεως**

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε. Αντοχή. Αξιοπιστία. Ευκινησία. Kenwood.

عربي

تعليمات ٨٢ صفحة

نهنكم على شراء جهاز كينود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والانتقان. اننا نأمل تمتعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينود.

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never operate the mixer 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 maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets **1** high-speed outlet

2 citrus juicer outlet

③ slow-speed outlet

4 tool socket

the mixer (5) mixer head

⑥ outlet catch

⑦ bowl

⑧ head-lift lever

⑨ on/off and speed switch

⑩ power unit

⑪ K-beater

⑫ whisk

⑬ dough hook

⑭ spatula



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures.

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Turn till it stops ❷ then push.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Select a speed, then switch on by turning the speed switch.
- Switch to pulse **P** for short bursts.
- to remove a tool 6 Unscrew.

- hints • Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important • Never exceed the maximum capacities below - you'll 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.

maximum capacities

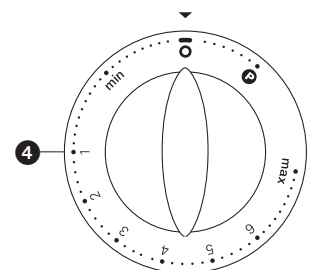
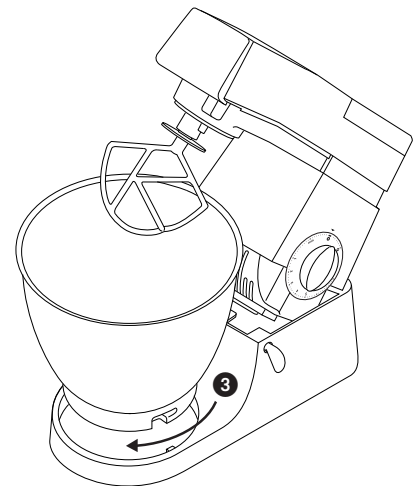
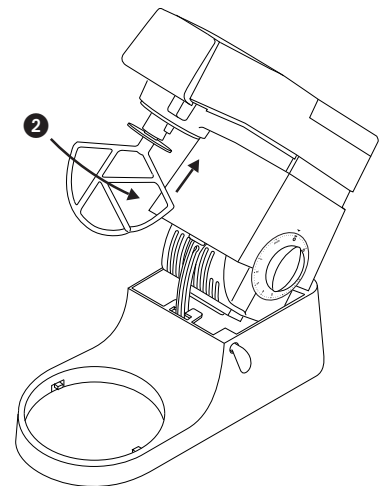
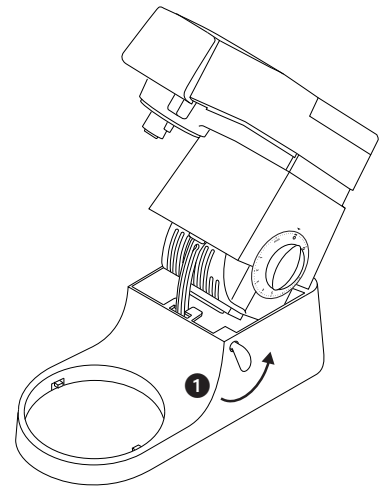
CHEF

MAJOR

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| shortcrust pastry | • Flour weight: 680g - 1lb 8oz | Flour weight: 910g - 2lb |
| stiff yeast dough | • Flour weight: 1.36kg - 3lb | Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz |
| British type | • Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz | Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz |
| soft yeast dough | • Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz | Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz |
| continental type | • Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz | Total weight: 5kg - 11lb |
| fruit cake mix | • Total weight: 2.72kg - 6lb | Total weight: 4.55kg - 10lb |
| egg whites | • 12 | 16 |

speeds ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to max.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1.
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.



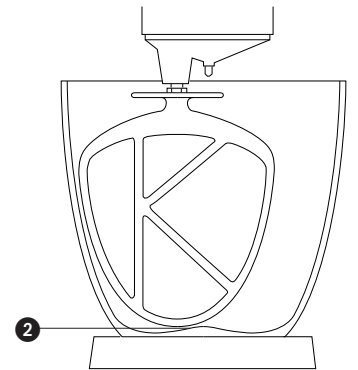
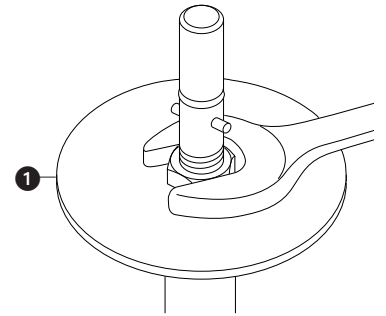
troubleshooting

problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

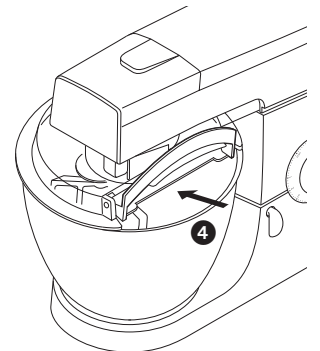
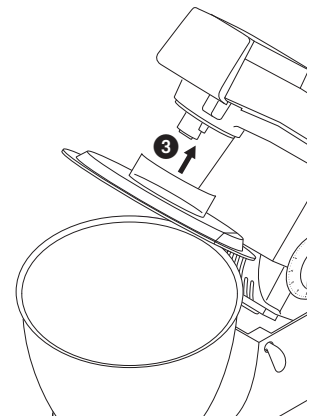
solution • Adjust the height. Here's how:

- 1 Unplug.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Hold it, then loosen the nut ❶
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❷
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.



to fit and use your splashguard (if supplied)

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❸ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ❹.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

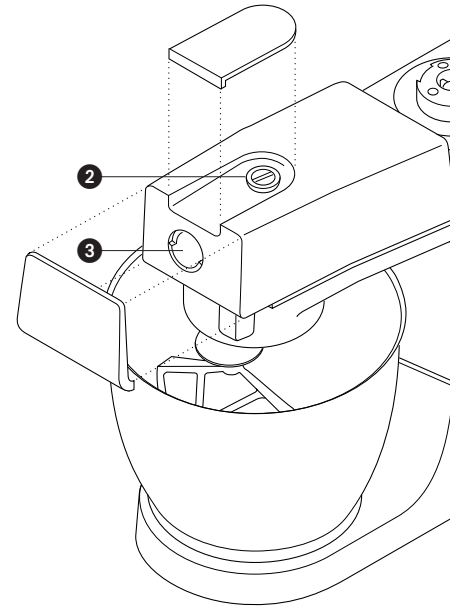


cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlets 2** and **3** when you first use them. This is normal - just wipe it off.

- power unit
 - Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowls
 - Wash by hand, then dry thoroughly.
 - If you have a stainless steel bowl, never use a wire brush, steel wool or bleach. Use vinegar to remove limescale. The stainless steel bowl may also be washed in the dishwasher.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools
 - Wash by hand, then dry thoroughly.
 - Discolouration of the K beater, whisk and dough hook may occur if placed within a dishwasher.
- splashguard
 - Wash by hand, then dry thoroughly.



service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
 - Contact the shop where you bought your machine.
-
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
 - Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément / accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente'.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsque la tête est relevée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- 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.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant de brancher l'appareil

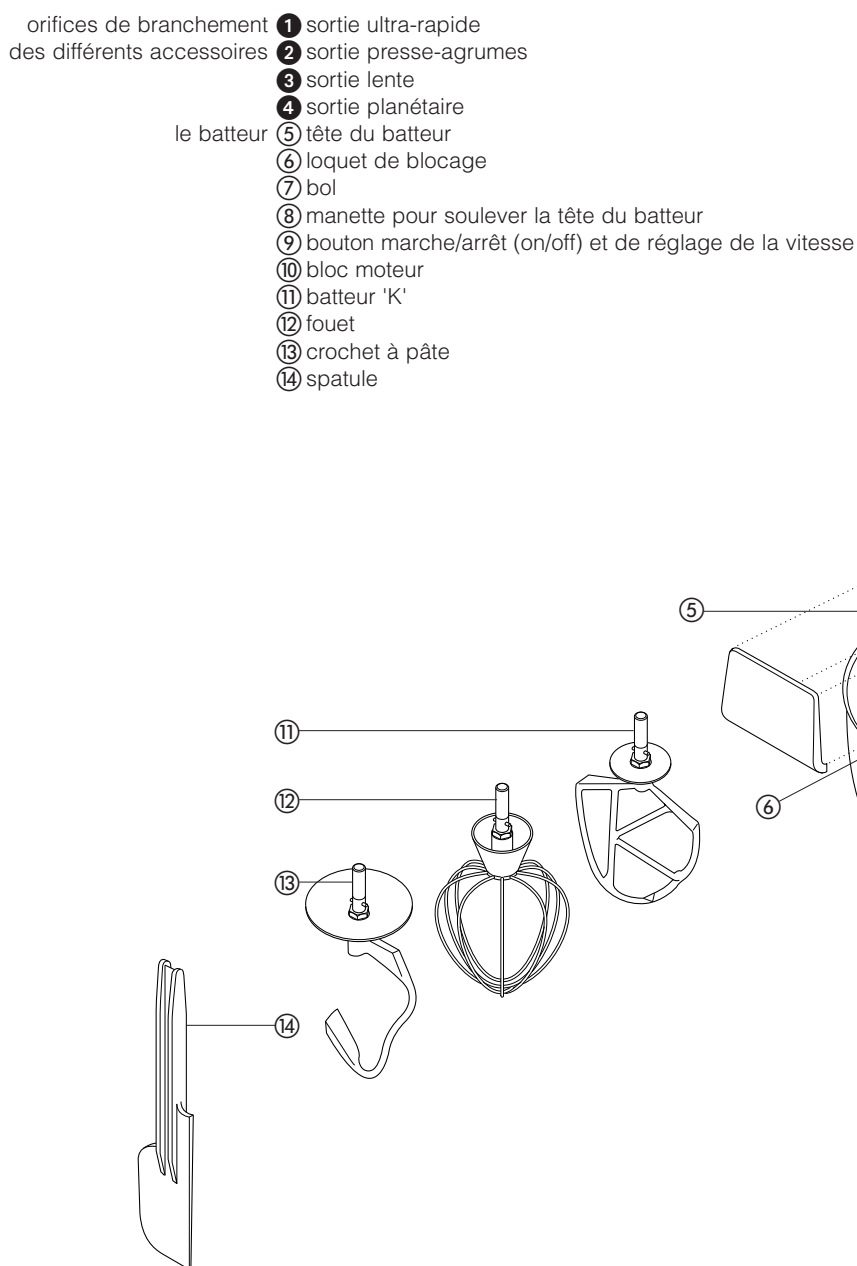
- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'était pas livré avec votre appareil, voir la rubrique service clientèle.



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis pousser.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
- 5 Choisissez la vitesse qui convient, puis mettez votre robot en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse.
- Passez en mode pulsateur **P** pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Dévissez.

- astuces
- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
 - Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.
 - Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

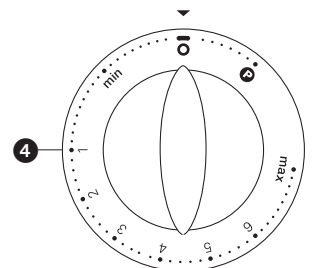
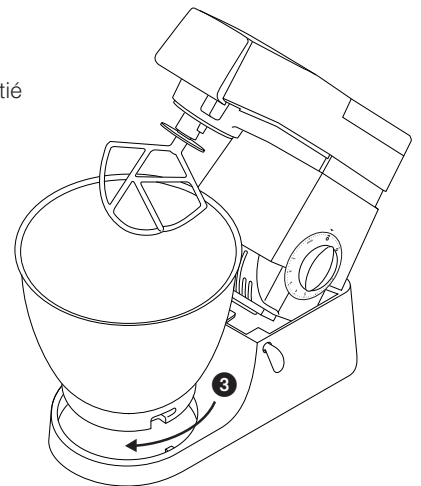
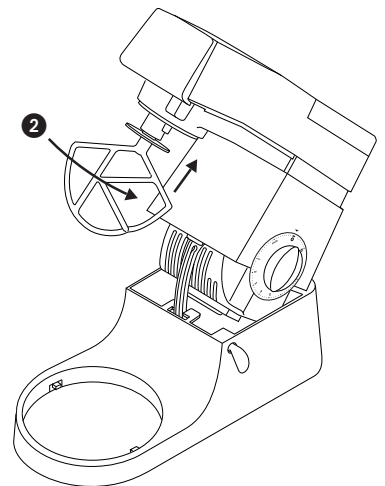
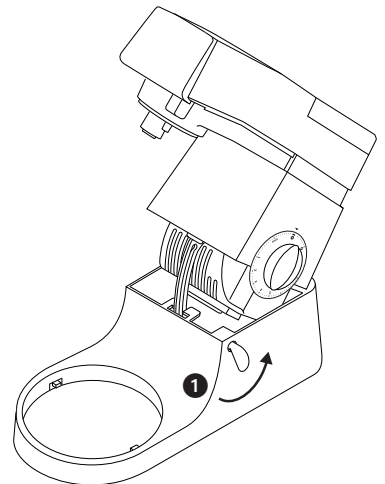
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.

capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine: 680g	910g
pâte ferme à base de levure	• Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
type anglais	• Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
pâte souple à base de levure	• Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
type continental	• Quantité de farine: 2,5kg	5kg
cake aux fruits	• Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
blancs d'oeufs	• 12	16

vitesse ❹

- batteur "K" • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.
- fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.



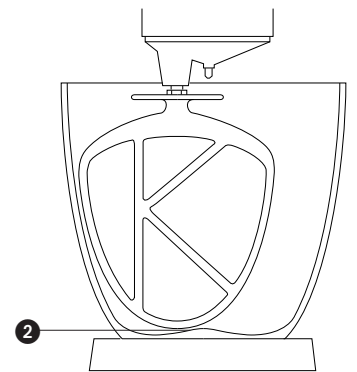
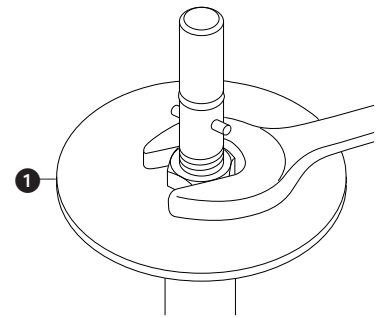
solutionner les problèmes

problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

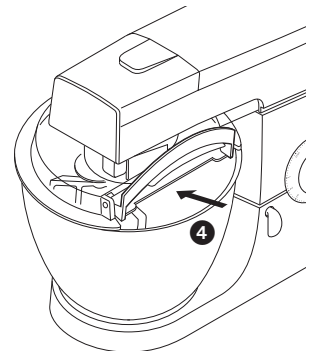
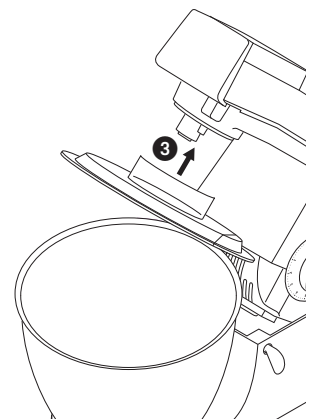
solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- 3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. ❶
- 4 Abaissez la tête du batteur.
- 5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. ❷
- 6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



installation et utilisation du couvercle de protection

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

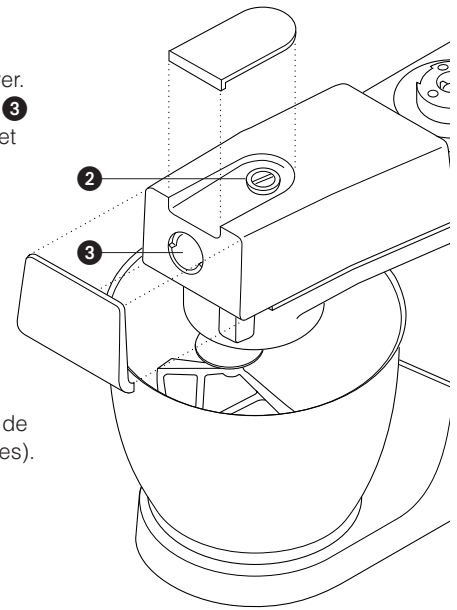


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- De petites traces de gras peuvent apparaître sur les **orifices 2** et **3** lorsque vous les utilisez la première fois. Ceci est tout à fait normal et vous devez simplement les essuyer.

- | | |
|-------------------------|---|
| bloc moteur | • Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. |
| | • N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau. |
| bols | • Lavez-les à la main puis séchez soigneusement. |
| | • Si vous disposez d'un bol en acier inoxydable, n'utilisez jamais de brosse en acier, de paille de fer ou de détergent. Utilisez simplement du vinaigre pour enlever le tartre. Les bols en acier inoxydable sont aussi lavable au lave-vaisselle. |
| | • Tenez votre ou vos robots de cuisine toujours éloignés des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours traditionnels, fours à micro-ondes). |
| accessoires | • Lavez à la main, puis séchez soigneusement. |
| | • Une décoloration du batteur en K, du fouet et du crochet à pâte est susceptible de se produire s'ils sont passés au lave-vaisselle. |
| couvercle de protection | • Lavez à la main, puis séchez soigneusement. |



service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
 - Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
-
- 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 2002/96/CE.

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.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührelementen oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe, Abschnitt 'Kundendienst und Service'.
- Die Maschine darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die angegebenen Höchstfüllmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Zubehörteile, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- 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.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

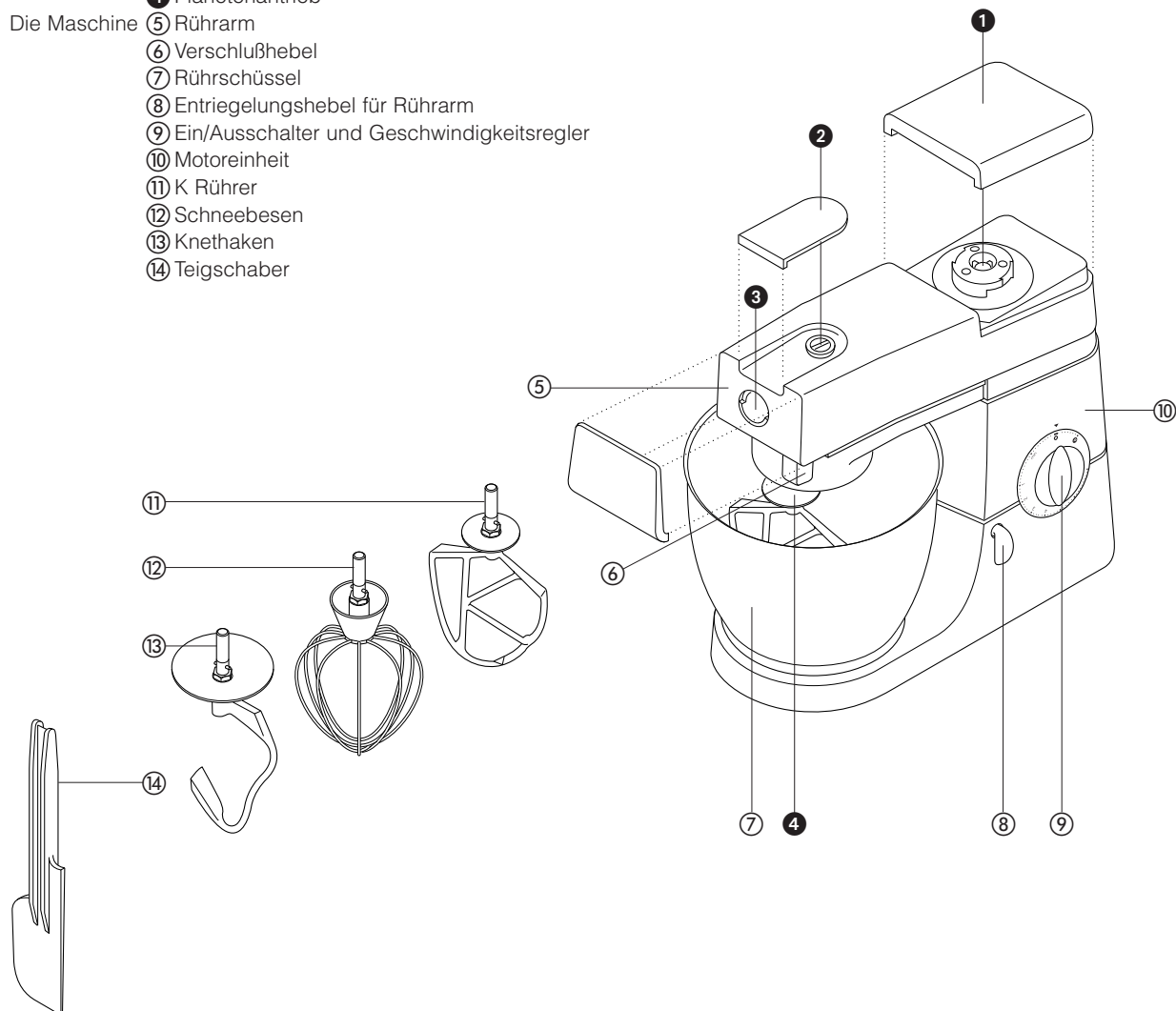
Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

Zum Kauf von Zubehör, das nicht zum Lieferumfang der Maschine gehört, wenden Sie sich bitte an den Wartungs- und Kundendienst.

- Anschlüsse ❶ Hochgeschwindigkeitsantrieb
❷ Anschluß für Zitruspresse
❸ Langsamer Antrieb
❹ Planetenantrieb
- Die Maschine ❺ Rührarm
❻ Verschlußhebel
❼ Rührschüssel
❽ Entriegelungshebel für Rührarm
❾ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
❿ Motoreinheit
⓫ K Rührer
⓬ Schneebesen
⓭ Knethaken
⓮ Teigschaber



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- Rührwerkzeug einsetzen
- 1 Den Entriegelungshebel für den Rührarm gegen den Uhrzeigersinn drehen ① und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.
 - 2 Das Rührwerkzeug bis zum Anschlag drehen ②
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ③
 - 4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Rührarm bis zum Einrasten nach unten schwenken..
 - 5 Maschine einschalten - dazu den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen.
 - Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb **P** stellen.
- Rührwerkzeug entfernen
- 6 Gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten herausziehen.

