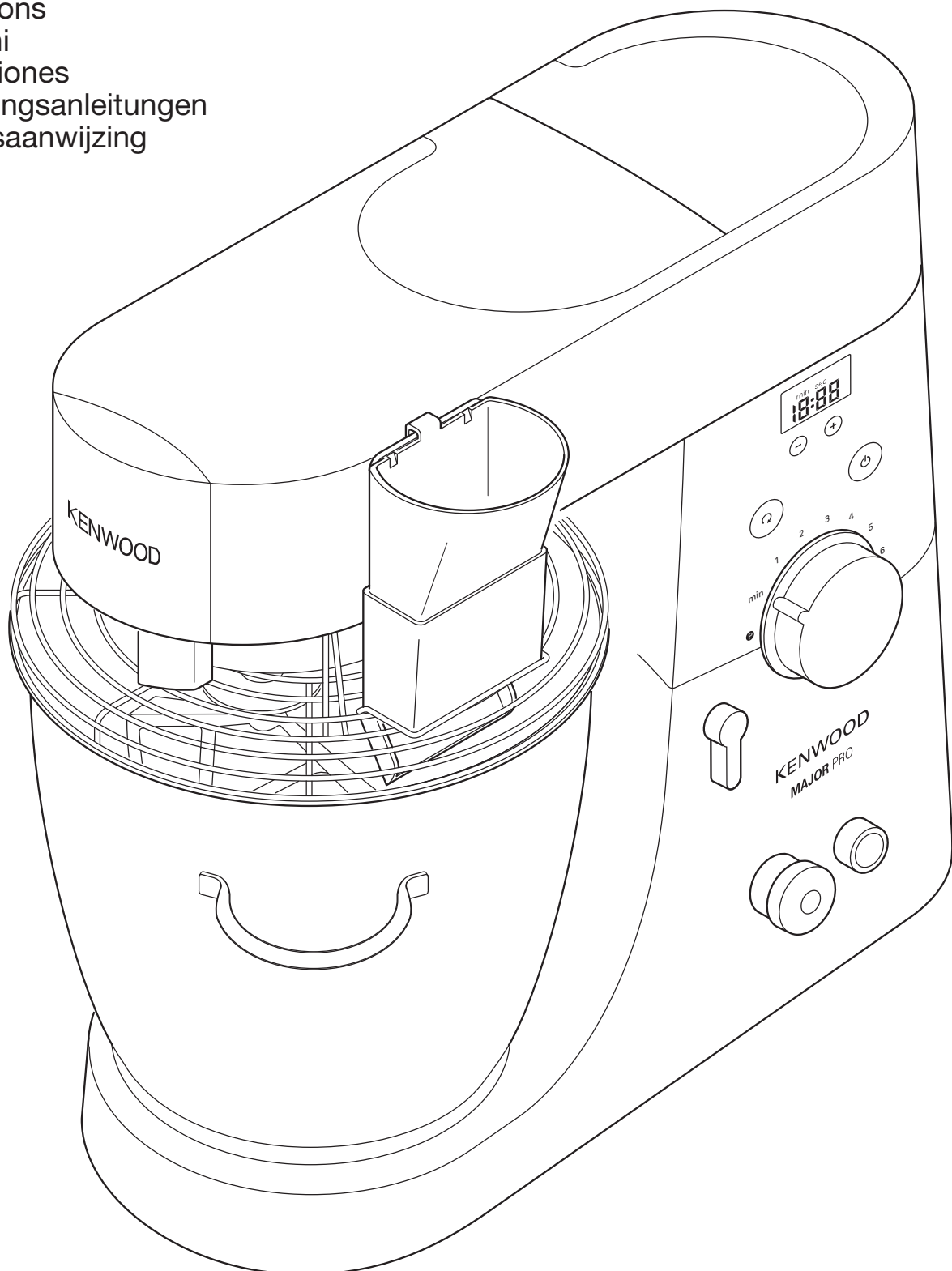


KENWOOD

Major KMP05 PRO series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Kenwood

English

page 3

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.

Nederlands

blz. 9

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.

Français

page 15

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 21

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 27

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.

Português

página 33

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.

Español

página 39

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.

Ελληνικά

σελίδα 45

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.

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', page 8.
- 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 on page 6.
- 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.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- 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.