- Tips
- Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

CHEF

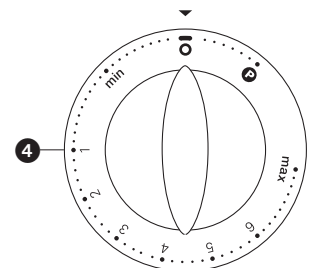
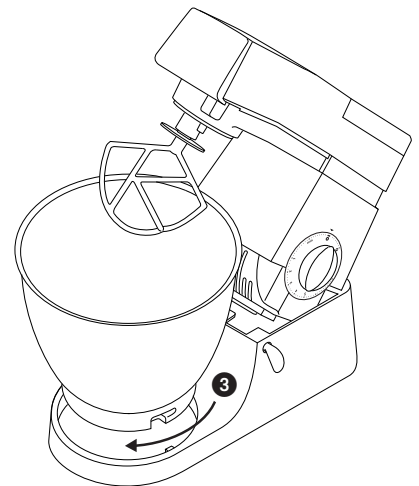
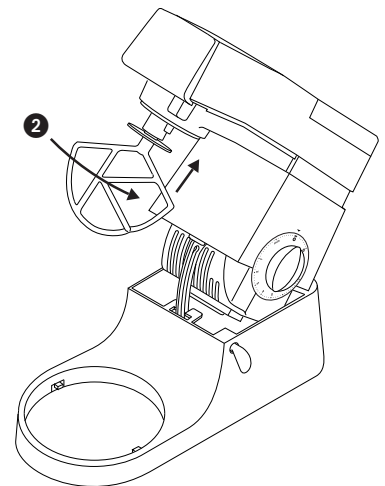
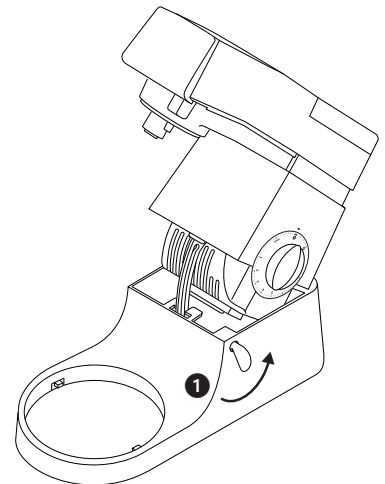
MAJOR

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Mürbeteig | • Mehlgewicht: 680 g |
| Brotteig | • Mehlgewicht: 1,36 kg |
| fester Hefeteig | • Gesamtgewicht: 2,18 kg |
| Weicher Hefeteig | • Mehlgewicht: 1,3 kg |
| mit Butter und Eiern | • Gesamtgewicht: 2,5 kg |
| Früchtekuchen-Mischung | • Gesamtgewicht: 2,72 kg |
| Eiweiß | • 12 |

- | |
|------------------------|
| Mehlgewicht: 910 g |
| Mehlgewicht: 1,5 kg |
| Gesamtgewicht: 2,4 kg |
| Mehlgewicht: 2,6 kg |
| Gesamtgewicht: 5 kg |
| Gesamtgewicht: 4,55 kg |
| 16 |

Geschwindigkeiten ④

- K-Rührer
- **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
 - **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
 - **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
 - **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
 - **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebesen
- Allmählich bis max steigern.
- Knethaken
- mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



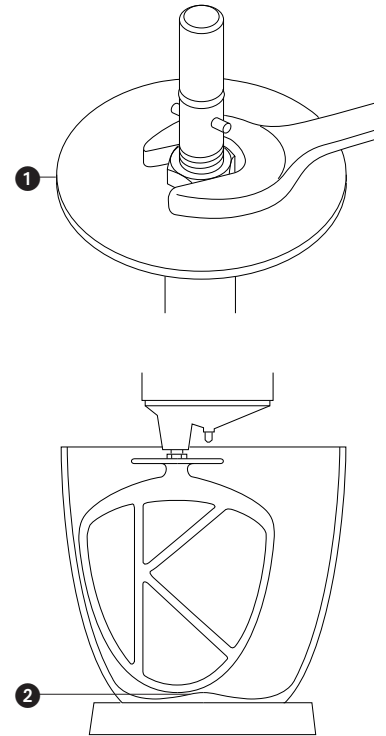
Fehlersuche

Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

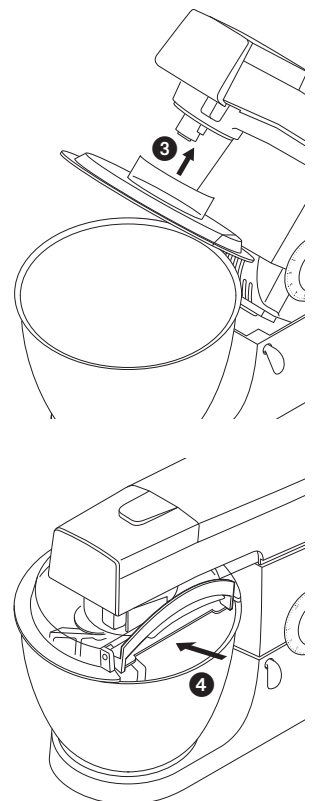
Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 1 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
- 2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigührer einsetzen.
- 3 Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
- 4 Mixerkopf senken.
- 5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
- 6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes (falls vorhanden)

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

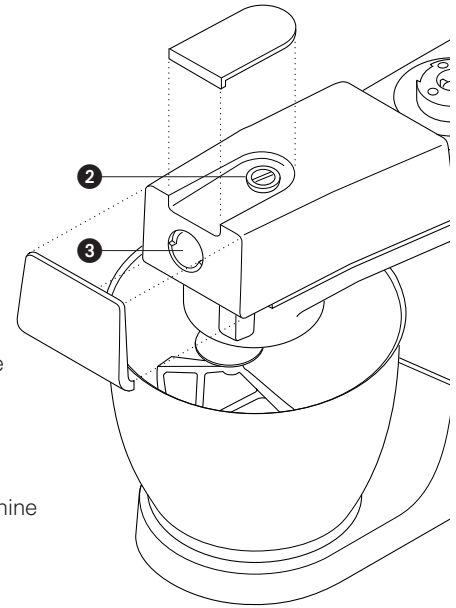


Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch kann an den Wellen **2** und **3** etwas Fett austreten. Das ist normal - dieses Schmierfett können Sie einfach abwischen.

- | | |
|---------------|---|
| Motoreinheit | • Mit einem feuchten Tuch abwischen, danach trockenwischen.
• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen. |
| Rührschüsseln | • Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.
• Edelstahlschüsseln nie mit Drahtbürsten, Scheuerpads oder Bleichmitteln behandeln. Kalkablagerungen mit Essig entfernen. Die Edelstahlschüssel kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. |
| Rührwerkzeuge | • Vor Hitze (Backofen, Mikrowelle, Herdplatten u.ä.) schützen.
• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!
• K-Teigrührer, Schneebesen und Teighaken können in der Spülmaschine ihre Farbe verlieren. |
| Spritzschutz | • Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. |



Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
 - setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
-
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
 - Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

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.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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 lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere pagina per le informazioni manutenzione e assistenza tecnica).
- Non azionare mai il mixer con la testa nella posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- 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.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite.

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

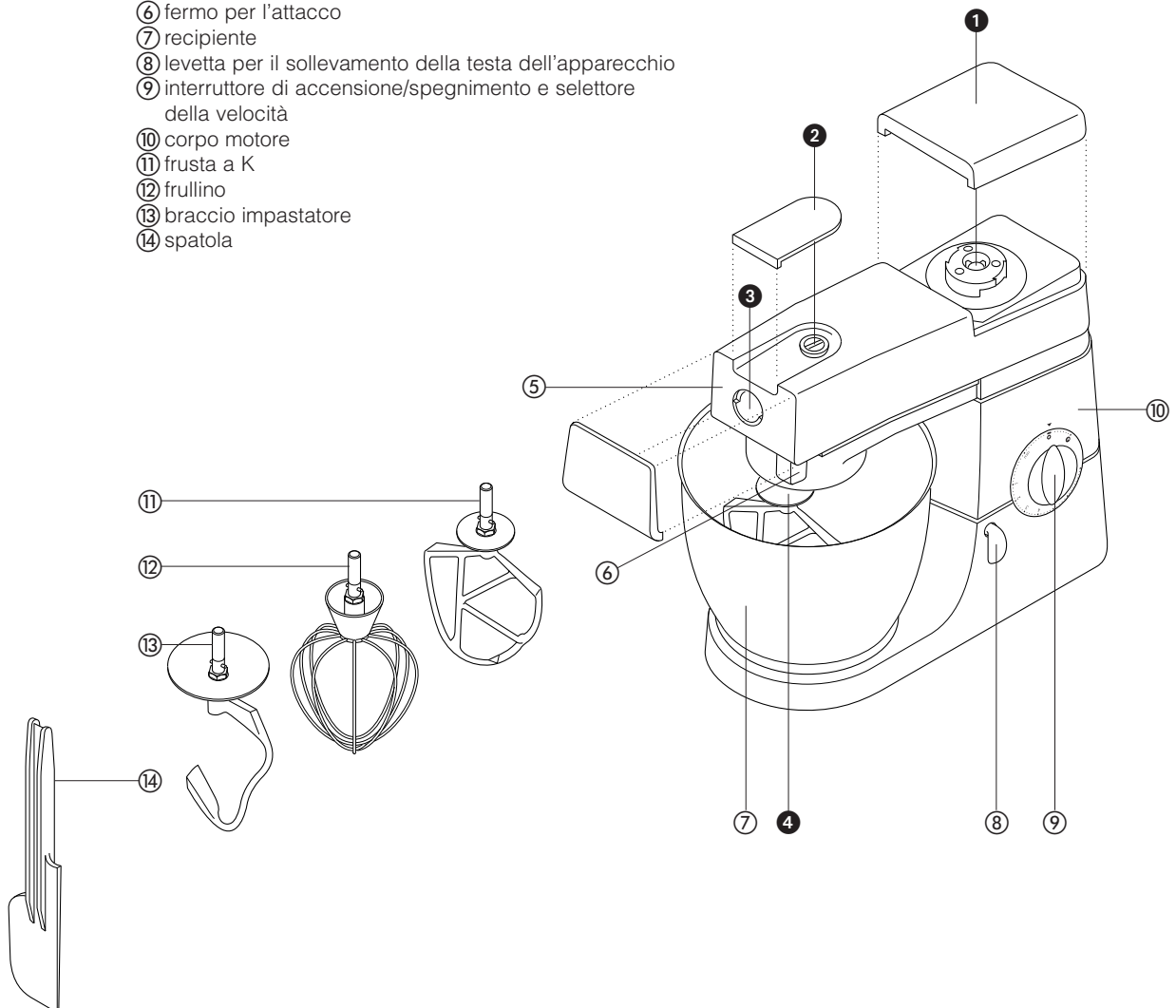
Per acquistare un accessorio non in dotazione, vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

attacchi per accessori

- 1 attacco per alta velocità
- 2 attacco per lo spremiagrumi
- 3 attacco per basse velocità
- 4 attacco per gli utensili

il mixer

- 5 testa di miscelazione
- 6 fermo per l'attacco
- 7 recipiente
- 8 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
- 9 interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
- 10 corpo motore
- 11 frusta a K
- 12 frullino
- 13 braccio impastatore
- 14 spatola



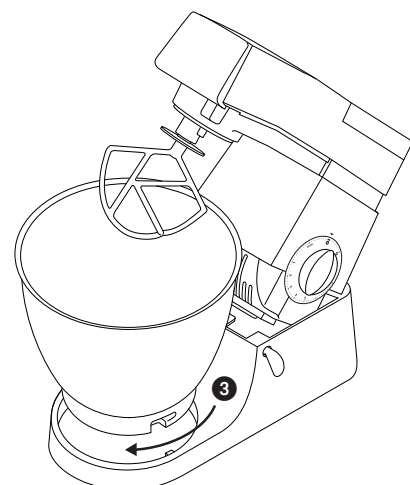
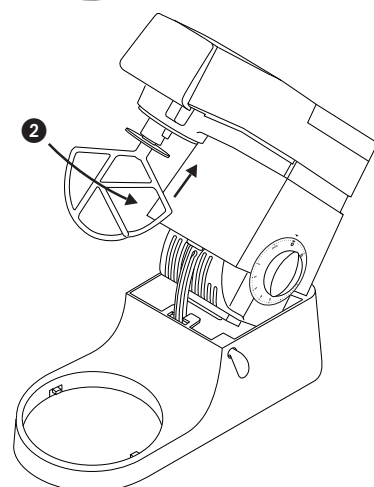
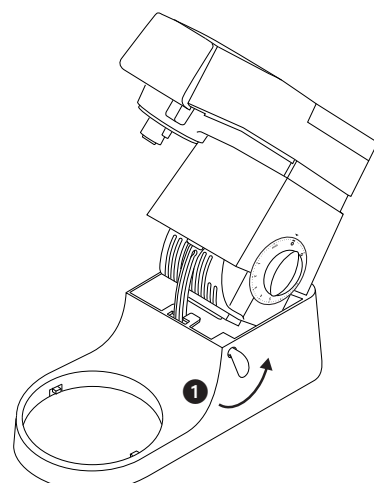
il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

- frusta • Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.
- frullino • Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.
- braccio impastatore • Per tutte le miscele a lievitazione.

come usare il mixer

- 1 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio **1** e sollevare la testa di miscelazione fino a quando essa non si blocca in posizione.
- 2 Ruotare fino a quando non si ferma **2** quindi spingere.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario **3**.
- 4 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto.
- 5 Selezionare la velocità desiderata, poi accendere il mixer girando il selettore della velocità.
 - Spostare il selettore sugli impulsi **P** per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Svitare per estrarre.



- consigli • Spegnerne e pulire di frequente la frusta, servendosi della spatola.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

- importante • Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
- Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

capacità massime

CHEF

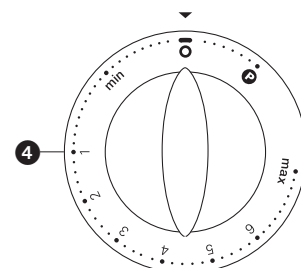
MAJOR

- paste frolle** • Peso della farina: 680gr
- miscele dure a lievitazione** • Peso della farina: 1,36kg
- Tipo inglese • Peso totale: 2,18kg
- miscele morbide a lievitazione** • Peso della farina: 1,3kg
- Tipo europeo • Peso totale: 2,5kg
- miscele per torte di frutta** • Peso totale: 2,72kg
- albumi** • 12

- Peso della farina: 910gr
- Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- Peso totale: 4,55kg
- 16

velocità selezionabili **4**

- frusta • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min – 2.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



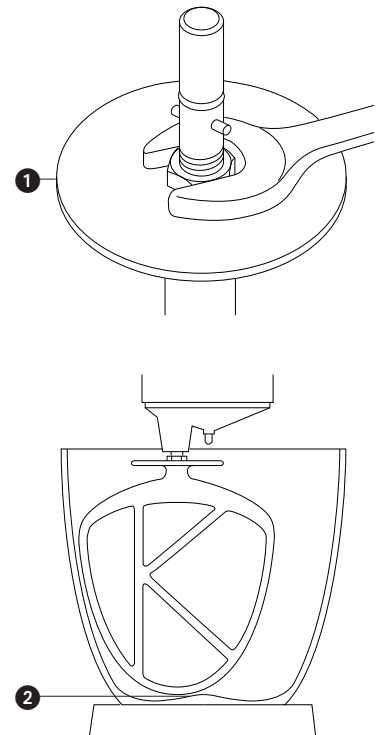
guida alla ricerca dei guasti

problema

- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

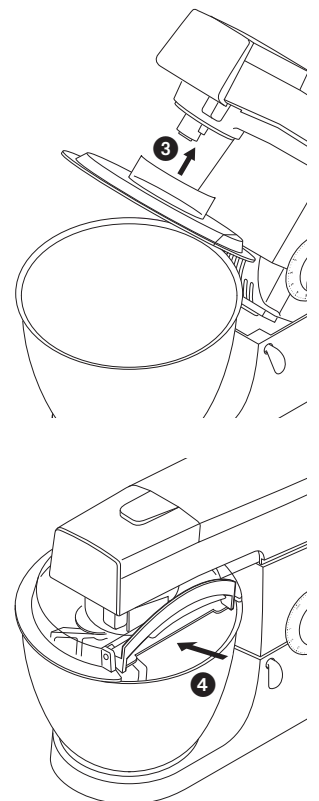
soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

- 1 Staccare la spina dell'apparecchio.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado ❶.
- 4 Abbassare la testa del mixer.
- 5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente ❷.
- 6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.



come montare ed usare il paraspruzzi (se fornito)

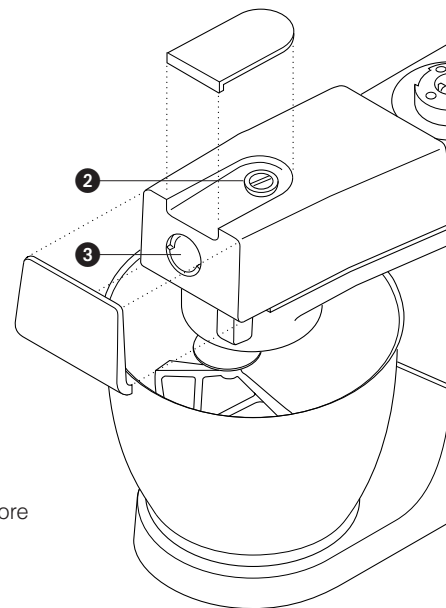
- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- 2 Montare il recipiente sulla base.
- 3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer ❸ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile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



pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
 - Dagli **attacchi 2** e **3** può fuoriuscire del grasso quando si usa l'apparecchio per la prima volta. Questo è perfettamente normale e basta asportare i residui con un panno.
- corpo motore
- Pulire con un panno umido e poi asciugare.
 - Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- recipienti
- Lavare a mano ed asciugare a fondo.
 - Se il recipiente è in acciaio inossidabile, non usare mai uno spazzolino di ferro, lana di ferro oppure candeggina per lavarlo. Usare solo dell'aceto per eliminare i residui di calcare. La vaschetta in acciaio inossidabile può anche essere lavata in lavastoviglie.
 - Tenere lontano da sorgenti di calore (per es. fornelli, forni, forni a microonde).
- utensili
- Lavare a mano e poi asciugare con cura.
 - Se lavati in lavastoviglie, la frusta a K, il frullino e il braccio impastatore potrebbero scolorirsi.
- paraspruzzi
- Lavare a mano ed asciugare a fondo.



manutenzione e assistenza tecnica

- 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.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
 - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
-
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
 - Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

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.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- 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 vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat de mixer nooit werken wanneer de kop omhoog gericht is.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- 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.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging'.

uw Kenwood keukenmachine

Als u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie service en onderhoud raadplegen.

accessoires openingen ❶ hoge snelheid aansluiting

❷ citruspers aansluiting

❸ lage snelheid aansluiting

❹ hulpstukkenopening

de mixer ❺ mixerkop

❻ afvalopvanger

❼ kom

❽ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop

❾ aan/uit -en snelheidsschakelaar

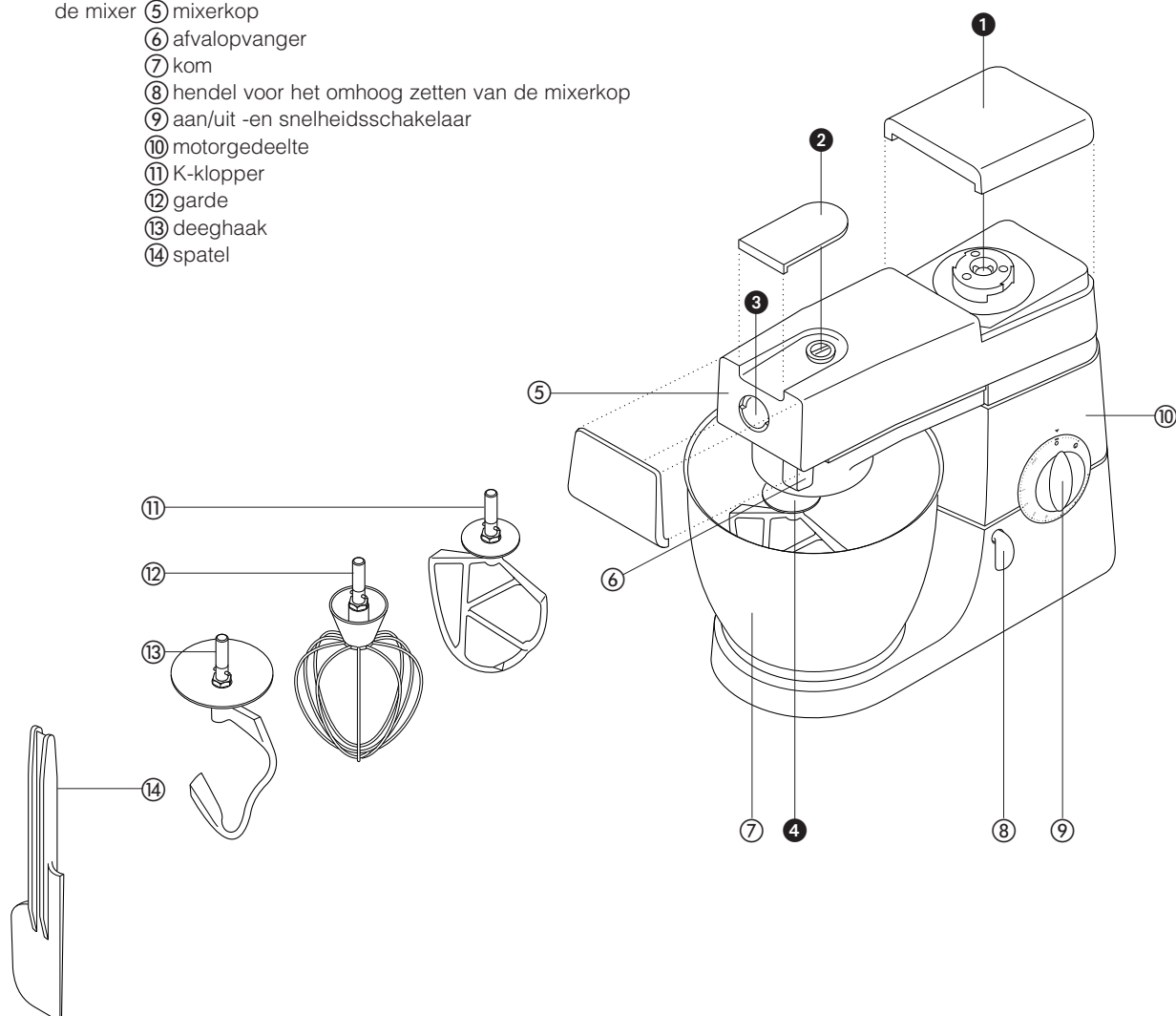
❿ motorgedeelte

⓫ K-klopper

⓬ garde

⓭ deeghaak

⓮ spatel



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.
- garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.
- deeghaak • Voor gistmengsels.

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in **1** en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- aanbrengen van een hulpstuk 2 Draai tot het niet meer verder kan **2** en duw het dan omhoog.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee **3**
- 4 Draai de hendel voor de mixerkop tegen de klok in en laat de mixerkop zakken, totdat hij vastklikt.
- 5 Stel de gewenste snelheid in, en schakel de machine in door aan de snelheidsschakelaar te draaien.
- Schakel naar 'pulse' **P** bij korte schokken.
- verwijderen van een hulpstuk 6 Losdraaien.

- tips
- Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.
 - Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.
 - Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
 - Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

- important
- Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

maximale hoeveelheden

CHEF

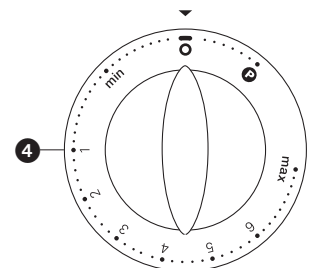
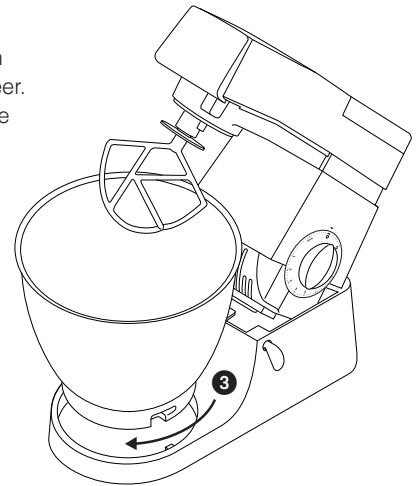
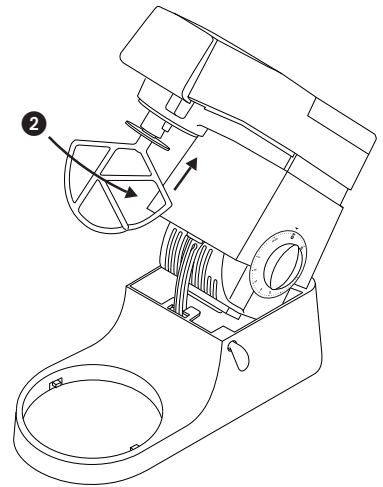
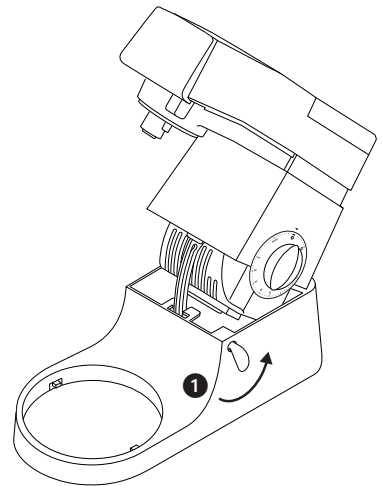
MAJOR

- kruideldeeg** • hoeveelheid meel 680g
- stijf gistdeeg** • hoeveelheid meel 1,36kg
- Brits • totaal 2,18kg
- zacht gistdeeg** • hoeveelheid meel 1,3kg
- continentaal • totaal 2,5kg
- vruchtencake** • totaal 2,72kg
- eiwit** • 12

- hoeveelheid meel 910g
- hoeveelheid meel 1,5kg
- totaal 2,4kg
- hoeveelheid meel 2,6kg
- totaal 5kg
- totaal 4,55kg
- 16

snelheden **4**

- K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot max.
- **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – 'max'.
- **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min – 1
- **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
- **Boter door bloem mengen** min – 2
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



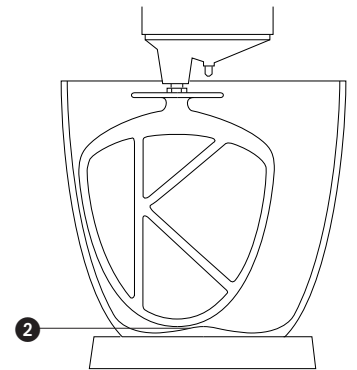
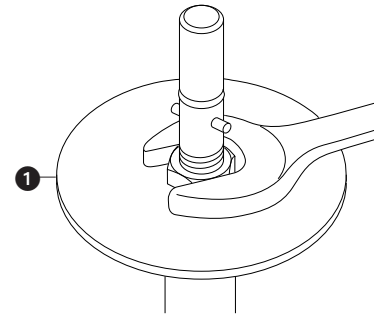
oplossen van problemen

probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

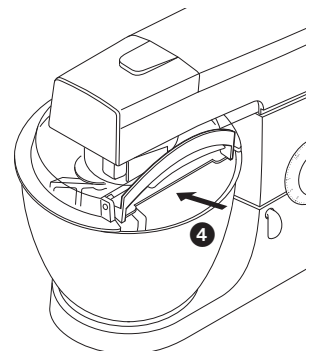
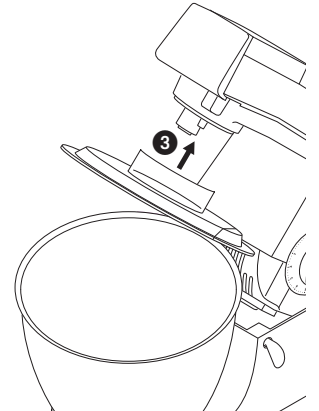
oplossing • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los ❶
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt ❷.
- 6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



aanbrengen en gebruik van het spatdeksel (indien meegeleverd)

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

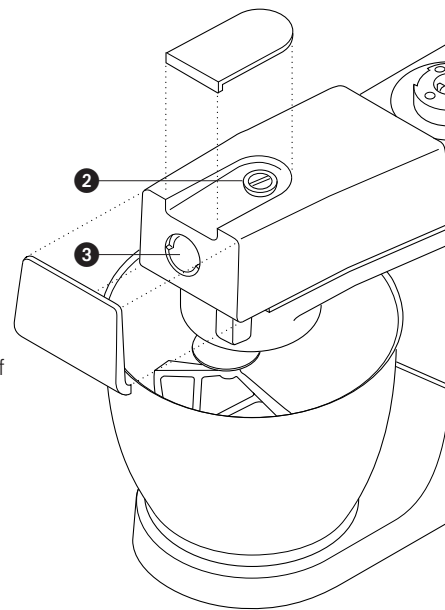


reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een beetje vet uit **uitloop 2** en **3** komen. Dat is heel normaal en u kunt het gewoon afvegen.

- | | |
|-----------------|---|
| motorgedeelte | <ul style="list-style-type: none">• Doe dit af met een vochtige doek en maak het vervolgens droog• Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water. |
| kommen | <ul style="list-style-type: none">• Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog.• Gebruik bij een roestvrijstalen kom nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen. De roestvrijstalen kom kan ook in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.• Houd de kommen uit de buurt van hitte (gasfornuizen, ovens, magnetrons). |
| hulpstukken | <ul style="list-style-type: none">• Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog.• Als de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser worden geplaatst, kunnen ze verkleuren. |
| Spatbescherming | <ul style="list-style-type: none">• Met de hand afwassen, vervolgens zorgvuldig afdrogen. |



onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
-
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

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.

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes movibles y de los accesorios acoplados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén sujetos antes de levantarlo.
- 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.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

conozca su aparato de cocina Kenwood

antes de enchufarlo

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: ver 'mantenimiento y limpieza'.

conozca su robot de cocina Kenwood

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, consulte "servicio técnico y atención al cliente".

salidas de los accesorios ❶ salida de alta velocidad

❷ salida para la exprimidora para la exprimidor de jugos cítricos

❸ salida de baja velocidad

❹ enchufe de los utensilios

la mezcladora ❺ cabezal de la mezcladora

❻ colector de salida

❼ bol

❽ palanca para levantar el cabezal

❾ botón de velocidades y de encendido / apagado

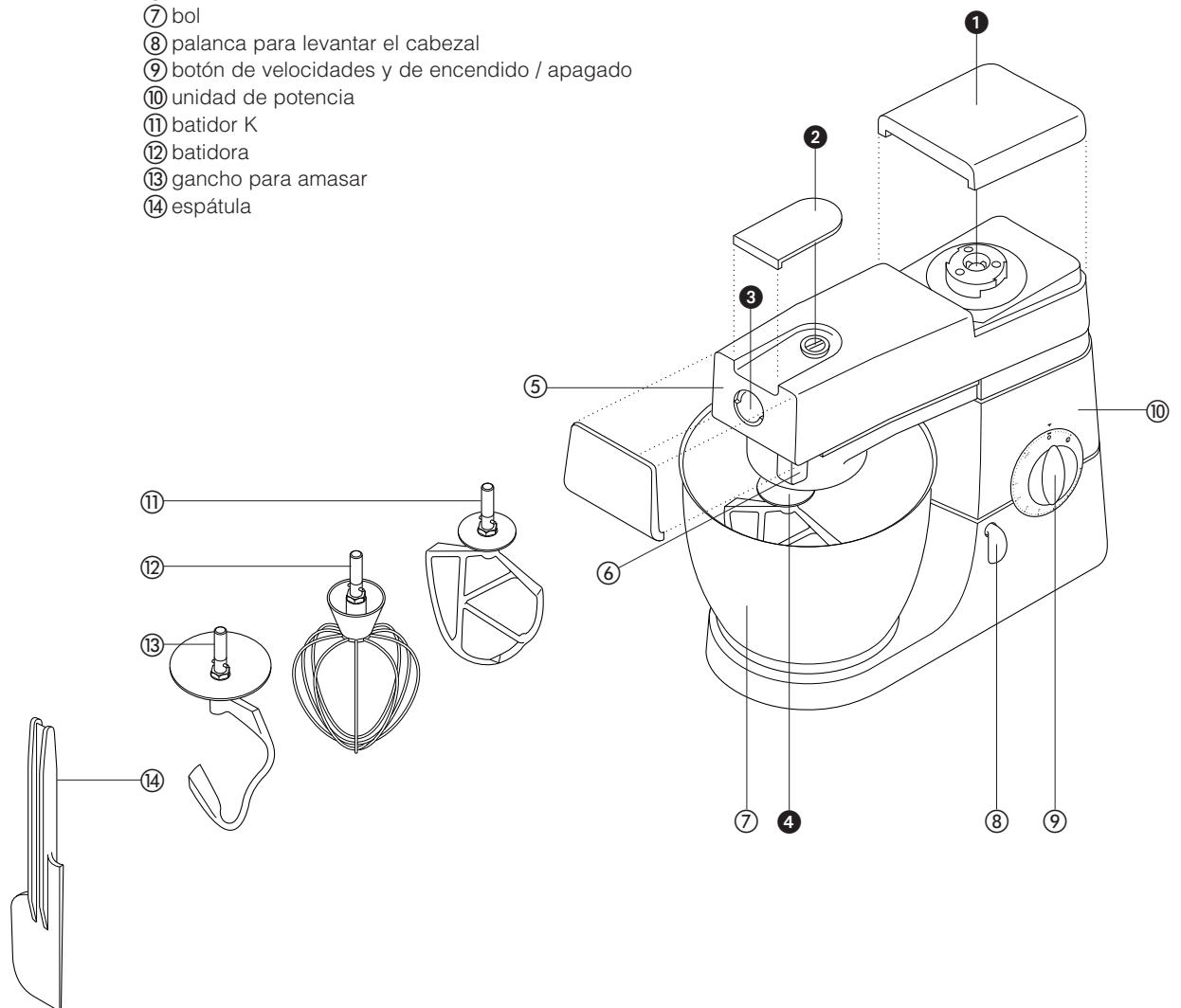
❿ unidad de potencia

⓫ batidor K

⓬ batidora

⓭ gancho para amasar

⓮ espátula



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidora • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- 2 Gire hasta que se pare ❷, luego empuje.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸
- 4 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda y baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- 5 Elija la velocidad, luego póngala en marcha girando el botón de la velocidad.
 - Cambie a impulso **P** para ráfagas cortas.
- 6 Desenrosque.

- Consejos
- Apáguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
 - Se baten mejor los huevos a temperatura ambiente.
 - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
 - Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo- sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

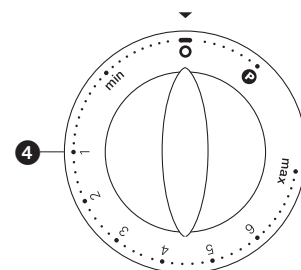
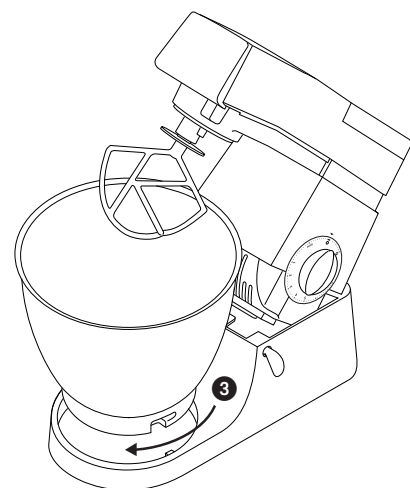
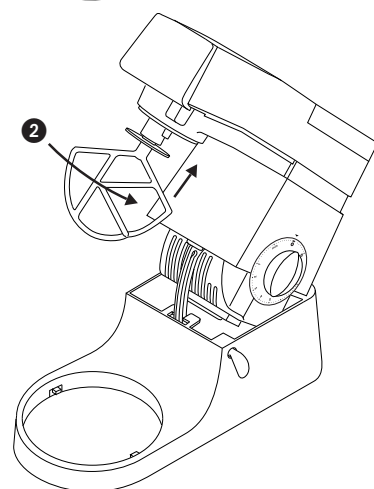
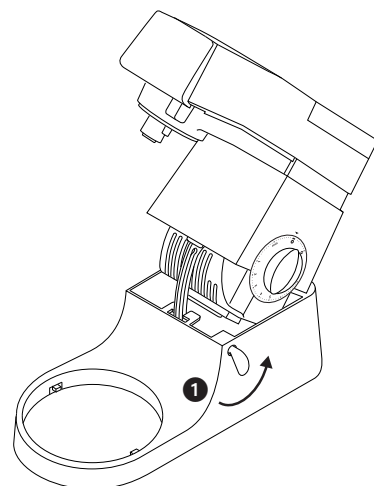
- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| pasta quebradiza | • Peso de la harina: 680g |
| masa con levadura espesa | • Peso de la harina: 1,36kg |
| tipo británico | • Peso total: 2,18kg |
| masa con levadura ligera | • Peso de la harina: 1,3kg |
| tipo continental | • Peso total: 2,5kg |
| mezcla para pastel | |
| de frutas | • Peso total: 2,72kg |
| claras de huevos | • 12 |

- | |
|--------------------------|
| Peso de la harina: 910g |
| Peso de la harina: 1,5kg |
| Peso total: 2,4kg |
| Peso de la harina: 2,6kg |
| Peso total: 5kg |

- | |
|--------------------|
| Peso total: 4,55kg |
| 16 |

velocidades ❹

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta max.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – “max”.
- **mezclar harina, frutas, etc.** Min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidora • Aumentar gradualmente hasta ‘max’.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.



posibles problemas

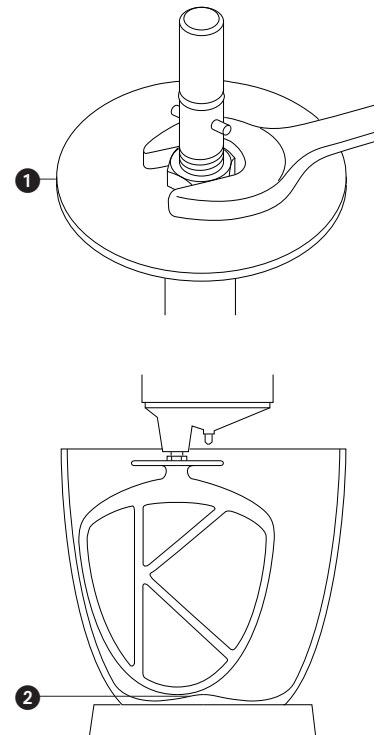
problema

- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución

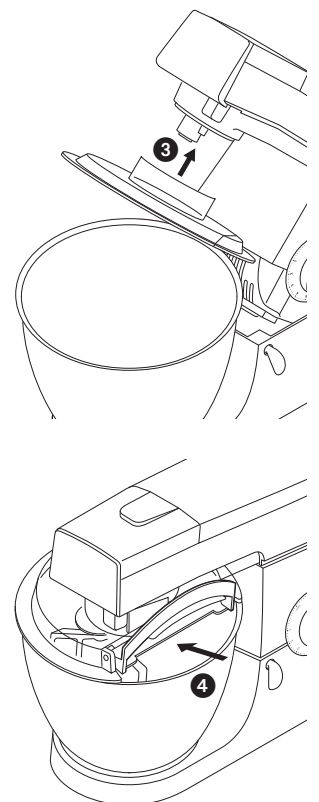
- Ajuste la altura del modo siguiente:

- 1 Desconéctela de la red.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Sujetando el batidor, afloje la tuerca ❶.
- 4 Baje el cabezal.
- 5 Ajuste la altura girando el eje. Para unos resultados óptimos, coloque el batidor de modo que **casi** toque el fondo del bol ❷.
- 6 Levante el cabezal, sujete el batidor y apriete la tuerca.



para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras (si se incluye)

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



limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Puede que haya un poco de grasa en las salidas ② y ③ cuando las utilice por primera vez. Esto es normal. Páseles un paño.

unidad de potencia ● Pase un trapo húmedo, luego séquela.

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

boles ● Lávelos a mano, luego séquelos bien.

- Si tiene un bol de acero inoxidable, no utilice nunca un cepillo de alambre, nanas o lejía. Use vinagre para limpiar la cal. El cuenco de acero inoxidable se puede limpiar también en lavavajillas.

- Manténgalos lejos del calor (cocinas, hornos, microondas).

utensilios ● Lávelos a mano, luego séquelos bien.

- Si se ponen en el lavavajillas, el batidor en forma de K, el batidor de varillas y el gancho de amasar pueden descolorirse.

tapa antisalpicaduras ● Lávela a mano y séquela bien.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.

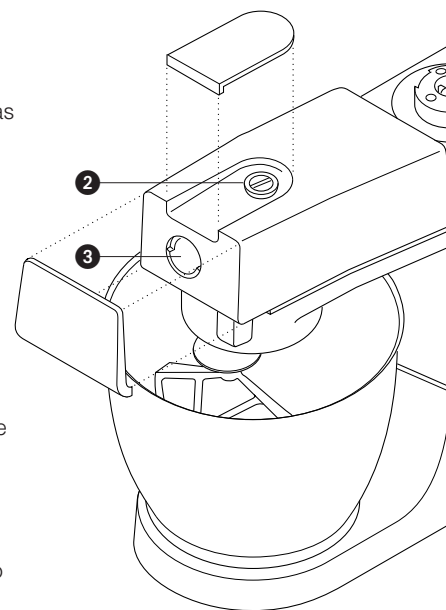
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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.



conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'assistência e cuidados do cliente'.
- Nunca coloque a batedeira em funcionamento com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- 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.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza'.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

Para comprar um acessório não incluído na sua embalagem, ver “serviço e cuidados ao cliente”.

tomadas dos acessórios 1 tomada de alta velocidade

2 tomada do espremedor de citrinos

3 tomada de baixa velocidade

4 encaixe de acessórios

a máquina 5 cabeça da máquina

6 trinco da tomada de acessórios

7 tigela

8 patilha de elevação da cabeça da máquina

9 interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades

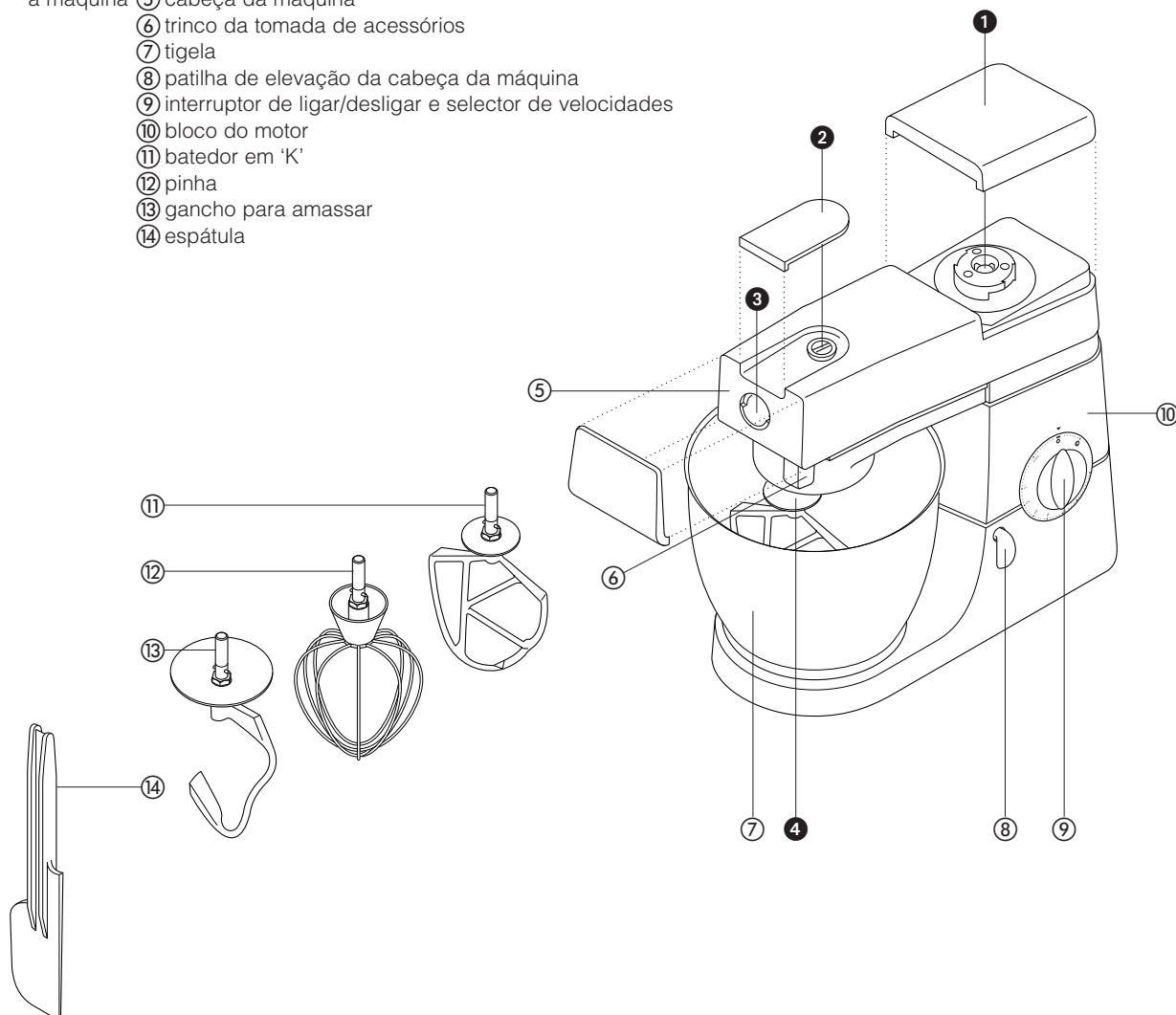
10 bloco do motor

11 batedor em 'K'

12 pinha

13 gancho para amassar

14 espátula



a máquina

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

- batedor em 'K' • para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- pinha • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.
- gancho para massas • para massas com fermento.

como utilizar a sua máquina

- 1 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda ❶ e eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Rode até parar ❷ e depois empurre.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
- 4 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda e baixe a cabeça da máquina até esta prender.
- 5 Seleccione uma velocidade e depois ligue rodando o selector de velocidades.
 - Seleccione **P** para impulsos curtos.
- 6 Desenrosque-o.

- sugestões
- Desligue a máquina e raspe a tigela com a espátula frequentemente.
 - Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
 - Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na tigela.
 - Utilize ingredientes frios para massas de pastelaria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

conselhos para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregará a máquina.
 - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

capacidades máximas

CHEF

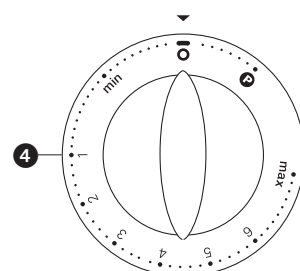
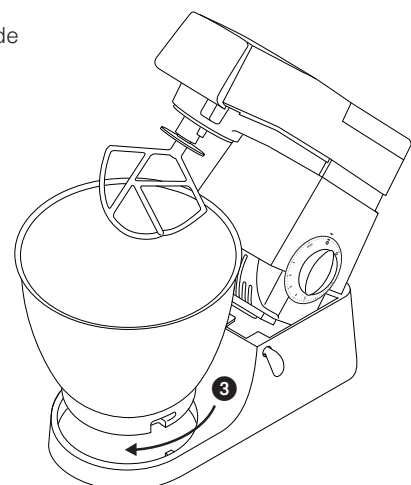
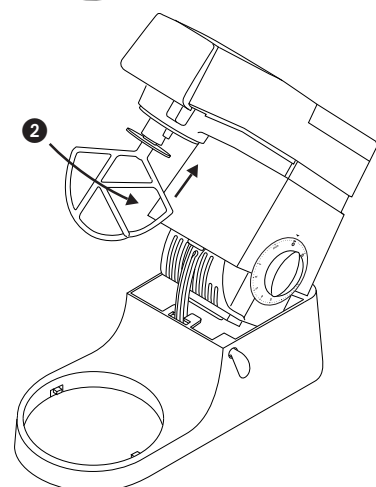
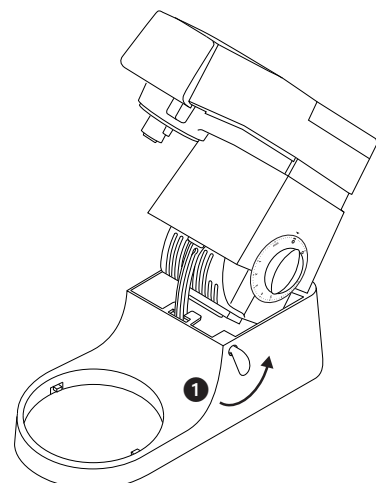
MAJOR

- massa para tartes** • Peso de farinha: 680g
- massa com fermento rija** • Peso de farinha: 1,36kg
- tipo britânico • Peso total: 2,18kg
- massa com fermento mole** • Peso de farinha: 1,3kg
- tipo continental • Peso total: 2,5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 2,72kg
- claras de ovo** • 12

- Peso de farinha: 910g
- Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de farinha: 2,8kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

velocidades ❹

- batedor em 'K'
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
 - **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - máximo.
 - **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
 - **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
 - **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha
- Aumente gradualmente para a velocidade 'max.' (máximo).
- gancho para massas
- Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



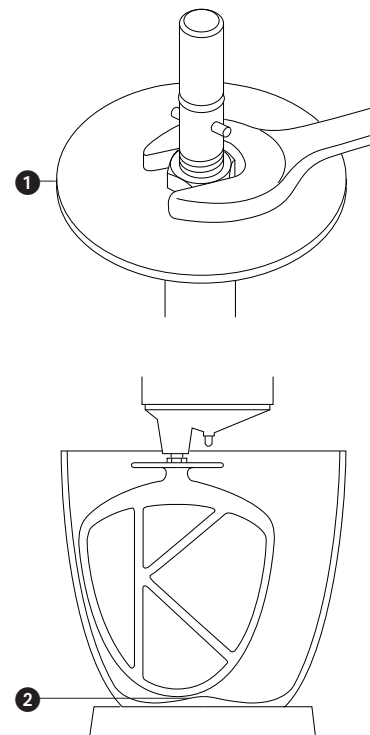
resolução de problemas

problema

- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

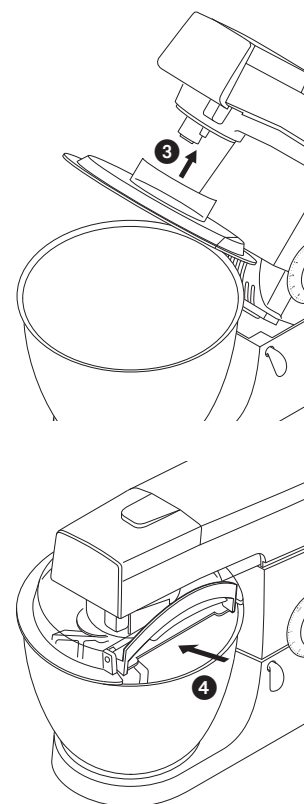
solução • ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

- 1 Retire a ficha da tomada.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de arames ou batedor em "K".
- 3 Segure no acessório e afrouxe a porca ❶.
- 4 Baixe a cabeça da máquina.
- 5 Ajuste a altura do acessório rodando o eixo. Idealmente, o batedor de arames/batedor em "K" deverá **quase** tocar o fundo da taça ❷.
- 6 Eleve a cabeça da máquina, segure o batedor de arames/batedor em "K" e aperte a porca.



como instalar e utilizar o resguardo contra salpicos

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

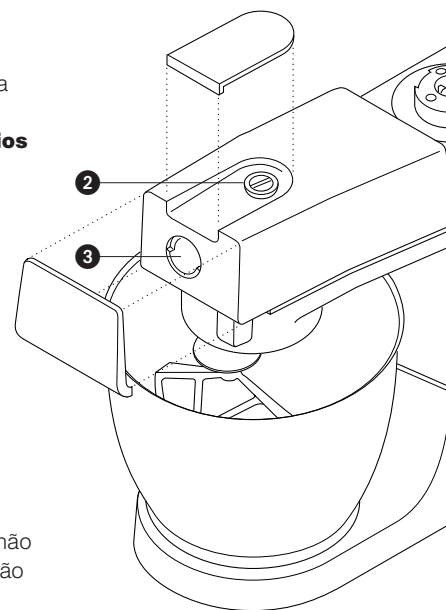


limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Um pouco de gordura poderá aparecer nas **tomadas de acessórios 2 e 3** ao utilizá-las pela primeira vez. Isto é normal - remova simplesmente a gordura com um pano.