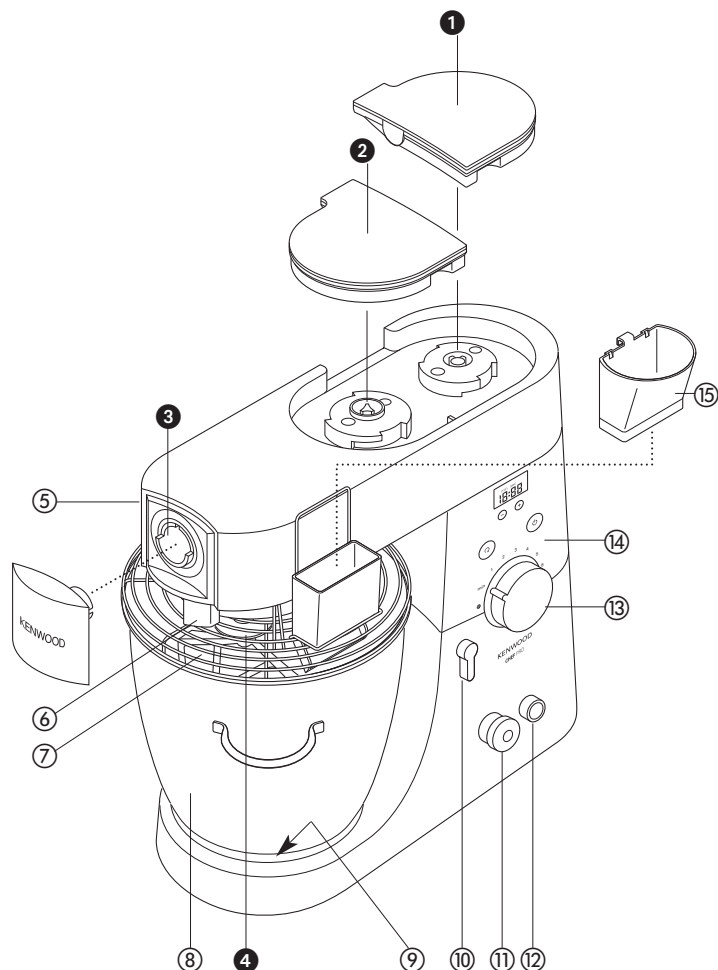
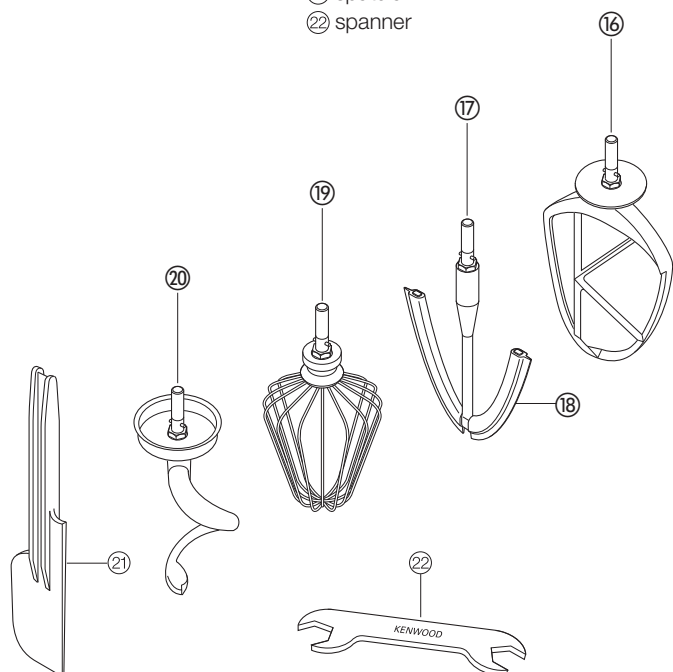
before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 8.
- 2 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

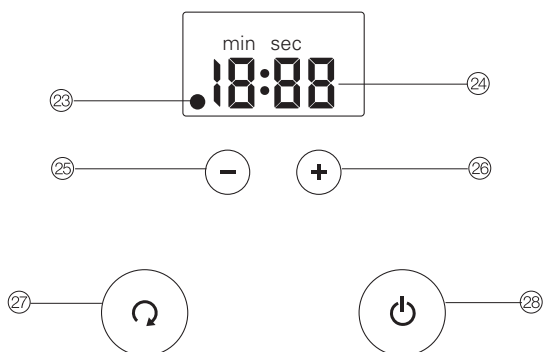
To buy an attachment not included in your pack, see “service and customer care”.