- | | |
|-------------------------|---|
| bloco do motor | • Limpe com um pano húmido e depois com um seco. |
| | • Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água. |
| tigelas | • Lave-as à mão e seque-as bem em seguida. |
| | • Se tiver uma tigela de aço inoxidável, nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia. Utilize vinagre para remover depósitos calcários. A taça em aço inoxidável pode também ser lavada na máquina de lavar loiça. |
| | • Mantenha-as afastadas do calor (bicos de fogão, fornos normais e fornos microondas). |
| acessórios | • Lave-os à mão e seque-os bem em seguida. |
| | • O batedor em "K", o batedor de arames e o gancho para amassar não devem ser lavados na máquina de lavar loiça, caso contrário poderão sofrer descoloração. |
| resguardo anti-salpicos | • Lave-o à mão e depois seque-o bem |



asassistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
-
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
 - Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

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.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

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.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten, før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se 'service og kundepleje').
- Lad aldrig mixeren køre med hovedet i rejst position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for, at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- 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.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

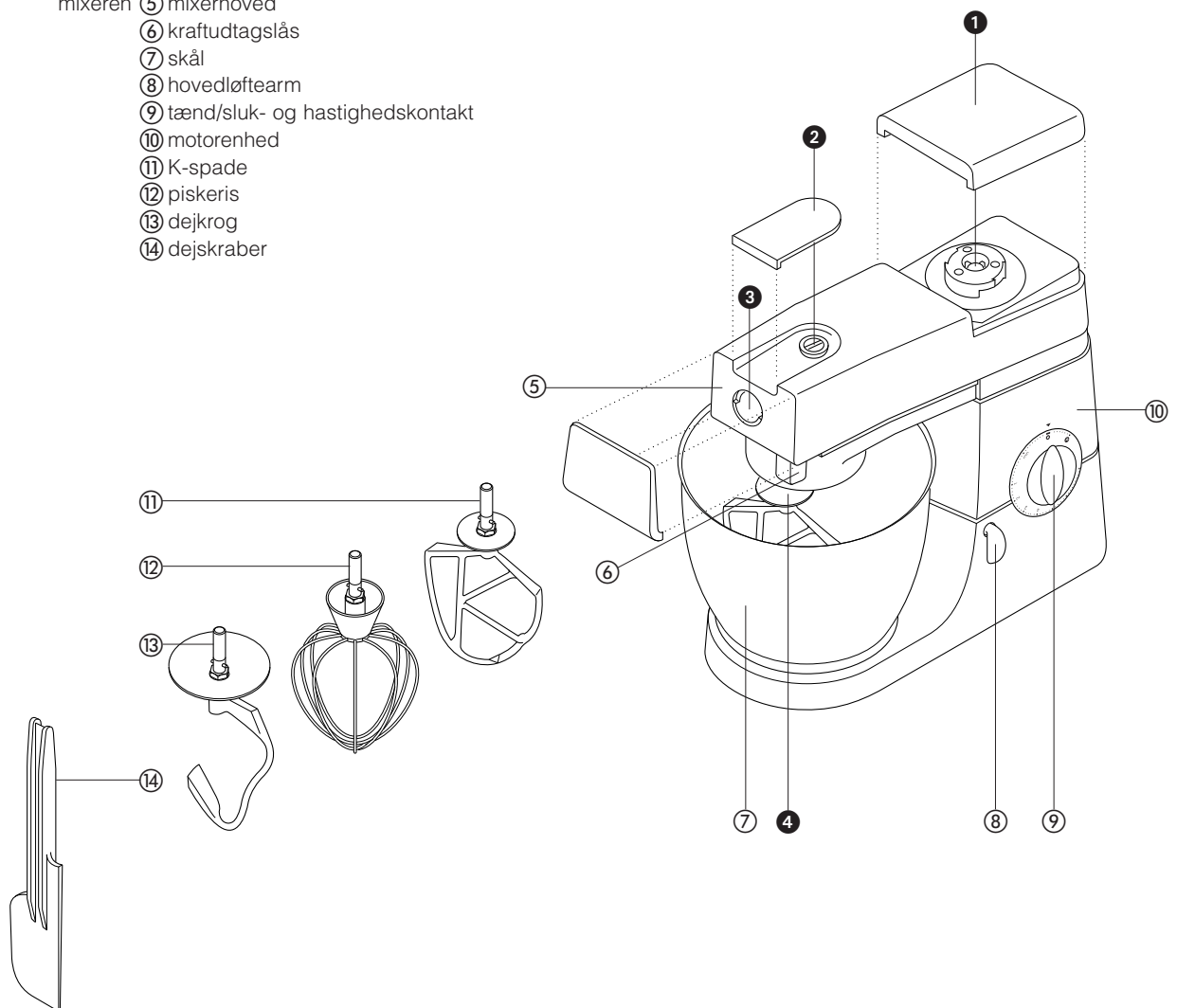
inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring'.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

Hvis du ønsker at købe et tilbehør, der ikke medfølger i pakken, henvises du til service og kundeservice.

- kraftudtag til tilbehør
- ① kraftudtag (high-speed)
 - ② kraftudtag for citruspresser
 - ③ kraftudtag (low-speed)
 - ④ redskabsåbning
- mixeren
- ⑤ mixerhoved
 - ⑥ kraftudtagslås
 - ⑦ skål
 - ⑧ hovedløftearm
 - ⑨ tænd/sluk- og hastighedskontakt
 - ⑩ motorenhed
 - ⑪ K-spade
 - ⑫ piskeris
 - ⑬ dejkrog
 - ⑭ dejskraber



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkager, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos m.v.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre margarine og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog • Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen mod uret ❶ og løft mixerhovedet, til det låser.
- 2 Drej redskabet, indtil det standser ❷ og tryk det så på plads.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret ❸.
- 4 Drej hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet, til det låser.
- 5 Vælg en hastighed og tænd for maskinen ved at dreje på hastighedskontakten.
- Impulsknappen **P** bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
- 6 Skru det ud.

- tips
- Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberen.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggeblonder, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommes i først.

maksimale mængder

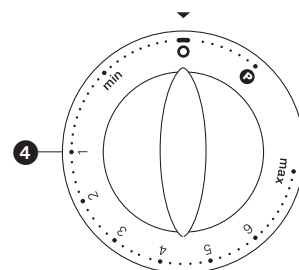
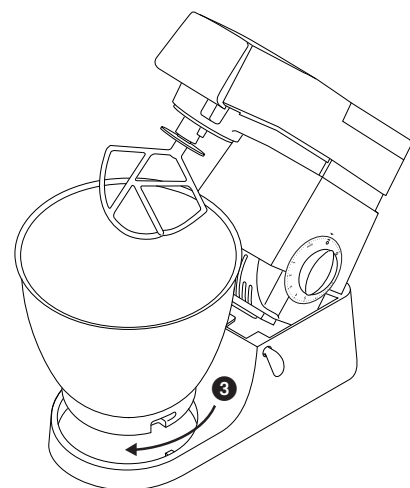
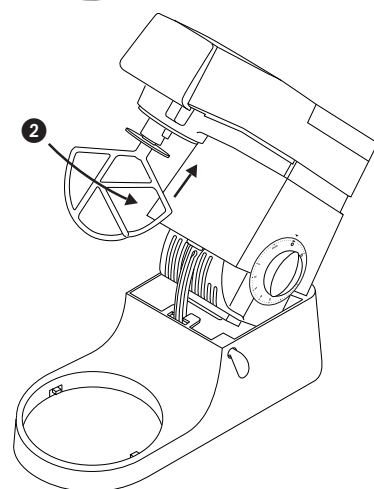
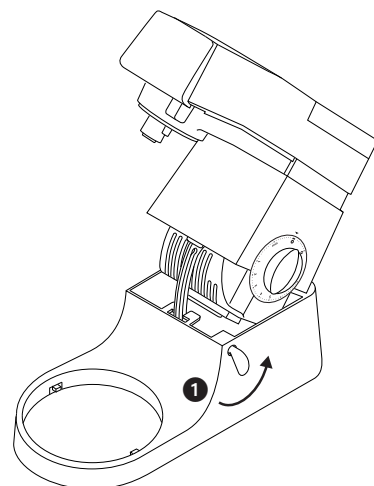
CHEF

MAJOR

- | | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| butterdej | • Melvægt: 680g | Melvægt: 910g |
| tyk gærdej | • Melvægt: 1,36kg | Melvægt: 1,5kg |
| britisk type | • Samlet vægt: 2,18kg | Samlet vægt: 2,4kg |
| blød gærdej | • Melvægt: 1,3kg | Melvægt: 2,6kg |
| kontinental type | • Samlet vægt: 2,5kg | Samlet vægt: 5kg |
| frugtkagedej | • Samlet vægt: 2,72kg | Samlet vægt: 4,55kg |
| æggehvider | • 12 stk. | 16 stk. |

hastigheder ❹

- **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 – "maks".
- **iblanding af mel, frugt mv.:** "min" – 1.
- **småkagedej:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **blanding af fedtstof i mel:** "min" – 2.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til 'maks.'
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.



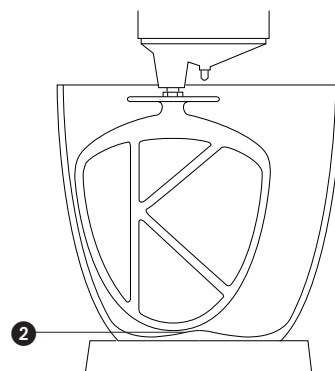
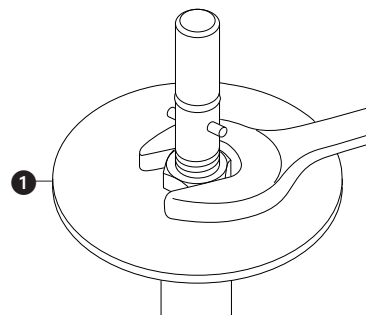
fejlfinding

problem:

- Piskeriset eller K-spaden rammer bunden af skålen eller når ikke ned til ingredienserne i bunden af skålen.

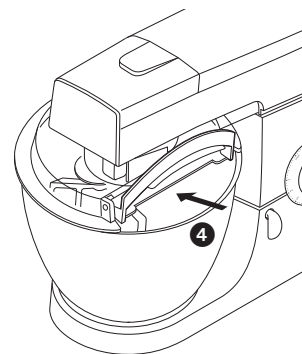
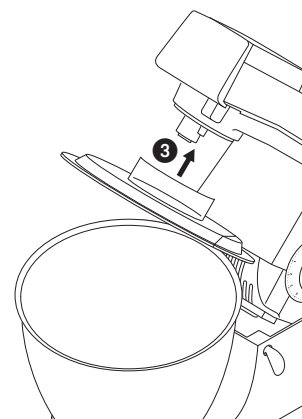
løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Hold fast i tilbehøret og løs møtrikken ❶.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Justér tilbehørshøjden ved at dreje tilbehøret. Det er bedst, hvis piskeriset/K-spaden **næsten** rører ved bunden af skålen ❷.
- 6 Løft mixerhovedet, og mens De holder på piskeriset/K-spaden, strammes møtrikken.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen (hvis denne medfølger)

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

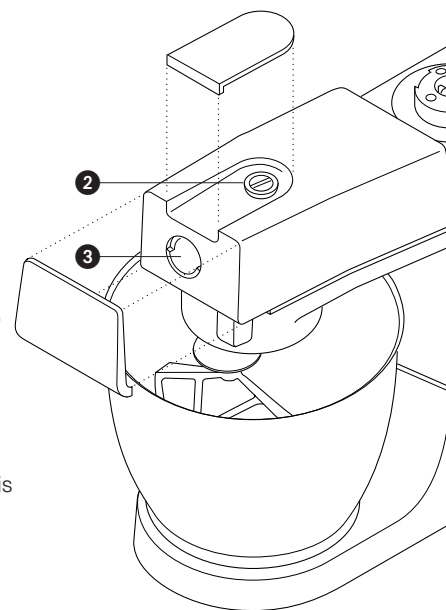


rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved **kraftudtag ②** og **③**, når disse først anvendes. Dette er normalt - tør det blot af.

- | | |
|------------|--|
| motorenhed | • Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør. |
| | • Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand. |
| skåle | • Vaskes i hånden og tørres grundigt. |
| | • Hvis De har en skål af rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike. Skålen i rustfrit stål kan også vaskes i opvaskemaskine. |
| | • Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne). |
| tilbehør | • Vaskes i hånden og tørres grundigt. |
| | • Der kan opstå misfarvning af K-spaden, piskeriset og dejkroen, hvis de lægges i opvaskemaskinen. |
| stænkskærm | • Vask den i hånden og tør den grundigt af. |



service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

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



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

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 u hensigtsmæssig 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.

läs känna din Kenwood köksmaskin

säkerheten

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Kör aldrig mixern med huvudet i upplyft läge.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Maskinen 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 maskinen används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna maskin ska inte användas av barn. Håll maskinen och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

lär känna din Kenwood köksmaskin

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring'.

lär känna din Kenwood köksmaskin

Om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i leveransen, se service och kundtjänst.

uttag för tillbehör 1 högväxeluttag

2 drivuttag för citruspress

3 lågväxeluttag

4 drivuttag för verktygen

blandaren 5 blandarhuvud

6 låsspärr för drivuttag

7 blandningsskål

8 låsspak för uppfällning av överdelen

9 på/av och hastighetsreglage

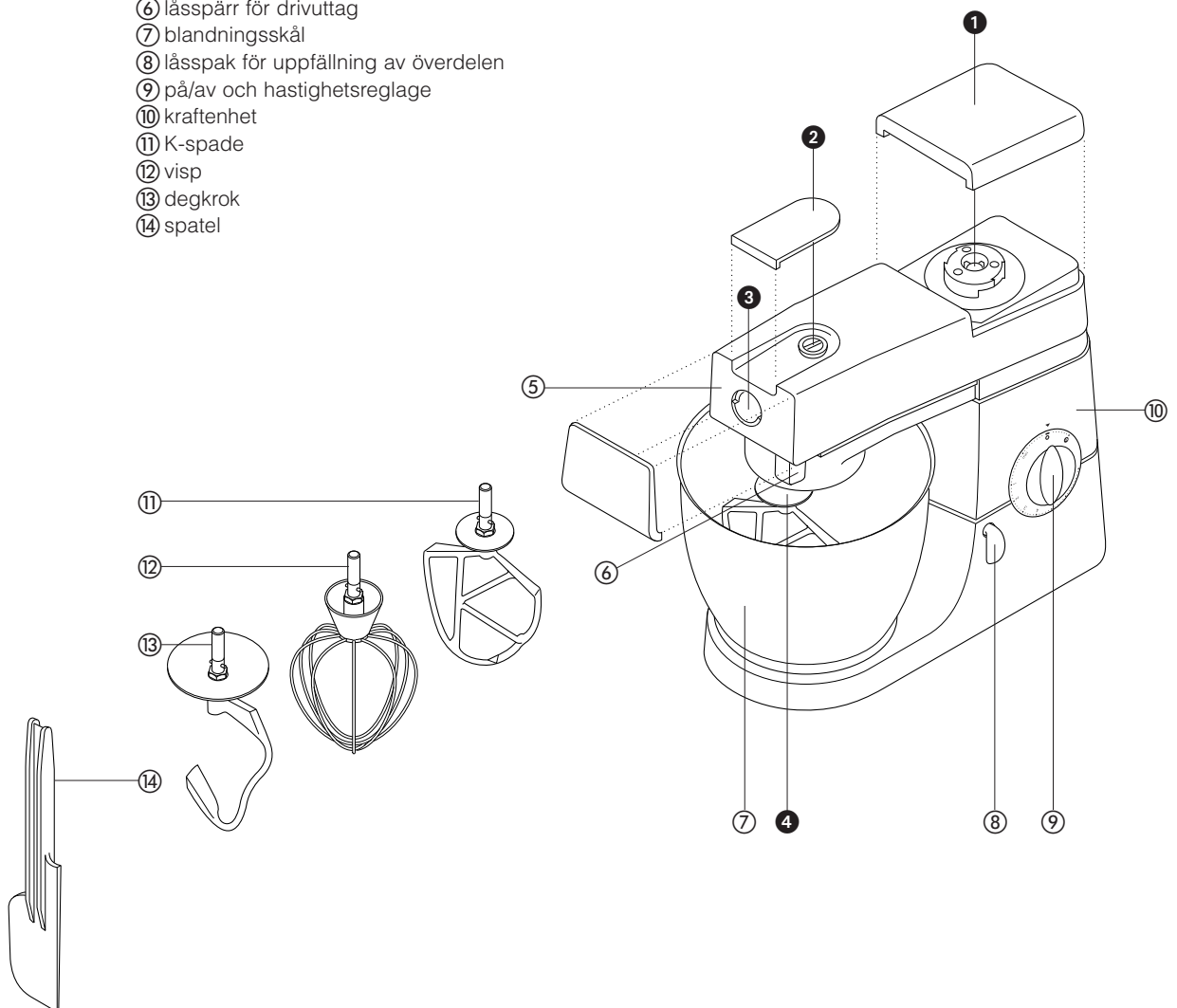
10 kraftenhet

11 K-spade

12 visp

13 degkrok

14 spatel



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

- K-spaden • Används för att göra tyngre mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyrer, fyllningar, petit-choux och potatismos.
- vispen • Används för att vispa ägg, grädde, pannkakssmet, lätta sockerkakor, maränger, ostkakor, mousse och souffléer. Använd inte vispen till tung kaksmet, t.ex. för att röra matfett med socker - vispen kan skadas.
- degkrok • Används för att knåda jäsdeg.

hur man använder blandaren

- Sätta in ett verktyg.
- 1 Vrid låsspaken moturs **1** och fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
 - 2 Vrid så långt det går och pressa sedan uppåt **2**
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**
 - 4 Vrid låsspaken moturs och fäll ner överdelen tills den går i låsläge.
 - 5 Slå på maskinen genom att vrida hastighetsreglaget till önskad hastighet.
 - Vrid till momentanläge **P** för korta arbetsmoment.
- Ta bort ett verktyg
- 6 Vrid loss verktyget.

- tips
- Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
 - Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
 - Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
 - Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

- viktigt
- Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
 - Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
 - Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

maxkapaciteter

CHEF

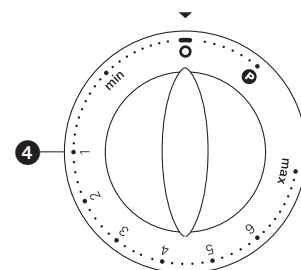
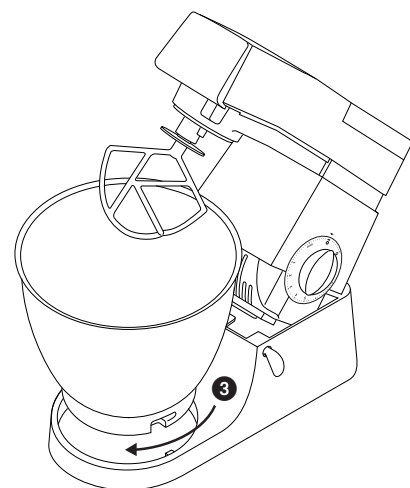
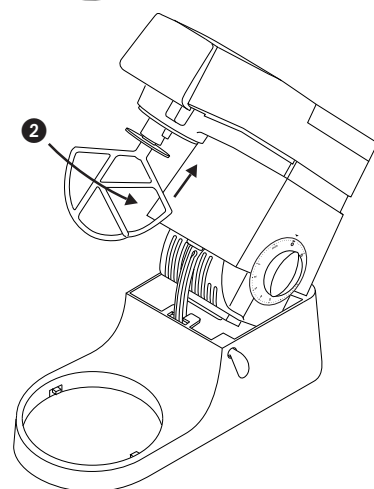
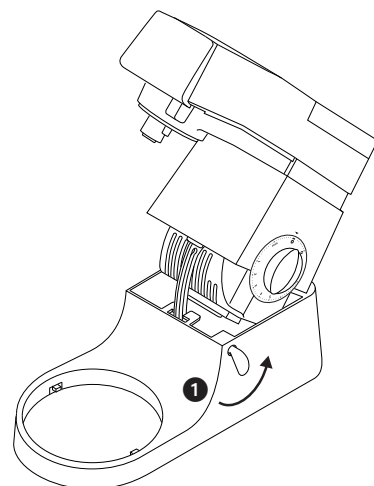
MAJOR

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| pajdeg | • mjölvikt: 680g |
| tung jäsdeg | • mjölvikt: 1,36kg |
| British type | • totalvikt: 2,18kg |
| lätt jäsdeg | • mjölvikt: 1,3kg |
| continental type | • totalvikt: 2,7kg |
| kaka med torkad frukt | • totalvikt: 2,72kg |
| äggvitor | • 12 |

- | |
|---------------------|
| • mjölvikt: 910g |
| • mjölvikt: 1,5kg |
| • totalvikt: 2,4kg |
| • mjölvikt 2,6kg |
| • totalvikt: 5kg |
| • totalvikt: 4,55kg |
| 16 |

hastigheter **4**

- K-spaden
- **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till max.
 - **vispa ner ägg i fettblandning** 4-"max"
 - **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
 - **allt-i-ettkaka** börja på min. och öka gradvis till max.
 - **röra ihop fett och mjöl** min till 2.
- vispen
- Öka gradvis till 'max'.
- degkroken
- Börja på 'min' och öka gradvis till 1.



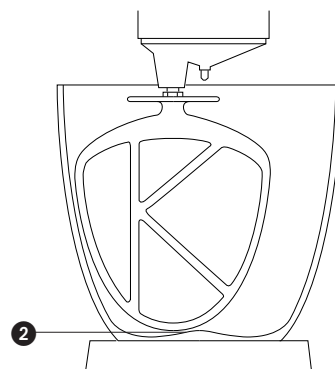
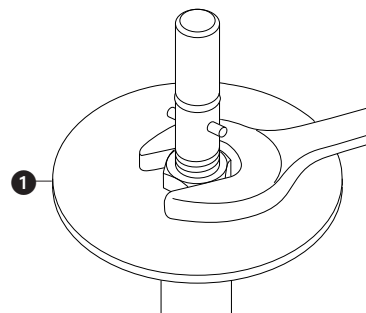
felsökning

problem

- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.

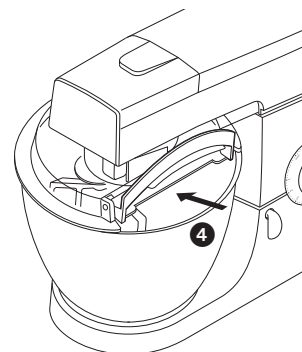
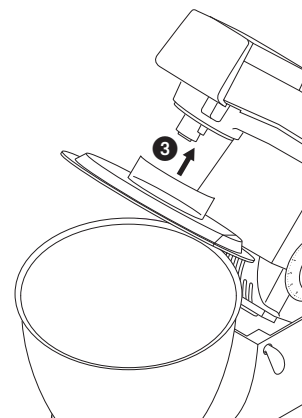
lösning • Justera höjden. Så här gör du:

- 1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Håll fast vispen/spaden och lossa låsmuttern **1**.
- 4 Fäll ner överdelen.
- 5 Justera längden genom att vrida på skaftet. Vispen/spaden bör nästan vidröra botten på skålen **2**.
- 6 Fäll upp överdelen, håll fast vispen/spaden och dra åt låsmuttern.



montering och användning av stänkskyddet (om sådant finns)

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

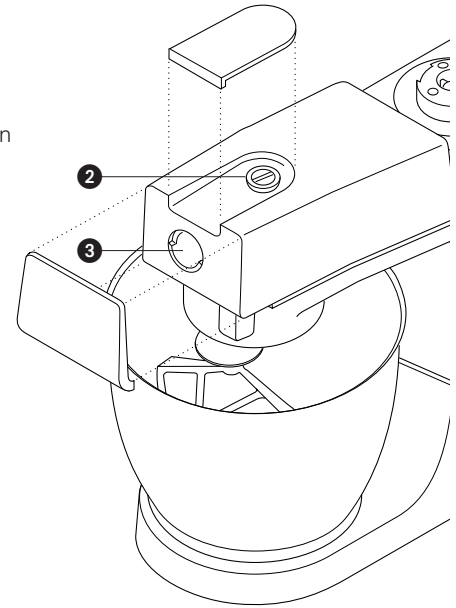


rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan komma ut litet smörjfett vid **uttagen 2** och **3** när du använder maskinen de första gångerna. Det är helt normalt - det kan du bara torka bort.

- kraftenheten
- Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skålar
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar. Skålar av rostfritt skål kan maskindiskas.
 - Utsätt inte skålarna för direktkontakt med värme (spisplattor, ugn, mikrovågsugn)
- verktyg
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - K-spaden, vispen och degkroken kan missfärgas om de diskas i maskin.
- stänkskydd
- Diska för hand och torka noga.



service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

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



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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 hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

- 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.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'service og kundetjeneste'.
- Du må aldri kjøre mikseren med mikserhodet i hevet posisjon.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tungt. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- 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.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring'.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

For å kjøpe et vedlegg som ikke er inkludert i pakken, ser du service og kundestøtte.

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet

② Sitruspresseuttak

③ Uttak for lav hastighet

④ Redskapsholder

Mikseren ⑤ Mikserhode

⑥ Uttaksfeste

⑦ Bolle

⑧ Spak til å løfte hodet

⑨ Av/på og hastighetsbryter

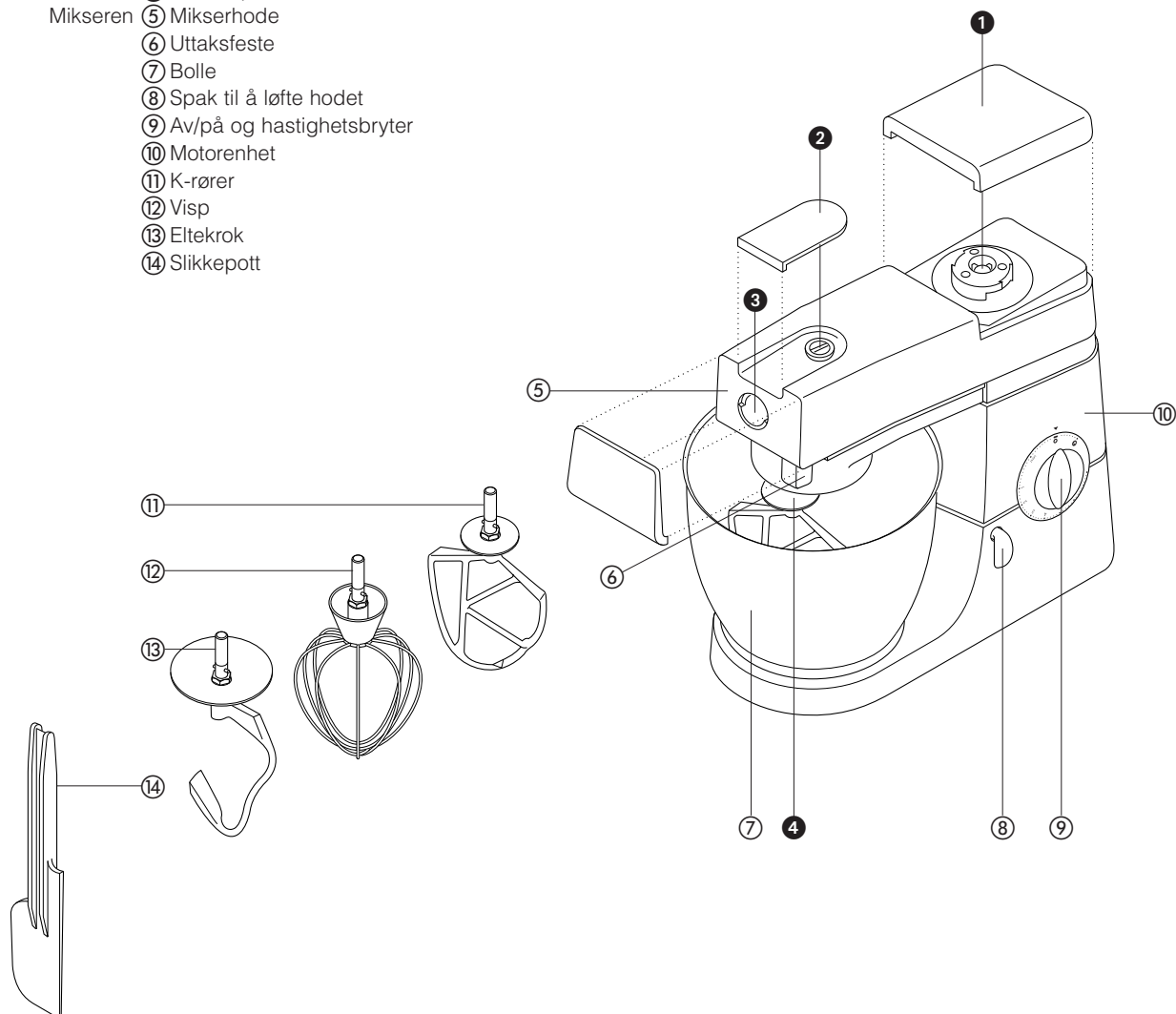
⑩ Motorenhet

⑪ K-rører

⑫ Visp

⑬ Eltekrok

⑭ Slikkepott



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marengs, ostekake, fromasj, sufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

Bruk av mikseren

- 1 Drei spaken som brukes til å løfte hodet, i retning mot urviserne **1**, og løft mikserhodet til det går i lås.
 - 2 Drei vispen/kroken til den stopper **2** og skyv den så inn.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne **3**.
 - 4 Drei spaken som løfter hodet i retning mot urviserne, og senk mikserhodet til det faller på plass med et klikk.
 - 5 Velg hastighet, og slå på mikseren ved å vri på hastighetsbryteren.
 - Vri bryteren til momenttrinn **P** for korte, kraftige omrøringer.
- Fjerning av redskap 6 Skru den ut.

- Tips
- Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Maksimum kapasitet

CHEF

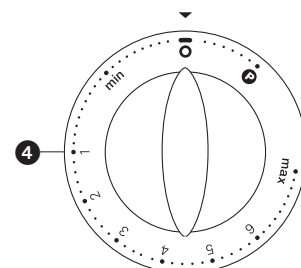
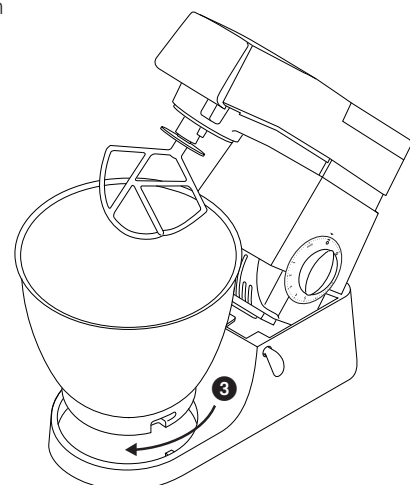
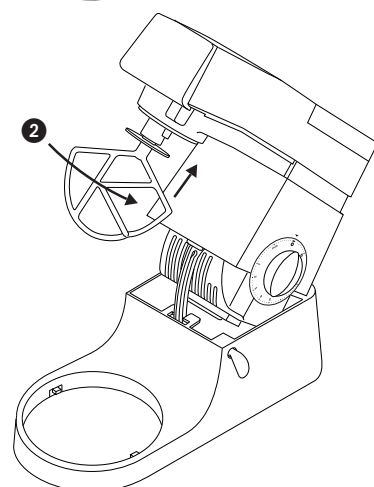
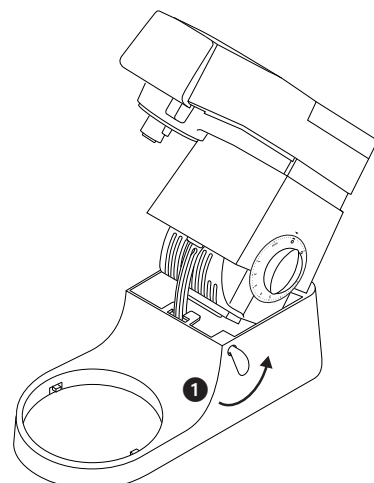
MAJOR

- | | |
|----------------------|---------------------|
| Mørdeig | • Melvekt: 680g |
| Fast gjærdeig | • Melvekt: 1.36kg |
| Britisk type | • Totalvekt: 2.18kg |
| Løs gjærdeig | • Melvekt: 1.3kg |
| Kontinental type | • Totalvekt: 2.5kg |
| Fruktkakerøre | • Totalvekt: 2.72kg |
| Eggehviter | • 12 |

- | |
|-------------------|
| Melvekt: 910g |
| Totalvekt: 1.5kg |
| Totalvekt: 2.4kg |
| Melvekt: 2.6kg |
| Totalvekt: 5kg |
| Totalvekt: 4.55kg |
| 16 |

Hastigheter **4**

- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til max.
- **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
- **blande inn mel, frukt etc.** min - 1.
- **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
- **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Visp • Øk gradvis til 'max'.
- Eltekrok • Start på 'min', øk gradvis til 1.



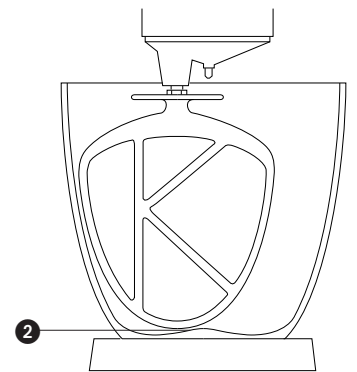
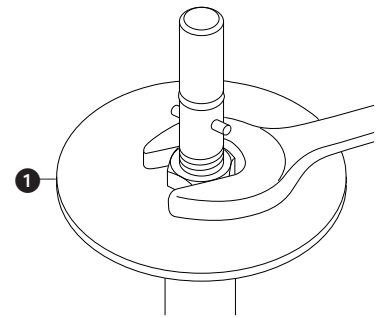
Løsning på problemer

Problem

- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

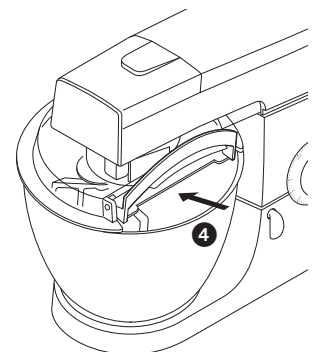
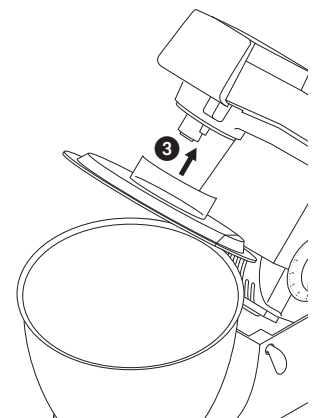
Løsning • Juster høyden slik:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller rørerredskap.
- 3 Hold redskapet, og løsne så mutteren ❶.
- 4 Senk mikserhodet.
- 5 Justér høyden ved å dreie på akselen. Ideelt sett skal vispen/K-røreren **nesten** berøre bunnen av bollen ❷.
- 6 Løft hodet, hold i vispen/K-røreren og skru til mutteren.



tilpasse og bruke sprutekanten (hvis det følger med)

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



Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Det kan være litt olje på **uttakene 2** og **3** når du bruker dem første gang. Dette er normalt - bare tørk den av.

- | | |
|--------------|---|
| Motorenheten | <ul style="list-style-type: none">• Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr.• Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann. |
| Boller | <ul style="list-style-type: none">• Vask for hånd, og tørk deretter grundig.• Hvis du har en rustfri stålbolle, må du aldri bruke børste med ståltråd, stålull eller blekemidler. Bruk eddik til å løse opp kalkbelegg. Bollen av rustfritt stål kan også vaskes i oppvaskmaskinen.• Hold den borte fra varme (f.eks. komfyr, stekeovn, mikrobølgeovn). |
| Redskap | <ul style="list-style-type: none">• Vask for hånd og tørk deretter grundig.• K-røreren, vispen og eltekroken kan bli misfarget hvis de vaskes i oppvaskmaskin. |
| sprutdeksel | <ul style="list-style-type: none">• Vask for hånd og tørk deretter grundig. |

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

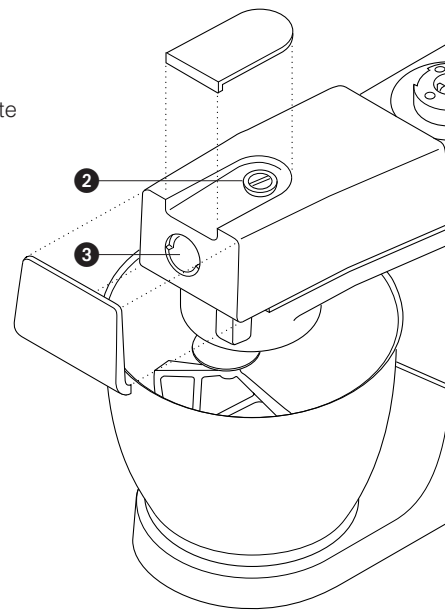
- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

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



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

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.



tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä koskaan käytä sekoitinta pään ollessa nostetussa asennossa.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- 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.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus'.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

laitteiden voimansiirtoistukat 1 suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

2 sitruspuserrin

3 hitaammille laitteille

4 kulhon käyttöosille

peruskone 5 vatkainpää

6 lukitusvipu

7 kulho

8 vatkainpään käyttövipu

9 käynnistyskytkin/nopeudenvaihtin

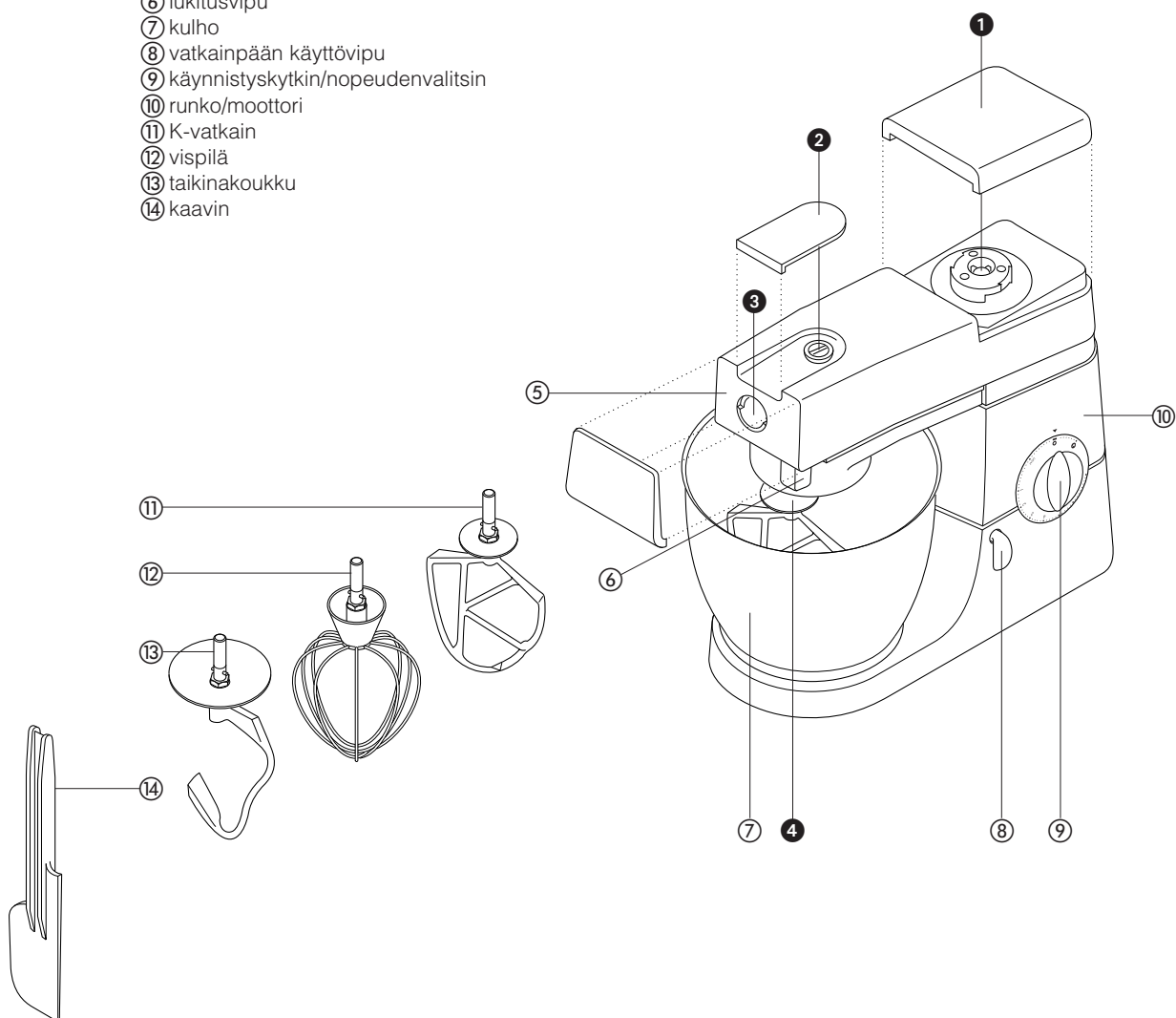
10 runko/moottori

11 K-vatkain

12 vispilä

13 taikinakoukku

14 kaavin



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikin ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikin, sokerikakkutaikin, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittaa.
- taikinakoukku • Hiivataikinoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- 1 Käänä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään ① ja nosta vatkaimen päätä kunnes se lukittuu.
- 2 Pyöräytä myötäpäivään kunnes se pysähtyy ② ja nyt työnnä ylöspäin.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käänä myötäpäivään ③
- 4 Käänä vatkainpään käyttövipua vastapäivään ja sitten käänä vatkainpää alas kunnes se lukkiutuu.
- 5 Käynnistä kone käynnistyskiekosta ja valitse sopiva nopeus.
- Pidä kiekkoa P-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella.
- 6 Pyöritä vatkainta/koukku vastapäivään.

- vihjeitä • Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
- Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
- Käytä kylmiä aineksia voitaikin valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää • Älä koskaan ylikuormita konettasi. Allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
- Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikin vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
- Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.

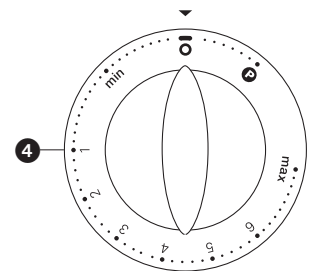
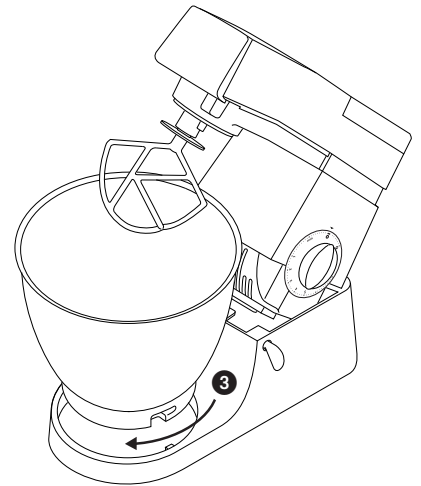
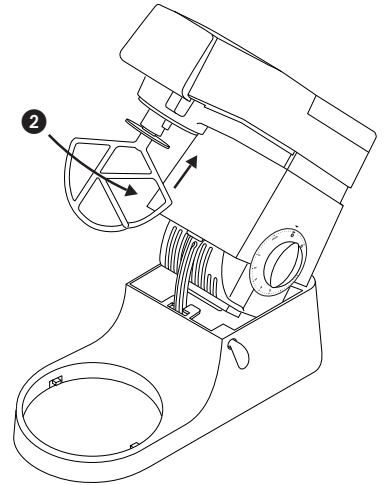
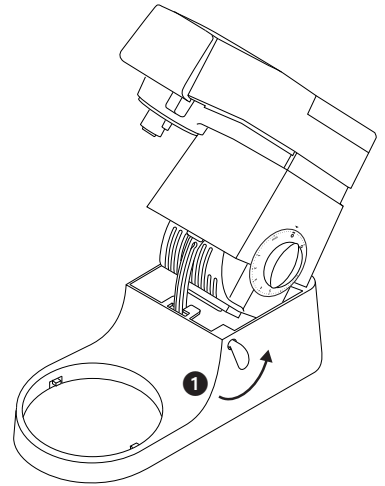
suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF MAJOR

voitaikina	• jauhojen paino: 680 g	910 g
paksu hiivataikina	• jauhojen paino: 1,36 kg	1,5 kg
(Engl. tyyppinen)	• kokonaispaino: 2,18 kg	2,4 kg
pehmeä hiivataikina	• jauhojen paino: 1,3 kg	2,6 kg
(Eurooppalainen taikina)	• kokonaispaino: 2,5 kg	5 kg
hedelmäkakku	• kokonaispaino: 2,72 kg	4,55 kg
munanvalkuaiset	• 12	16

nopeudet ④

- K-vatkain • **rasvan ja sokerin vaahdottaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle max.
- **munien vatkaminen vaahdotettuun seokseen** 4 - 'max'.
- **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen** Min - 1.
- **kerralla lisättävät kakkuaineet** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
- **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.
- vispilä • nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan MAX.
- taikinakoukku • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1.



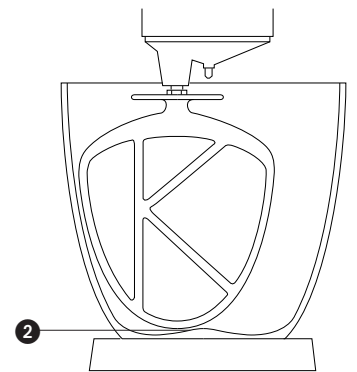
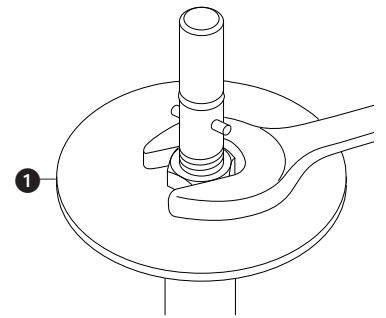
ongelmia - miten toimia

ongelma

- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

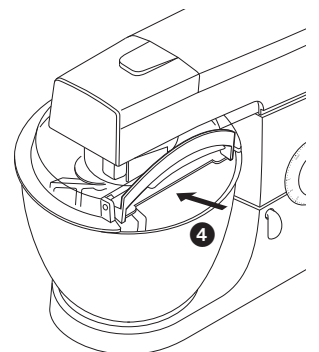
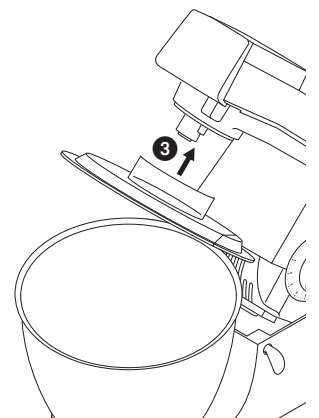
vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

- 1 Ota pistoke pois pistorasiasta.
- 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Pidä siitä kiinni ja löysää ruuvia **1**.
- 4 Laske kiinnitysvarsi alas.
- 5 Säädä korkeutta kääntämällä vartta. Vispilän/K-vatkaimen tulisi **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **2**.
- 6 Nosta kiinnitysvarsi, pidä kiinni vispilästä/K-vatkaimesta ja kiristä ruuvi.



roiskesuojan asennus ja käyttö (jos toimitetaan koneen mukana)

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



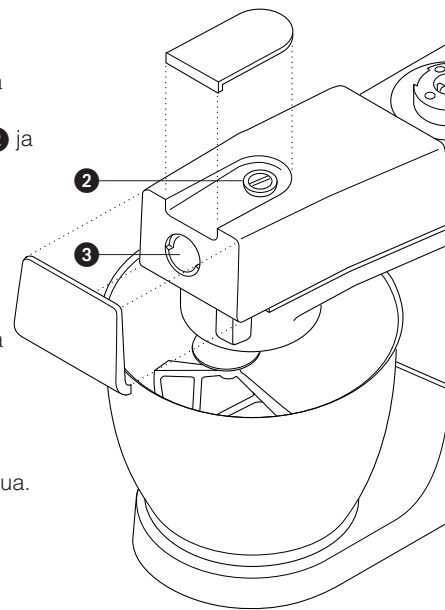
puhdistus ja huolto

tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Koneasvaa saattaa tulla ulos jonkin verran käytön aikana kohdista ② ja ③ kun kone on vielä uusi. Se on normaalia.

puhdistus

- runko/moottoriosat
 - Pyyhi kostealla, viimeistele pyyhkimällä kuivaksi.
 - Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.
- kulhot
 - Pese käsin tai astianpesukoneessa muovien pesuohjelmalla.
 - Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja kulhoja ei pidä puhdistaa teräsharjalla, teräsvillalla eikä valkaisuaineilla. Pinttyneen pinnan voi puhdistaa etikalla tai teräksen hoitoaineilla. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho voidaan pestä astianpesukoneessa.
 - Teräskulhoa ei saa laittaa kuumille tasoille, uuniin tai mikroon.
- vatkaimet/koukut
 - Pese kevytmetallivatkaimet aina käsinpesussa muuten väri voi muuttua.
 - Ei saa pestä astianpesukoneessa.
- roiskesuoja
 - Pese käsin, kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

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



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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 välttää 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.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla 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.
- Belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından 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.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

elektrik akımına bağlanması

- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

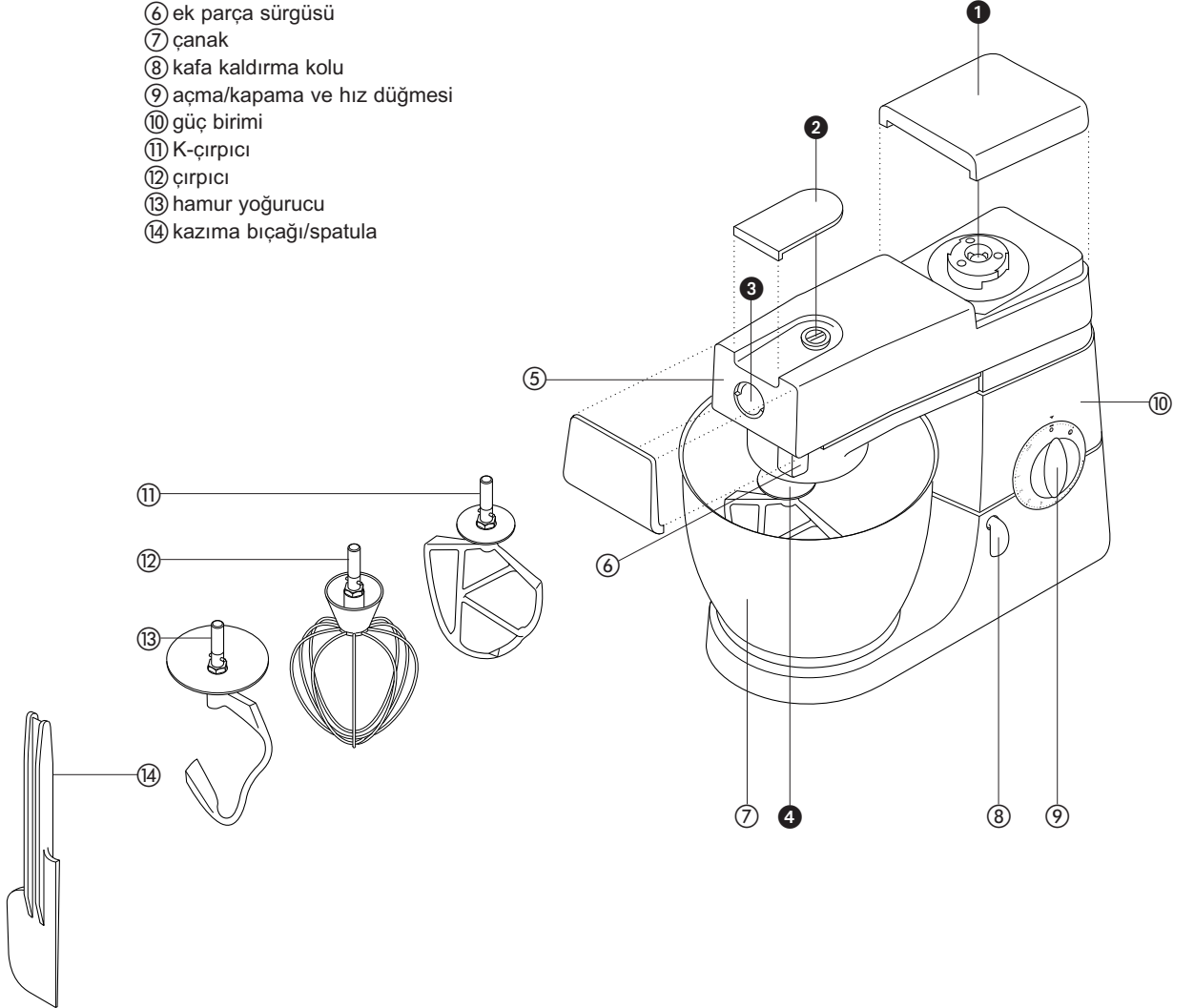
ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

mutfak robotunun parçaları

Paketinize ek alma dahil değildir, servis ve müşteri bakımını görün.

- ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı
② meyve sıkacağı çıkışı
③ düşük hız çıkışı
④ ek parça yuvası
- karıştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası
⑥ ek parça sürgüsü
⑦ çanak
⑧ kafa kaldırma kolu
⑨ açma/kapama ve hız düğmesi
⑩ güç birimi
⑪ K-çırpıcı
⑫ çırpıcı
⑬ hamur yoğurucu
⑭ kazıma bıçağı/spatula



kariřtirici

kariřtiricinin parçaları ve kullanımı

- K-ırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, řekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püre yapmak için kullanılır.
- Çırpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve řekeri kremalařtırmak gibi ağır kariřımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde ırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı kariřımlar için kullanılır.

kariřtiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz 1 ve kariřtiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Duruncaya kadar çeviriniz 2 ve itiniz.
- 3 anağı taban birimine takınız. Ařağı doğru bastırınız ve sağı çeviriniz 3
- 4 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ve kariřtiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar ařağı indiriniz.
- 5 İstedığınız hızı seçiniz ve hız düğmesine basınız.
- 6 Ek parçayı yerinden çıkarınız.

- aydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce anakta ya da ırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar
- Ařağıda belirtilen azami içerik miktarlarını ařmayınız. Aksi taktirde aygıtı aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
 - Aygıtın alışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu kariřımları koyarsanız içeriklerin kariřması daha kolay olur.

en çok kuuanım miktarları

CHEF

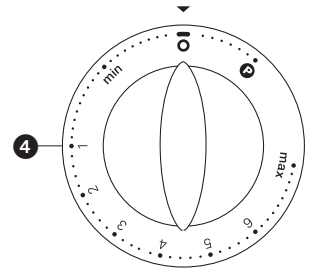
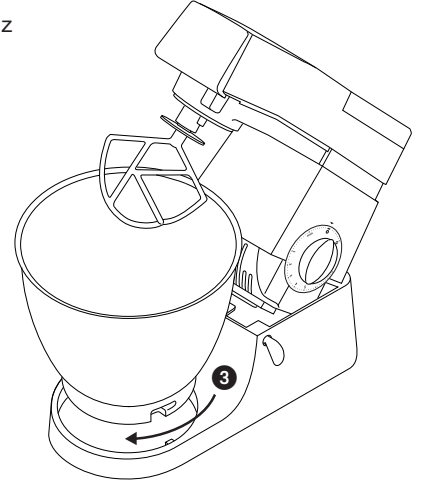
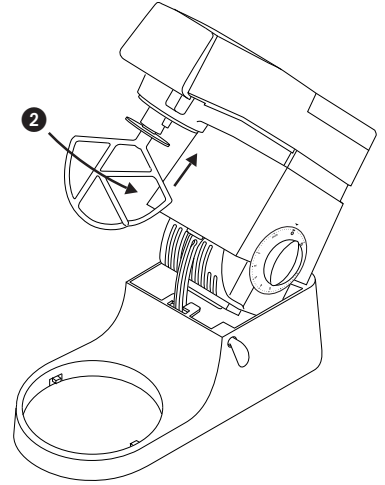
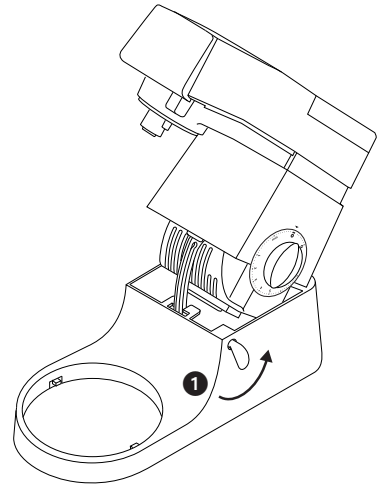
MAJOR

- hamur işi tatlılar • Un ağırlığı: 680gr
- katı mayalı hamur • Un ağırlığı: 1.36kg
- İngiliz türü • Toplam ağırlık: 2.18kg
- yumuřak mayalı hamur • Un ağırlığı: 1.3kg
- Avrupa türü • Toplam ağırlık: 2.5kg
- meyveli kek kariřımları • Toplam ağırlık: 2.72kg
- yumurta akları • 12 yumurta akı

- Un ağırlığı: 910gr
- Un ağırlığı: 1.5kg
- Toplam ağırlık: 2.4kg
- Un ağırlığı: 2.6kg
- Toplam ağırlık: 5kg
- Toplam ağırlık: 4.55kg
- 16 yumurta akı

hız seçimi 4

- K-ırpıcı • yağ ve řekeri kremalařtırmak için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- kremalı kariřımlara yumurta çırpma için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
 - un, meyve vbg içerikleri kariřtırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
 - kek kariřımları için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
 - yağı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- Çırpıcı • En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoğurucu • 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.



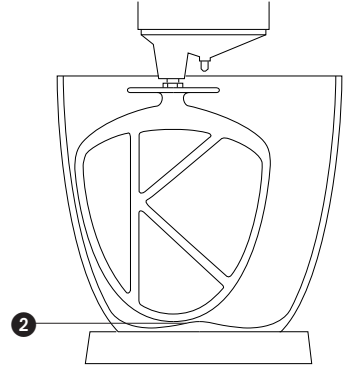
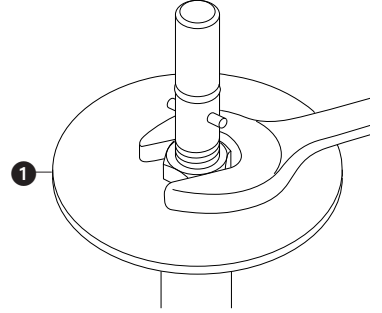
sorun giderme

sorun

- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

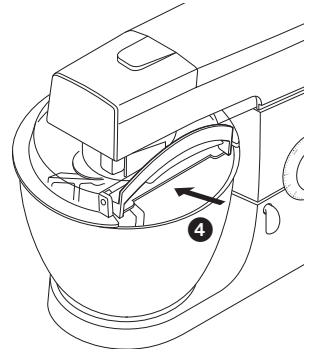
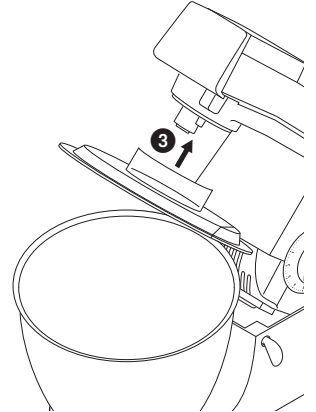
çözüm • Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

- 1 Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırpıcı ya da K-çırpıcıyı takınız.
- 3 Ek parçayı tutarak Şekil 1'de gösterildiği gibi somunu gevşetiniz.
- 4 Karıştırıcının kafasını aşağıya doğru itiniz.
- 5 Mili çevirerek yüksekliği ayarlayınız. Çırpıcının ya da K-çırpıcının çanağın dibine **değecek kadar** yakın olması, Şekil 2'de gösterildiği gibi en iyi yükseklik ayarıdır.
- 6 Karıştırıcının kafasını kaldırınız ve çırpıcı ya da K-çırpıcıyı tutarak somunu sıkıştırınız.



sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı (eğer varsa)

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının 3 altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz 4.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.



temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- **Çıkış deliklerinde 2 ve 3** çok az yağ birikintisi olabilir. Bu durum normaldir ve ilk kullanımdan önce bir bezle siliniz.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.

çanaklar

- Çanakları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız.
- Paslanmaz çelik çanak kullanıyorsanız teli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
- Ocak, fırın ve mikro dalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayız. Hiçbir biçimde ısıyla temas ettirmeyiniz.

ek parçalar

- Ek parçaları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız. K-çırpıcı, çırpıcı ve hamur yoğurucu bulaşık makinesinde yıkanırsa bu parçaların rengi solabilir.

sıçrama önleme kapağı

- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

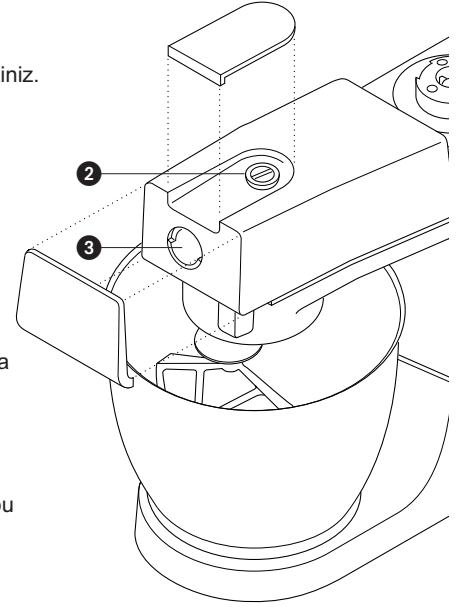
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

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



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

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.



popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídatných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis a údržba'.
- Přístroj nikdy nespouštějte, je-li rameno zdvihnuté.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedené.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokována a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- 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.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

popis kuchyňského robota Kenwood

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

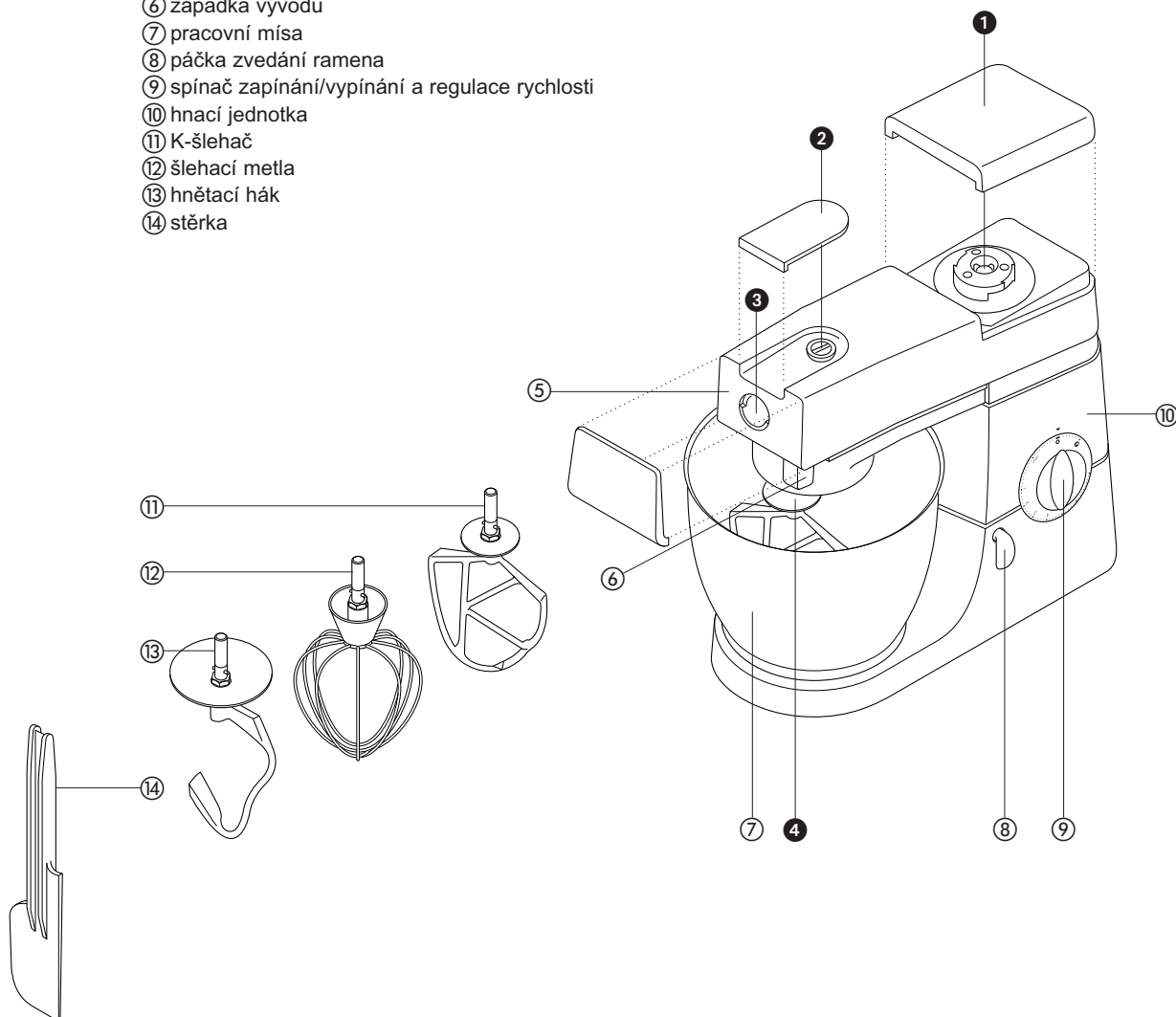
před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškeré obaly.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'ošetřování a čištění'.

popis kuchyňského robota Kenwood

Pokyny pro nákup příslušenství, které není dodáváno spolu se spotřebičem, najdete v části „servis a péče o zákazníka“.

- vývody příslušenství
- 1 rychloběžný vývod
 - 2 vývod lisu na citrusové plody
 - 3 pomaloběžný vývod
 - 4 zásuvka pro nástroje
- robot
- 5 rameno robota
 - 6 západka vývodu
 - 7 pracovní mísa
 - 8 páčka zvedání ramena
 - 9 spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
 - 10 hnací jednotka
 - 11 K-šlehač
 - 12 šlehací metla
 - 13 hnětací hák
 - 14 stěrka



kuchyňský strojek

- míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití**
- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
 - šlehačí metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sních, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. rozetírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
 - hnětací hák • Na kynutá těsta.

postup použití robota

- 1 Páčku zvedání ramena stiskněte směrem doleva **1** a rameno zvedněte, až se zajistí v horní poloze.
- montáž nástroje 2 Našroubujte ho na doraz **2**, a pak ho zatlačte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**
- 4 Páčku zvedání ramena stiskněte doleva a rameno zatlačte, až se zajistí ve spodní poloze.
- 5 Zvolte si rychlost, a pak robot spusťte otáčením regulátoru rychlosti.
- Přepnutím na pulzátor **P** můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- demontáž nástroje 6 Vyšroubujte ho.

- radly • V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.
- Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité • Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.
- Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

CHEF

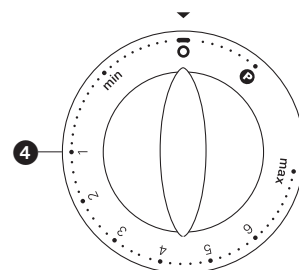
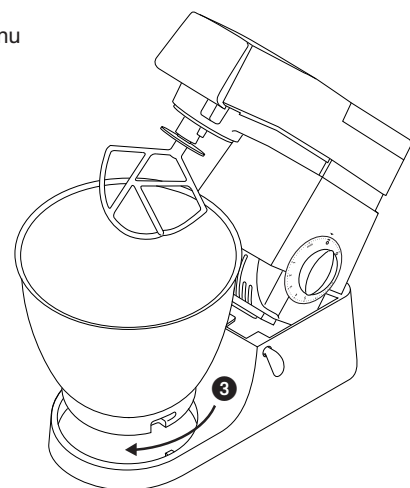
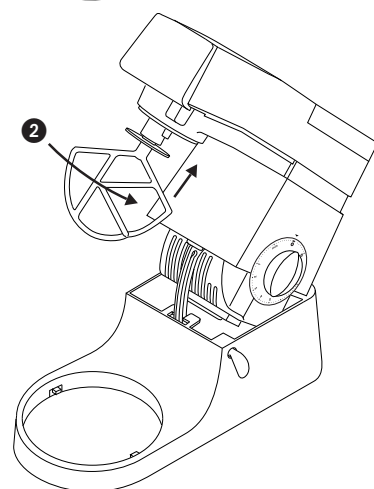
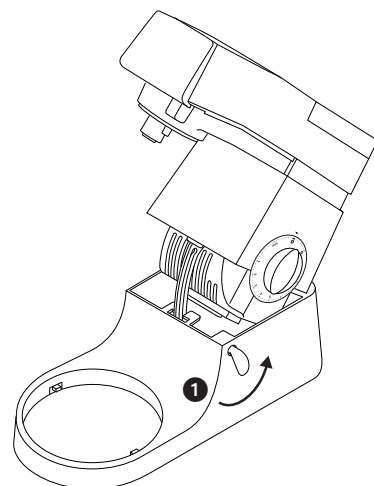
MAJOR

- linecké těsto** • váha mouky: 680g
- tuhé kynuté těsto** • váha mouky: 1,36kg
- britského typu • celková váha: 2,18kg
- měkké kynuté těsto** • váha mouky: 1,3kg
- kontinentálního typu • celková váha: 2,5kg
- biskupský chlebíček** • celková váha: 2,72kg
- bílky** • 12

- váha mouky: 910g
- váha mouky: 1,5kg
- celková váha: 2,4kg
- váha mouky: 2,6kg
- celková váha: 5kg
- celková váha: 4,55kg
- 16

rychlosti **4**

- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlost zvyšujte až na 'max'.
- **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – 'max'.
 - **vmíchávání mouky, ovoce apod.** 'min' – 1.
 - **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí 'min', a postupně zvyšujte až na 'max'.
 - **rozetření tuku s moukou** 'min' – 2.
- šlehačí metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.



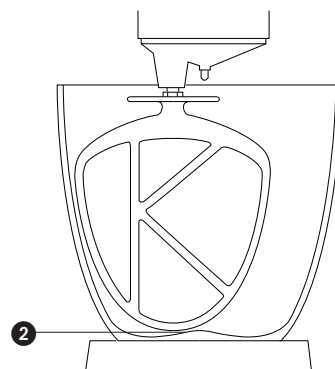
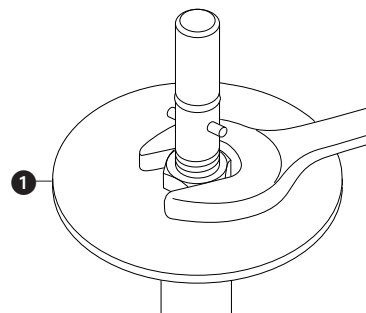
seřízení a drobné opravy

problém

- šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy.

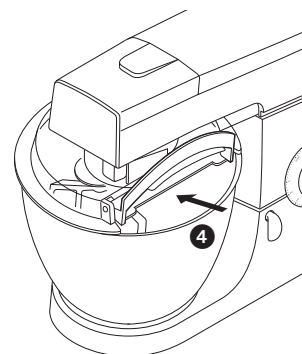
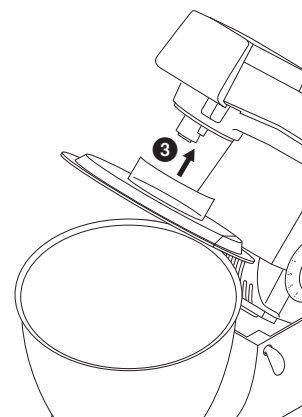
řešení • Seřídte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

- 1 Robot vytáhněte ze zásuvky.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Rukou ho držte, a přitom povolte matici ❶.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídte výšku otáčením hřídele. Šlehací metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mísy ❷.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehací metlu/K-šlehač a matici utáhněte.



instalace a používání ochrany proti vystříknutí (pokud je součástí příslušenství)

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
 - 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
 - 3 Nasunte kryt proti rozstříkávání na spodní stranu hlavy mixéru ❸ tak, aby zapadl na své místo. Otocnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
 - 4 Nasadte požadovaný nástroj.
 - 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při spuštění strojku je možné příměsí přidávat do mísy přímo za běhu, a to přes otevírací část krytu ❹.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.
- 6 Kryt bránící rozstříku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Kolem vývodů **2** a **3** se po prvním použití mohou objevit stopy maziva. Jde o normální jev-mazivo stačí jen utřít.

- hnací jednotka
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
 - Nikdy nepoužívejte drsných čistících prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- mísy
- Umyjte v ruce a důkladně vysušte.
 - Máte-li mísu z nerez, nepoužívejte na ni ocelový kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraníte octem.
 - Mísy chraňte před žářem (plotýnky sporáků, trouby, mikrovlnného záření).
- nástroje
- Umyjte v ruce a do sucha utřete.
 - U K-šlehače, šlehačí metly a hnětacího háku může při mytí v myčce na nádobí dojít ke změně barvy.
- kryty
- Umyjte v ruce, a pak utřete do sucha.

servis a údržba

- 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.

Pokud potřebujete pomoc :

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

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



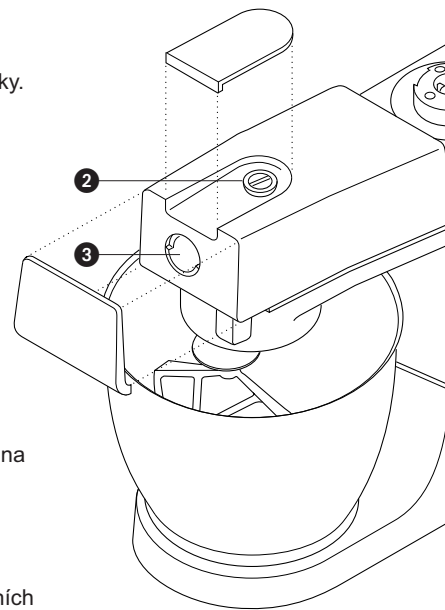
INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

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.



a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg.
- Ne működtesse a robotgépet felemelt helyzetben lévő fejrésszel.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékokat csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomópontok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- 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 gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- 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.

a Kenwood robotgép használata

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt...