- attachment outlets
- ➊ high-speed outlet
 - ➋ medium speed outlet
 - ➌ slow-speed outlet
 - ➍ tool socket
- the mixer
- ➎ mixer head
 - ➏ outlet catch
 - ➐ finger guard with feed chute
 - ➑ bowl
 - ➒ bowl seating pad
 - ➓ head-lift lever
 - ➑ red power off button
 - ➒ green power on button
 - ➓ speed switch
 - ➑ power unit
 - ➒ feed chute extension
 - ➓ K-beater
 - ➑ flexible beater
 - ➒ flexible wiper
 - ➓ whisk
 - ➑ dough hook
 - ➒ spatula
 - ➓ spanner



control panel

- ➒ power on indicator light
- ➑ timer display
- ➒ timer decrease button
- ➓ timer increase button
- ➑ fold button
- ➒ start/stop button



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- flexible beater • Ideal for scraping mixes from the sides and base of the bowl during mixing.
- 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 clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ❷.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸.
- 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- to remove a tool • Turn and remove.
- 5 Connect the mixer to the power supply and press the green power on button. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator illuminated .
- 6 Turn the speed switch ❹ to the desired setting and then press the start/stop button  to start the mixer. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by pressing the start/stop button . The operating time will be displayed and if the machine is re started the timer will continue counting providing no longer than 3 minutes has elapsed. If the mixer is not used within this time the display will re set to 00:00.
- 8 Press the red power off button to switch off the power supply, then unplug the mixer.

Note: If the red power off button is pressed at any time, then all power to the mixer is lost including the timer settings selected. To restore power press the green power on button and re-set the timer if required.

Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and it will not re start when the mixer head is lowered. It will only restart when the head is lowered and the start/stop button  is pressed.

pulse position

To select pulse turn the speed switch anti clockwise to the **P** position. The mixer will run at maximum speed for as long as the switch is held in this position. When the switch is released it will return to the 'min' position and the mixer will stop.

Note: If the mixer is running in the timer mode the pulse function will not operate.

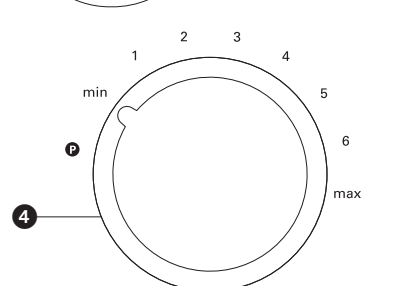
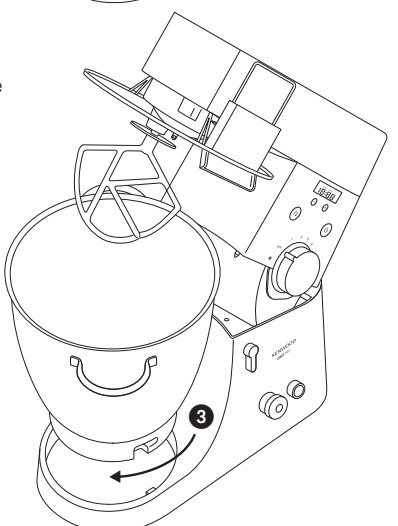
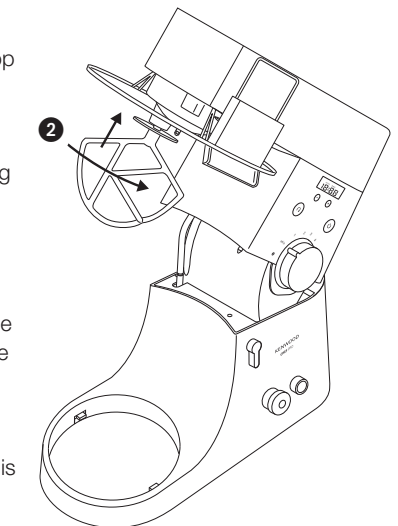
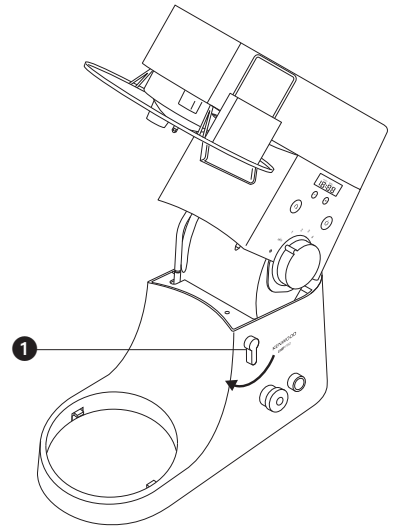
fold button

Press and release the fold button  and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients.

Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.

speed switch 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.
- flexible beater • **scraping mixes from the side of the bowl** start on min, gradually increasing to 3.
- whisk • Gradually increase to max.
- dough hook • Start on min, gradually increasing to 1.



the **mixer**

to use the countdown timer

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator visible .
- 2 Press either the + or – button for one second and the power on indicator will disappear and 00:00 will appear in the display.
- 3 Press the + and – buttons until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the buttons are pressed continuously the numbers will change more quickly the longer they are held down. A maximum time of 60 minutes can be set. If a time is not selected within 30 seconds the display will revert to showing the power on indicator.
- 4 Press the start/stop button  to start the mixer and the timer will count down in one second intervals.
 - The mixer operation can be paused at any time by pressing the start/stop button once, this will also pause the timer. To resume the mixing operation press the start/stop button again, the mixer will start and the timer will continue to count down. If the mixer is left in the pause mode for ten minutes the timer will automatically re-set and an audible tone will be emitted for 2 seconds.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and an audible beep will be emitted for 5 seconds. The display will flash 00:00 for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .



to re set the timer

- 1 Zero the timer by pressing the – and + buttons at the same time. However, if the mixer is not used for 30 minutes the display will automatically reset to 00:00.

maximum capacities

- shortcrust pastry** • Flour weight: 910g - 2lb
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
- Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
- soft yeast dough** • Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- fruit cake mix** • Total weight: 4.55kg - 10lb
- egg whites** • 16

- general hints
- Stop mixing and scrape down 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.
 - Clip the feed chute extension into place on the finger guard to make the addition of ingredients easier.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities stated - 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.

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:

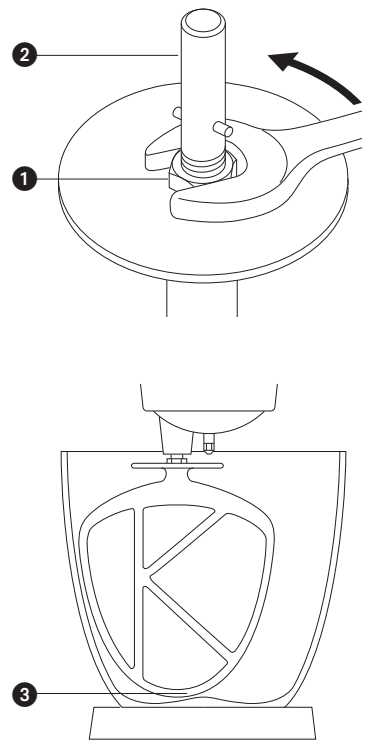
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using a spanner loosen the nut ❶ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❷. To lower the tool closer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

flexible beater Ideally the flexible beater should just touch the bottom of the bowl. If necessary adjust as detailed above.

problem

- The mixer stops during operation.

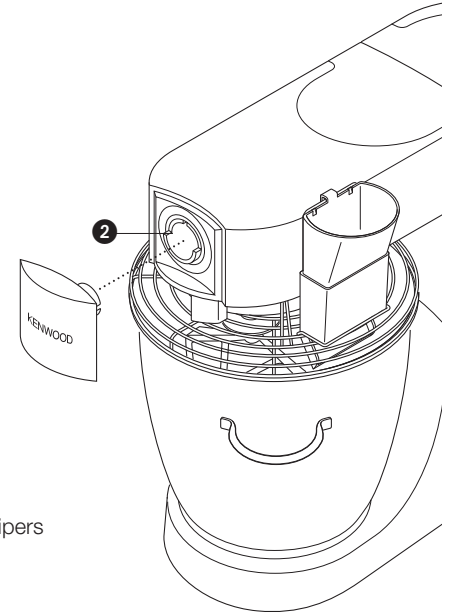
solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens press the red power off button and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and press the green power on button followed by the start/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time to allow the mixer to cool down.



cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
 - A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- power unit, outlet-covers, finger guard
- Wipe with a damp cloth, then dry after each use.
 - Always replace the outlet covers when not in use.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- flexible beater
- Always remove the flexible wipers after use for cleaning and storage: Firmly pull and twist each wiper until it slides off the stainless steel beater arm.
 - To clean the stainless steel beater arm simply remove the flexible wipers and wash by hand in hot soapy water and dry thoroughly. The flexible wipers should be cleaned immediately after use by hand in hot soapy water. Use the cleaning brush supplied to clean **INSIDE** each wiper. Rinse the flexible wipers under hot running tap water and dry thoroughly.
 - To refit the flexible wipers, lubricate the stainless steel beater arms with a small amount of fresh cooking oil. Slide the flexible wipers onto the stainless steel arm. Ensure each wiper covers the full length of the arm and is past the tip at the end. Repeat the process for the second wiper. Note: the tool should only be used with both wipers fitted.
- tools, feed chute extension
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.



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
- 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.

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', blz. 14.
- 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 (blz. 12)
- 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.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.

• WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- 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 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging', blz 14.

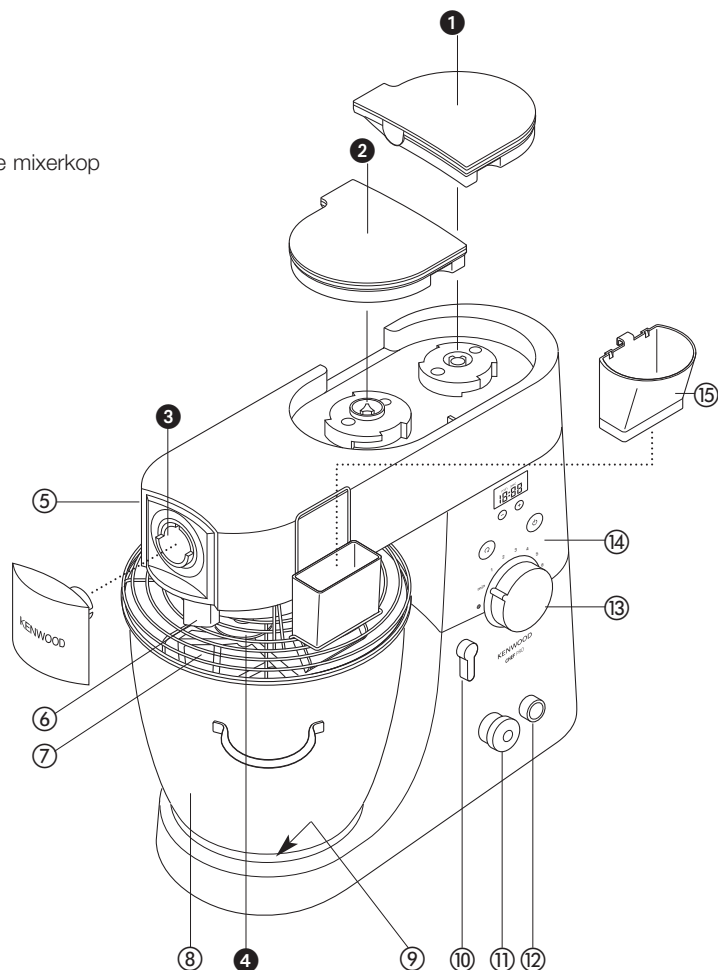
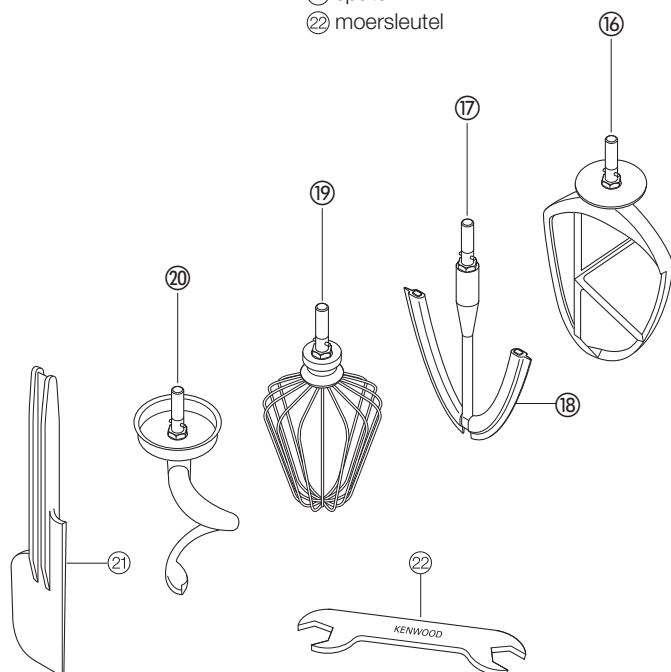
2 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

uw Kenwood keukenmachine

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

accessoires openingen ① hoge snelheid aansluiting
② aansluitpunt voor middelhoge snelheid
③ lage snelheid aansluiting
④ hulpstukkenopening

de mixer ⑤ mixerkop
⑥ afvalopvanger
⑦ vingerbescherming met vulopening
⑧ kom
⑨ basisplaat voor kom
⑩ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
⑪ rode uit-knop
⑫ groene aan-knop
⑬ snelheidsknop
⑭ motorgedeelte
⑮ verlenging voor vulopening
⑯ K-klopper
⑰ flexibele klopper
⑱ flexibele veger
⑲ garde
⑳ deeghaak
㉑ spatel
㉒ moersleutel



bedieningspaneel

②③ indicatielampje Stroom aan
②④ timerdisplay
②⑤ timer toets omlaag
②⑥ timer toets omhoog
②⑦ vouwtoets
②⑧ start/stoptoets



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.
- flexibele klopper • Ideaal om mengsels tijdens het mixen van de zijkant en de bodem van de kom te schrapen.
- 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 de armlift rechtsom ❶ en breng de mixerarm omhoog tot deze vergrendelt.
- 2 Steek het hulpstuk in de fitting, waarbij u de pin op de steel in de groef zet en draai het hulpstuk om het in positie te vergrendelen ❷.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸.
- 4 Om de mixerarm omlaag te brengen moet deze eerst enigszins worden opgetild, draai daarna de hendel van de armlift rechtsom. Breng omlaag naar de vergrendelde stand.
- Draaien en verwijderen.
- 5 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact en druk op de groene aan-knop. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden .
- 6 Draai de snelheidsknop ❹ naar de gewenste stand en druk vervolgens op de start/stoptoets  om de mixer aan te zetten. De timer geeft de tijd weer in intervallen van 1 seconde. De snelheid kan op ieder gewenst moment terwijl de mixer aanstaat, gewijzigd worden.
- 7 Stop de mixer door op de start/stoptoets  te drukken. De bedrijfstijd wordt weergegeven en als de machine opnieuw gestart wordt gaat de timer door met tellen, mits niet meer dan 3 minuten verstreken zijn. Als de mixer gedurende deze tijd niet gebruikt wordt, wordt de display teruggezet naar 00:00.
- 8 Druk op de rode uit-knop om de stroom uit te schakelen; haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

NB: Als op enig moment de uit-knop wordt ingedrukt, gaat alle stroom naar de mixer verloren; dit betekent dat ook de geselecteerde timerinstellingen verloren gaan. Om de stroom te herstellen, drukt u op de groene aan-knop en stelt de timer zo nodig opnieuw in.

Belangrijk – Als de mixerkop op enig moment opgetild wordt terwijl hij in bedrijf is, stopt de mixer automatisch en gaat niet opnieuw werken wanneer de kop weer omlaag gebracht is. De mixer start alleen opnieuw als de kop omlaag gebracht is en de start/stoptoets  wordt ingedrukt.

pulseerstand

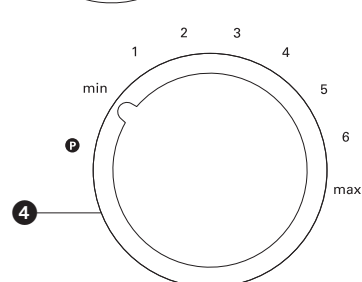
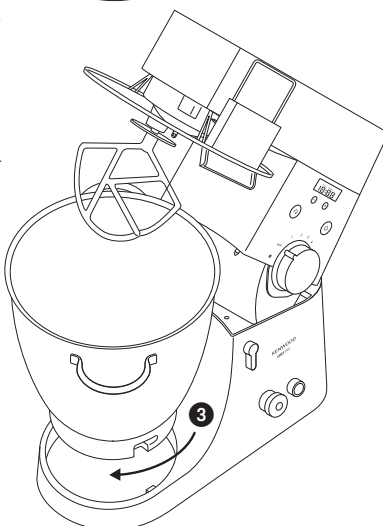
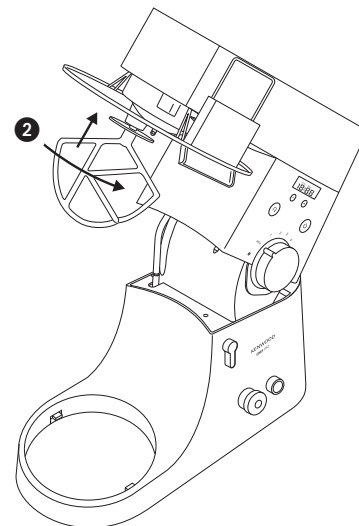