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).

a Kenwood konyhai robotgép részei

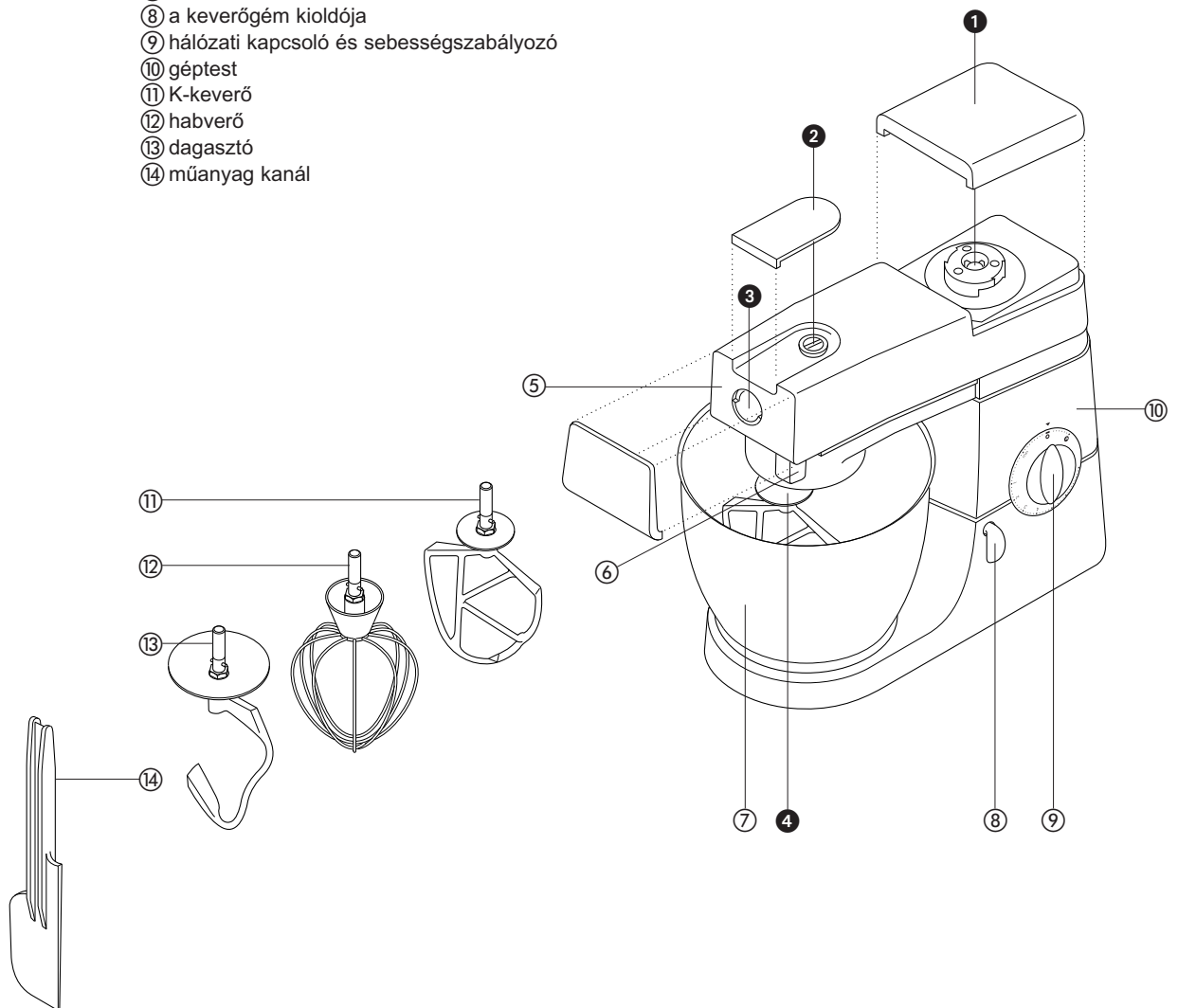
A csomagban nem mellékelte toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

meghajtó csónkok **1** nagy fordulatszámú meghajtó

- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
- 2 citrusfacsaró meghajtója
- 3 alacsony fordulatszámú meghajtó
- 4 a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép ⑤ keverőgém

- ⑥ a keverő meghajtó fogantyúja
- ⑦ keverőtál
- ⑧ a keverőgém kioldója
- ⑨ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
- ⑩ géptest
- ⑪ K-keverő
- ⑫ habverő
- ⑬ dagasztó
- ⑭ műanyag kanál



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

- K-keverő** • Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
- habverő** • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- dagasztókar** • Kelttészta keveréséhez.

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban **1**, majd ütközésig hajtsa fel a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgémen levő csatlakozóba **2**, majd ütközésig nyomja be.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**.
- 4 Fordítsa el ismét a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, és hajtsa vissza a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 5 A sebességszabályzót állítsa a kívánt fokozatra. A kapcsoló elfordításával a készülék motorja azonnal elindul.
- Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' **P** állásra.
- 6 Csavarja ki a keverőt a meghajtó tengelyből.

- megjegyzések**
- Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtál oldalára tapadt masszát.
 - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
 - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsiradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

- fontos megjegyzések**
- Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.
 - Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
 - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

maximális mennyiségek

CHEF

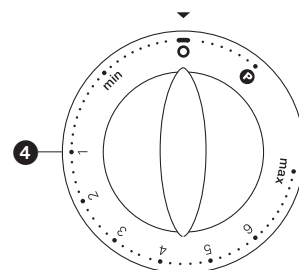
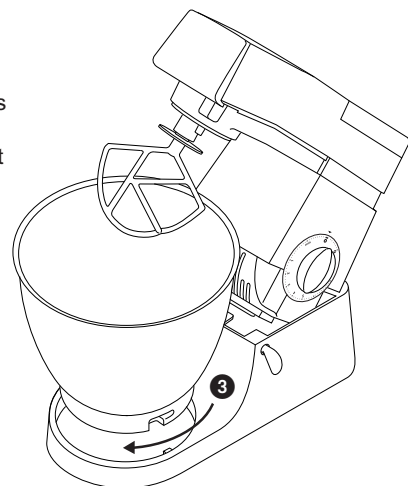
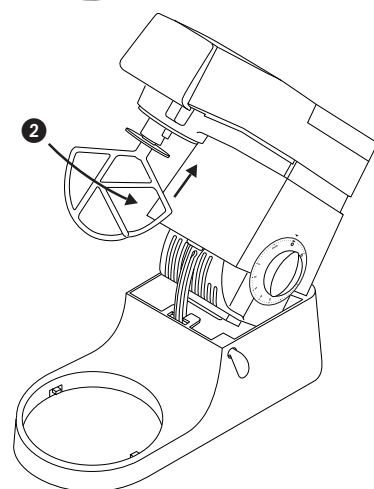
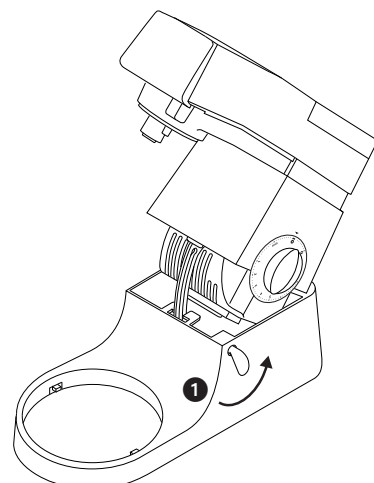
MAJOR

- linzertészta** • 680g lisztből
- kemény kelttészta** • 1,36kg lisztből
- (kenyérhez) • teljes tömeg 2,18kg
- lágú kelttészta** • 1,3kg lisztből
- (kalácsához) • teljes tömeg 2,5kg
- püspökkenyér (gyümölcstorta)** • teljes tömeg 2,72kg
- tojásfehérje** • 12

- 910g lisztből
- 1,5kg lisztből
- teljes tömeg 2,4kg
- 2,6kg lisztből
- teljes tömeg 5kg
- teljes tömeg 4,55kg
- 16

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K-keverő** • **zsír és cukor kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon az maximális fokozatra.
- **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- habverő** • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar** • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.



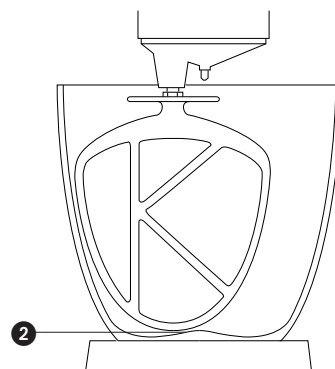
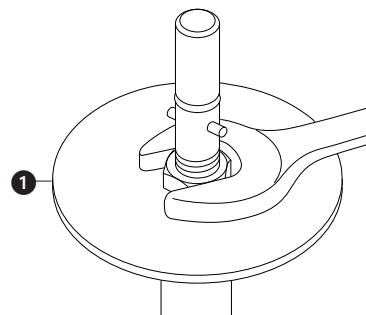
hibakeresés

a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

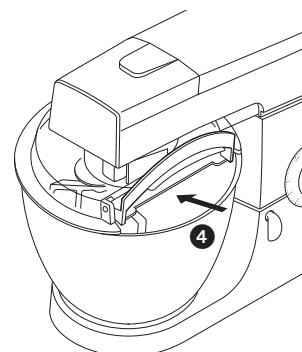
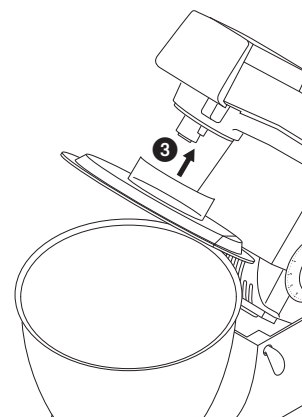
megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

- 1 A csatlakozó dugaszt húzza ki a hálózathoz.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Egyik kezével fogja meg a keverőt, és lazítsa meg az anyát **1**.
- 4 Hajtsa le a keverőgémet.
- 5 Forgassa el a keverő szárát addig, amíg a habverő/K-keverő **majdnem** az edény aljáig ér, de még nem érintkezik az edénnyel **2**.
- 6 Hajtsa fel ismét a keverőgémet. Egyik kezével fogja meg a keverőt, és húzza meg az anyát.



a védőfedél felszerelése és (nem minden típusnál alaptartozék)

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
- 3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém **3** alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat **4**.
- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.
- 6 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.

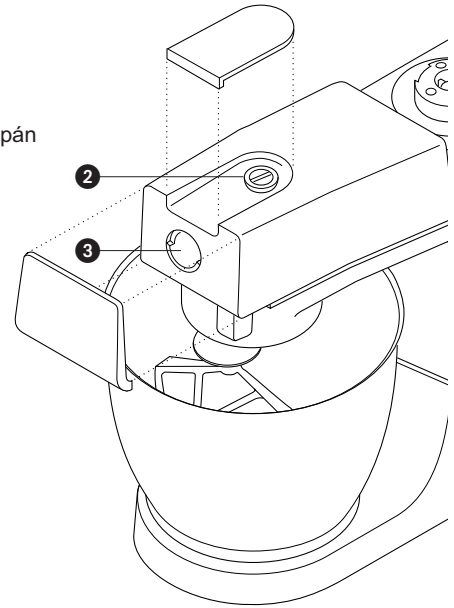


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a **2** és **3** meghajtó csomak körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

- | | |
|----------------|---|
| géptest | <ul style="list-style-type: none">• Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.• Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe. |
| keverő-edények | <ul style="list-style-type: none">• Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.• A rozsdamentes acél keverő-edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfé, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el. A rozsdamentes-acél keverő edények mosogatógépben is tisztíthatók.• A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő). |
| keverők | <ul style="list-style-type: none">• Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.• A K-keverő, a habverő és a dagasztókar a mosogatógépben való tisztítástól elszíneződhet. |
| fedél | <ul style="list-style-type: none">• Kézzel mosogassa el, majd alaposan törölje meg. |



szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

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



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

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.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez dozoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno uruchamiać miksera z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie zwiisał przewód sieciowy.
- Nie dopuszczać do zamocowania podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- 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.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- 1 Usunąć wszelkie materiały pakunkowe.
- 2 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Informacji dotyczących zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie udziela autoryzowany przez firmę KENWOOD zakład naprawczy.

końcówki dla przystawek ❶ końcówka wysokoobrotowa

❷ końcówka dla sokownicy do cytrusów

❸ końcówka wolnoobrotowa

❹ gniazdo dla narzędzi

mikser ❺ głowica miksera

❻ zatrzask końcówki napędzającej

❼ miska

❽ dźwignia podnoszenia głowicy

❾ włącznik/wyłącznik i regulacja prędkości

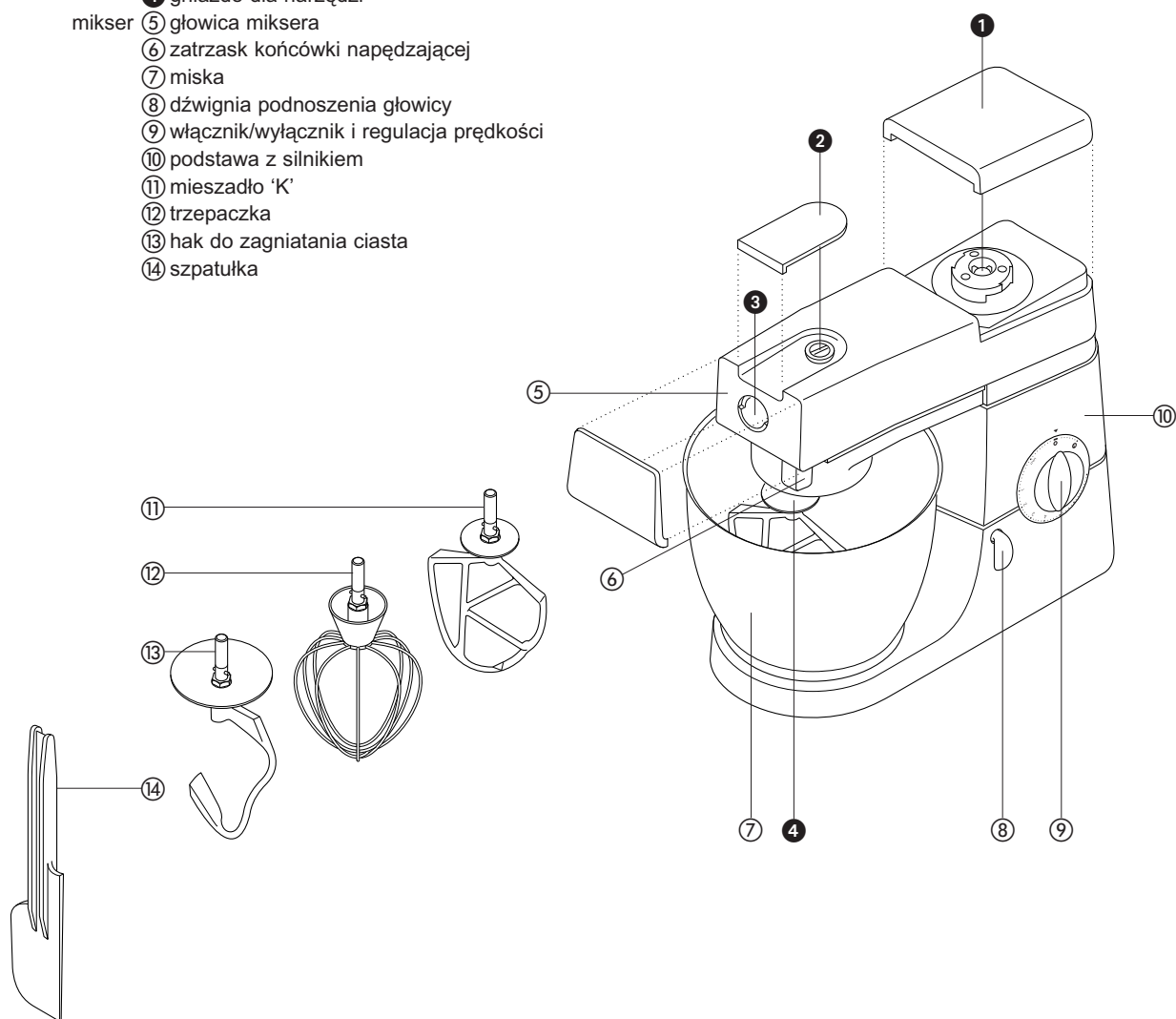
❿ podstawa z silnikiem

⓫ mieszadło 'K'

⓬ trzepaczka

⓭ hak do zagniatania ciasta

⓮ szpatułka



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

- mieszadło 'K' • Do ciastek, biszkoptów, ciasta kruchego, lukrów, nadzienia, eklerów i tłuczonych ziemniaków
- trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietanki, ciasta naleśnikowego, babek bez tłuszczu, bezów, serników, musów, sufletów. Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich (np. ucierania tłuszczu z cukrem) - może to ją uszkodzić.
- Hak do ciasta • Do ciast drożdżowych.

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy ❶ w lewo i podnieś głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.
- 2 Obróć aż do oporu ❷ następnie wciśnij.
- 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
- 4 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy w lewo i opuść głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.
- 5 Nastaw odpowiednią prędkość, następnie włącz obracając pokrętkę regulacji prędkości.
- 6 Wykręć je.

- wskazówki • Często wyłączaj i zeskrobuj miskę szpatułką.
- Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczce i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
- Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

- ważne • Nigdy nie przekraczaj maksymalnych ilości podanych poniżej - przeciąży to malakser.
- Jeśli słysząc wyęzżoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
- Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włączyć najpierw płyn.

pojemności maksymalne

CHEF

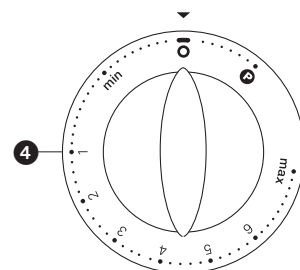
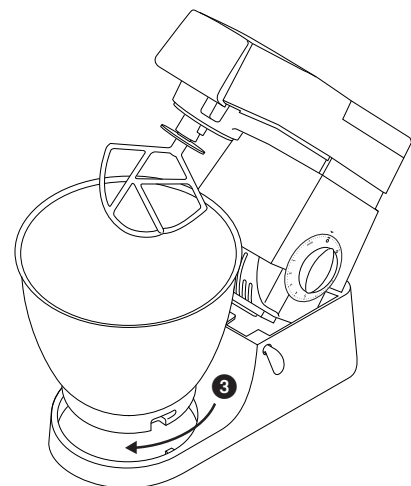
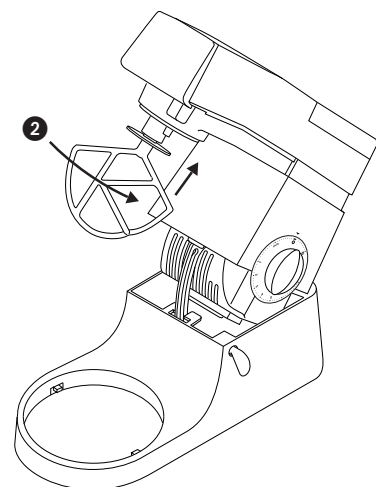
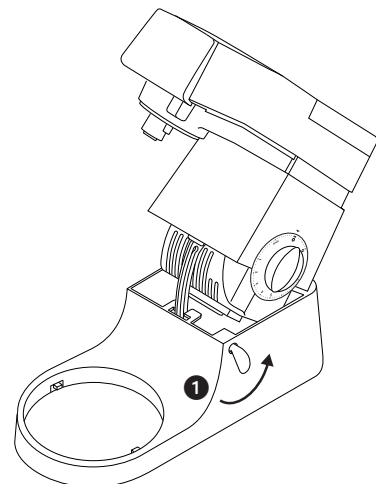
MAJOR

- ciasto kruche** • Ilość mąki: 68 dag
- gęste ciasto drożdżowe** • Ilość mąki: 1,36kg
- ciasto 'angielskie'** • Ilość całkowita: 2,18kg
- miękkie ciasto drożdżowe** • Ilość mąki: 1,3kg
- ciasto chlebowe słodkie** • Ilość całkowita: 2,5kg
- mieszanina na keks** • Ilość całkowita: 2,72kg
- białka** • 12

- Ilość mąki: 91 dag
- Ilość mąki: 1,5kg
- Ilość całkowita: 2,4kg
- Ilość mąki: 2,6kg
- Ilość całkowita: 5kg
- Ilość całkowita: 4,55kg
- 16

prędkości ❸

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do "max".
- **łączenie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do "max".
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od "min" do 1
- **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do "max".
- **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.
- bicie piany • Stopniowo zwiększaj do "max".
- hak do ciasta • Zacznij od "min", stopniowo zwiększaj do 1.



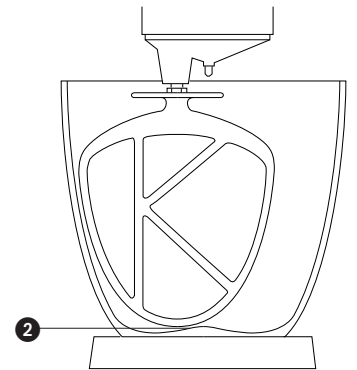
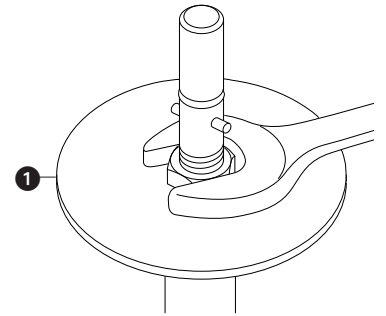
usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka lub mieszadło 'K' uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

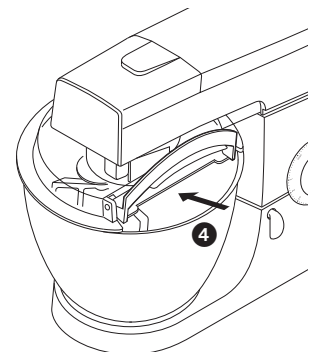
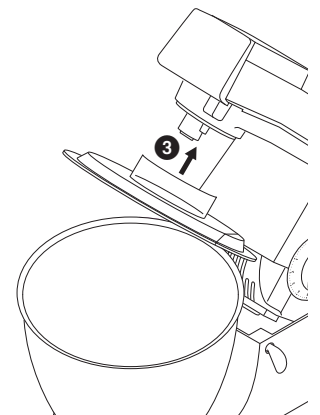
rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- 2 Podnieś głowicę miksera i załóż trzepaczkę lub mieszadło.
- 3 Trzymaj za narzędzie, następnie zluźnij nakrętkę ❶.
- 4 Opuść głowicę miksera.
- 5 Wyreguluj wysokość przez obracanie wałka. Najlepiej jest, gdy trzepaczka lub mieszadło "K" **prawie** dotyka dna miski ❷.
- 6 Podnieś głowicę trzymając za trzepaczkę lub mieszadło "K" i dociągnij nakrętkę.



montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej (jeśli przewidziana)

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



czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Na **końcówkach 2 i 3** może się ukazać nieco smaru po pierwszym użyciu. Jest to normalne - wystarczy wytrzeć.

podstawa z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
- Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.

miski

- Myj ręcznie i dokładnie osusz.
- Jeśli miska jest ze stali nierdzewnej, nigdy nie używaj druciaka, wełny stalowej ani środków bielących. Kamień usuwaj octem.
- Trzymaj z dala od źródeł ciepła (kuchenki, prodiża, mikrofalówki).

narzędzia

- Myj ręcznie i dokładnie osusz.
- Mycie mieszadła "K", trzepaczki i haka do zagniatania ciasta w zmywarce do naczyń może spowodować ich odbarwienie.

osłona przeciwozbryzgowa

- Myj ręcznie i dokładnie osusz.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

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

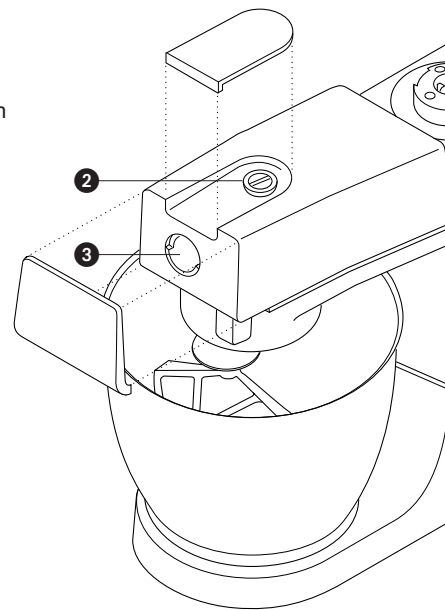


UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

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.



γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- 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.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ όταν η κεφαλή του 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 τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι στερεωμένα πριν να τη σηκώσετε.
- 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.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση

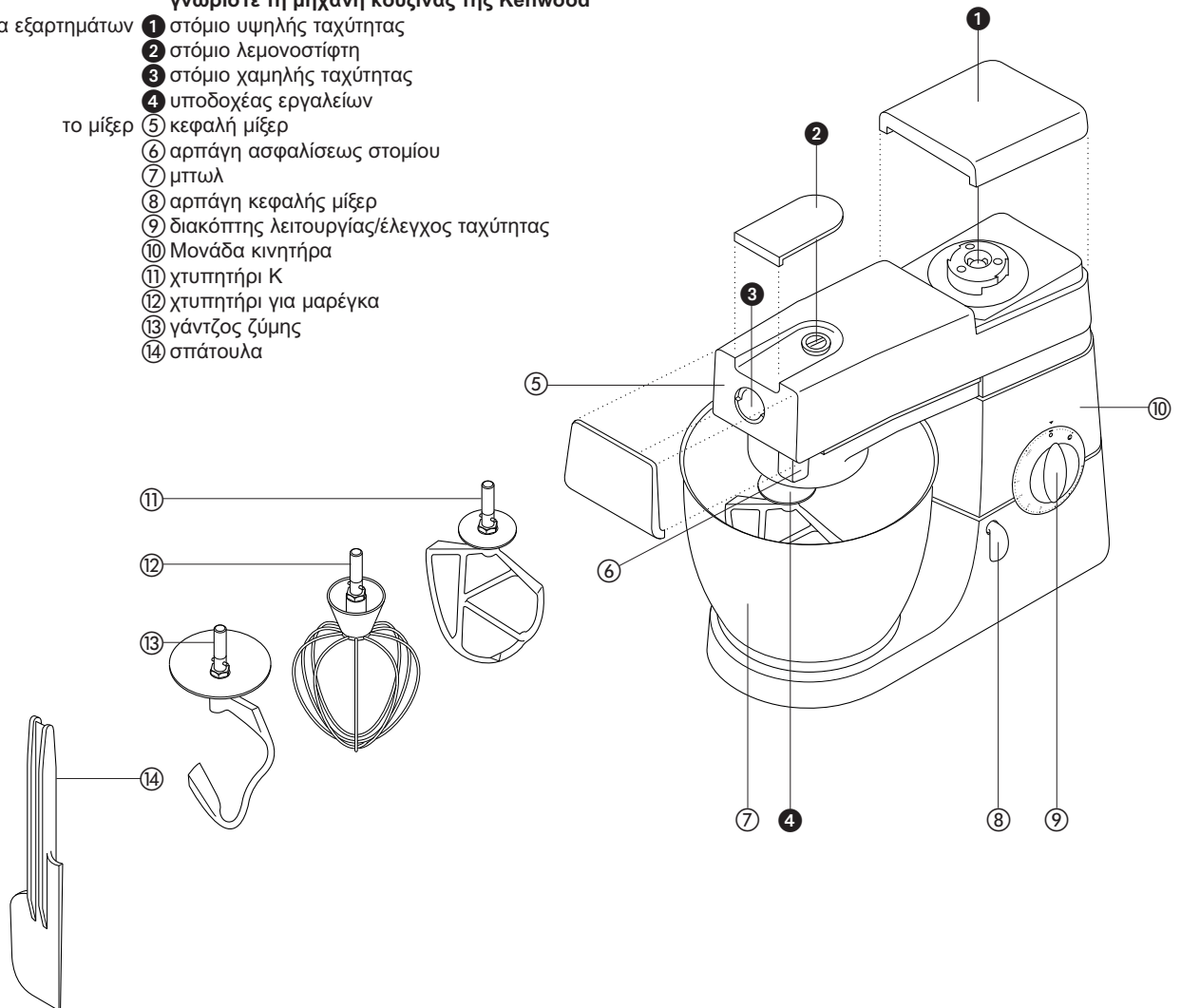
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός'.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

- στόμια εξαρτημάτων
- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
 - 2 στόμιο λεμονοσίφτη
 - 3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
 - 4 υποδοχέας εργαλείων
- το μίξερ
- 5 κεφαλή μίξερ
 - 6 αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
 - 7 μπτωλ
 - 8 αρπάγη κεφαλής μίξερ
 - 9 διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας
 - 10 Μονάδα κινητήρα
 - 11 χτυπητήρι Κ
 - 12 χτυπητήρι για μαρέγκα
 - 13 γάντζος ζύμης
 - 14 σπάτουλα



το μίξερ

τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

- χτυπητήρι K • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδεις μίγματα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **1** και ανυψώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
 - 2 Στρέψτε το μέχρις ότου να σταματήσει **2** και στη συνέχεια σπρώξτε το.
 - 3 Προσαρμόστε το μπτωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
 - 4 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
 - 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα και στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας.
 - 6 Στρέψτε το διακόπτη στη θέση **P** για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
- για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο

χρήσιμες συμβουλές

- Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπτωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπτωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημαντική σημείωση

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπτωλ.

μέγιστες χωρητικότητες

CHEF

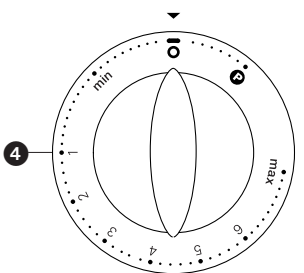
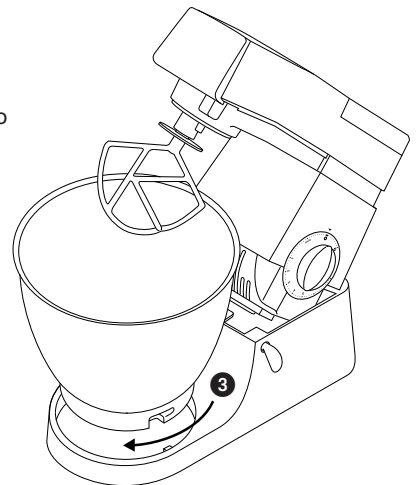
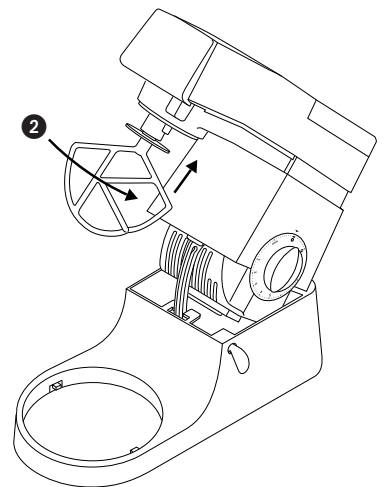
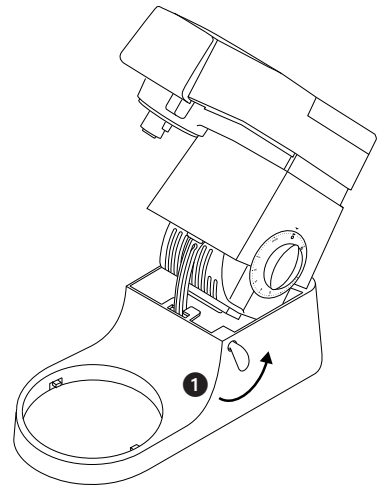
MAJOR

- ζύμη σφολιάτας • Βάρος αλευριού: 680γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Βρετανικού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- ευρωπαϊκού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά
- ασπράδια αυγών • 12

- Βάρος αλευριού: 910γρ
- Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- 16

ταχύτητες **4**

- χτυπητήρι K • **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 'max'.
- **για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή 4 - 'max'.**
- **για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά** Min - 1.
- **για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
- **για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι** min - 2.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- γάντζος ζύμης • Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.



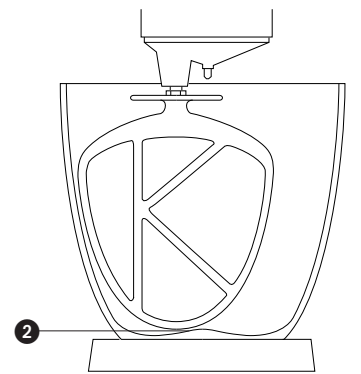
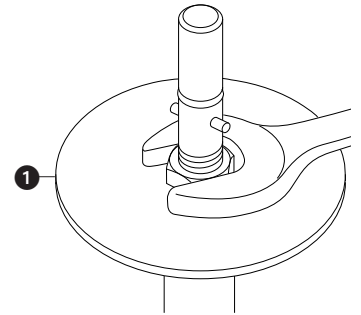
προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

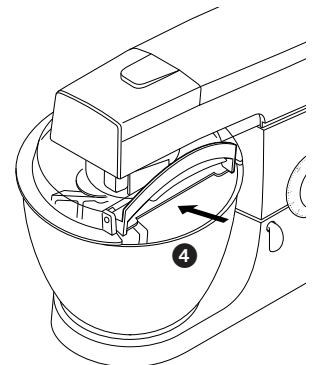
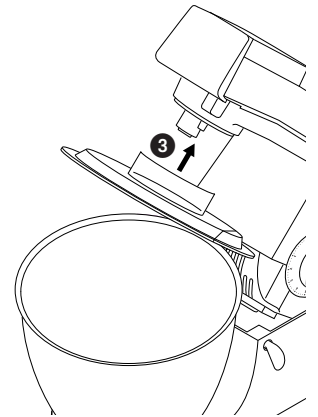
λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κρατήστε τη σταθερά, έπειτα χαλαρώστε το παξιμάδι ❶
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ρυθμίστε το ύψος στρέφοντας τη λαβή του εργαλείου. Θα ήταν προτιμότερο ο αναδευτήρας να ακουμπά **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ ❷
- 6 Σηκώστε την κεφαλή, κρατήστε σταθερά τον αναδευτήρα και σφίξτε το παξιμάδι.



για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα (αν παρέχεται)

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ ❸ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ προσέχοντας ώστε το προστατευτικό κάλυμμα να εφαρμόζει σωστά στο σχήμα του μπωλ ανάμιξης.
- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος ❹.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.



καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μετά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί λίγο γράσο στα **στόμια 2** και **3**, πράγμα που είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.

τα μπτωλ

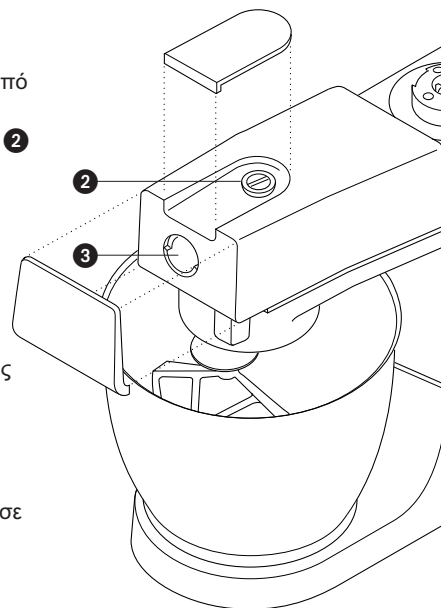
- Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
- Εάν διαθέτετε ανοξείδωτα υπτωλ, δεν θα πρέπει ποτέ να χρησιμοποιήσετε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα για τρίψιμο ή λευκαντικές ουσίες. Για να αφαιρέσετε τα άλατα χρησιμοποιήστε ξύδι.
- Κρατήστε τα μακριά από πηγές θερμότητας (όπως μάτια κουζίνας, φούρνους συμβατικούς, φούρνους μικροκυμάτων).

εργαλεία

- Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
- Οι αναδευτήρες μπορεί να αποχρωματιστούν αν τοποθετηθούν μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

προστατευτικό κάλυμμα

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.



σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

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

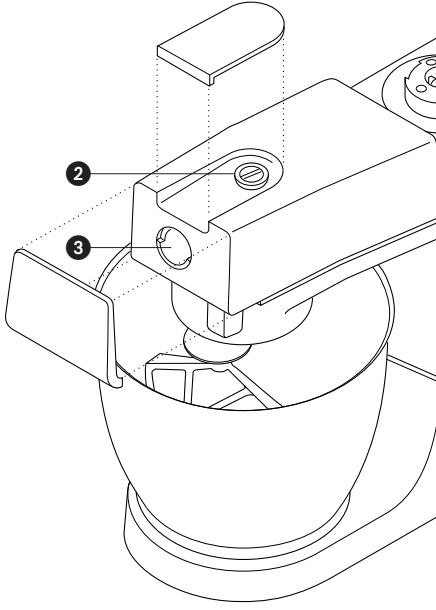


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

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.

التنظيف والخدمة



العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المنفذين 2 و 3** عندما يستعمل للمرة الأولى. هذا امر اعتيادي - مجرد يمسح لكي ي زال.

- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ، تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف.
- ابدا لا تستعمل مواد تنظيف حادة ولا تغمرها بالماء.
- الاوعية تغسل باليد ثم تجفف جيداً.
- اذا كان لديكم وعاء من فولاذ لا يصدأ، ابدا لا تستعمل فرشاة سلكية او صوف فولاذي او مواد قاصرة لتنظيفه. استعمل الخل لازالة الترسبات الكلسية. يمكن ايضا غسل الوعاء المصنوع من فولاذ لا يصدأ في غسالة الصحون.
- ابقه بعيداً عن الحرارة (مواقد الطباخ، الافران، افران الميكروويف).
- تغسل باليد ثم تجفف جيداً.
- العدد قد يتأثر لون المخفقة واداة الخفق وخطاف العجين اذا وضعت في غسالة صحون.
- واقية التناثر تغسل باليد ثم تجفف تماماً.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



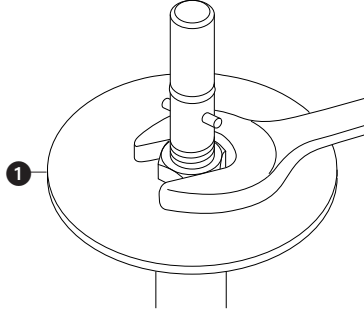
معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد الأساسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

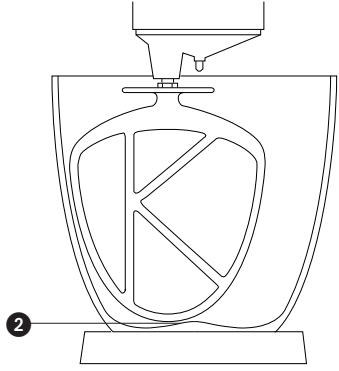
تحرير الخل واصلاحه

المشكلة

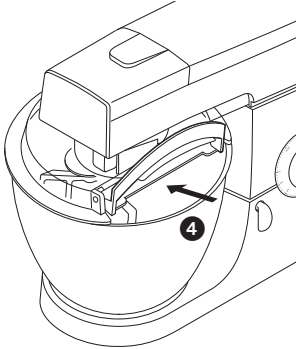
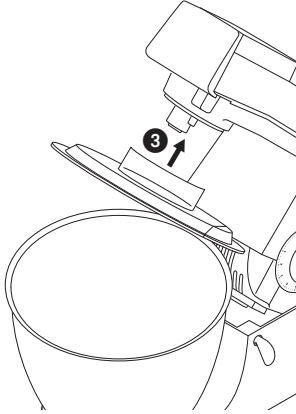
- المخففة او المخففة التي بشكل K ترتطم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الموجودة في اسفل الوعاء.
- الحل: عدل الارتفاع. كما يلي:



- 1 افصل الجهاز من الكهرباء.
- 2 ارفع رأس الخلاطة وادخل المخففة او اداة الخفق.
- 3 امسكها، ثم ارج الصمولة 1.
- 3 اخفض رأس الخلاطة.
- 5 عدل الارتفاع ببرم العمود. في الوضعية المثالية، تكاد المخففة ان تتلامس مع قعر الوعاء 2.
- 3 ارفع الرأس، امسك المخففة وشد الصمولة.



تركيب واستخدام مانع الرذاذ (اذا تم تزويدها)



- 1 ارفعي رأس العجانة حتى تقفل.
- 2 اضبطي السلطانية على القاعدة.
- 3 ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العجانة 3 حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- 4 أدرجي الأداة المطلوبة.
- 5 أخفضي رأس العجانة.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ 4.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- 6 أزيل مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العجانة ودفعه للانزلاق لأسفل.

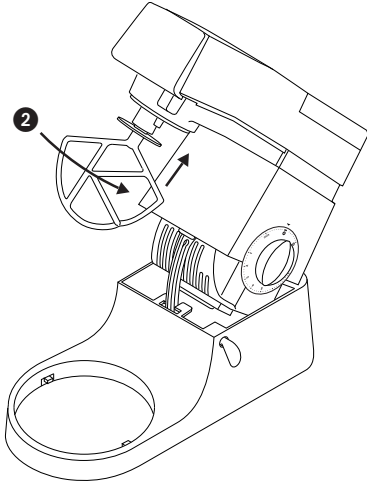
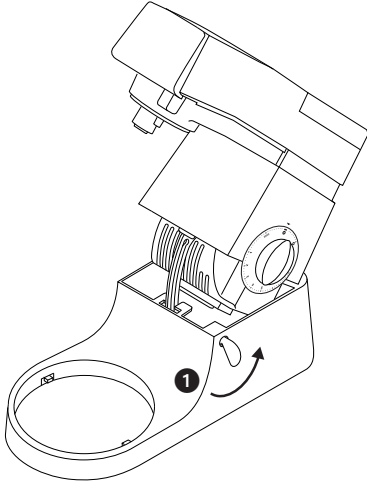
الخلاطة

عدد (ادوات) الخلط (المزج) وبعض من استعمالاتها

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء الجليدي وأنواع الحشو واصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.
- للمخففة K
- للبيض والكريم والمخيض والحلوى الاسفنجية عديمة الدسم والمرنغ وكعك الجبنة والموسمية والنفيخة. لا تستعمل المخففة لأنواع المزيج الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تلحق الضرر بها.
- خطاف العجين • لأمزجة الخميرة.

لاستعمال الخلاطة

- 1 ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة ❶ وارفع رأس الخلاطة حتى يقفل.
- 2 ابرم الى ان تتوقف ❷ ثم ارفع.
- 3 ركب الوعاء على القاعدة - اضغطه للأسفل ثم ابرم باتجاه حركة الساعة ❸ .
- 4 اخفض رأس الخلاطة، ارفعه قليلا، ثم ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة. اخفضه حتى يقفل.
- 5 انتق سرعة ما، ثم شغل الجهاز ببرم مفتاح السرعة.
- ضع المفتاح على موضع التشغيل على دفعات P للتشغيل على دفعات قصيرة.
- 6 لازالة عدة ما فكها .



- ملاحظات مفيدة
- ان البيض الذي هو بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخبز.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود شحم او صفار بيض على المخففة او في الوعاء.
- استعمل موادا باردة للمعجنات ما لم تدعو طريقة العمل الى خلاف ذلك.

امور تتعلق بعمل الخبز

- ملاحظة هامة
- ابدأ لا تتجاوز الكميات القصوى المذكورة ادناه - فقد تحمل المكنة اكثر من طاقتها.
- اذا سمعت المكنة تحاول العمل بصعوبة، اوقف التشغيل واخرج نصف العجين ونفذ العمل على دفعتين منفصلتين.
- تمزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولاً.

الكميات القصوى

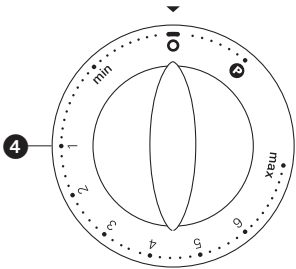
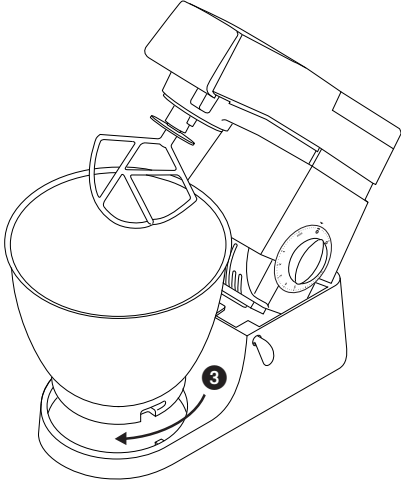
MAJOR

CHEF

- | | |
|--|--|
| • وزن الدقيق: ٦٨٠ جم - باوند ٨ و اونصة ١ | • وزن الدقيق: ٩١٠ جم - باوند ٢ |
| • وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم - باوند ٣ | • وزن الدقيق: ١.٥ كجم - باوند ٣ و ٥ اونصة |
| • الوزن الكلي: ٢.١٨ كجم - ٤ باوند و ١٣ اونصة | • الوزن الكلي: ٢.٤ كجم - ٥ باوند و ٥ اونصة |
| • وزن الدقيق: ١.٣ كجم - ٢ باوند و ١٤ اونصة | • وزن الدقيق: ٢.٦ كجم - ٥ باوند و ١٢ اونصة |
| • الوزن الكلي: ٢.٥ كجم - ٥ باوند و ٨ اونصة | • الوزن الكلي: ٥ كجم - ١١ باوند |
| • الوزن الكلي: ٢.٧٢ كجم - ٦ باوند | • الوزن الكلي: ٤.٥٥ كجم - ١٠ باوند |

مفتاح السرعة ❹

- لعمل كريم السمن والسكر، ابدأ على السرعة الدنيا "min"، ثم ارفع السرعة تدريجياً الى الدرجة القصوى "max".
- خفق البيض ليصبح مزيج كريمي القوام ٤- الحد الأقصى.
- الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ الحد الأدنى-١.
- انواع الكيك، ابدأ بالسرعة الدنيا ثم رفعها تدريجياً الى السرعة القصوى.
- الخفق
- دمج السمن في الدقيق السرعة الدنيا-٢.
- تزداد السرعة تدريجياً الى الحد الأقصى.
- خطاف العجين
- ابدأ بالسرعة الدنيا وارفعها تدريجياً الى ١.



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

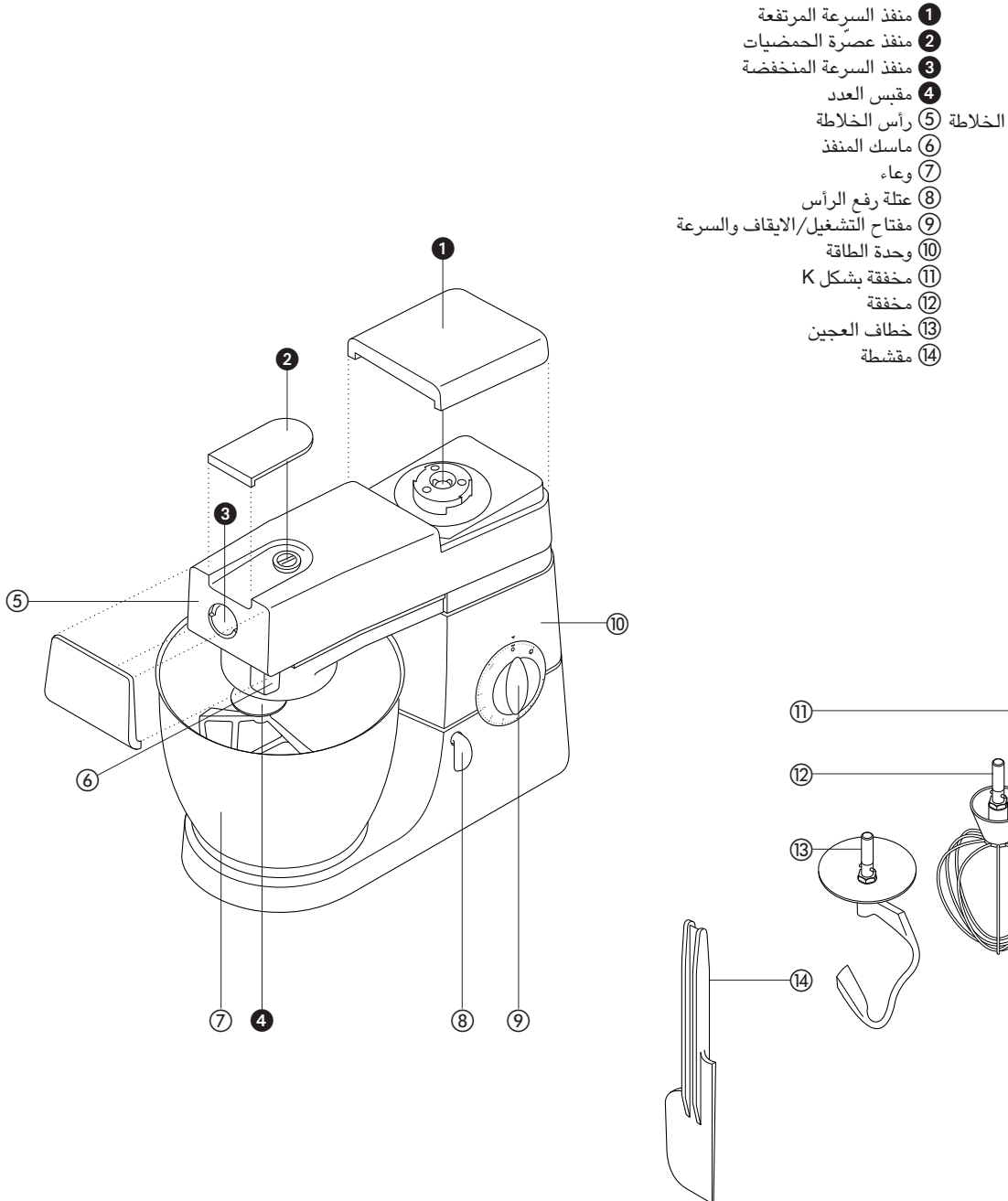
ملاحظة هامة - المملكة المتحدة فقط

- **قبل التوصيل بالكهرباء**
تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- 1 أزيل كل مكونات التغليف.
- 2 اغسل الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

الأمان

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.
- 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 الجهاز مهماً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- 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.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE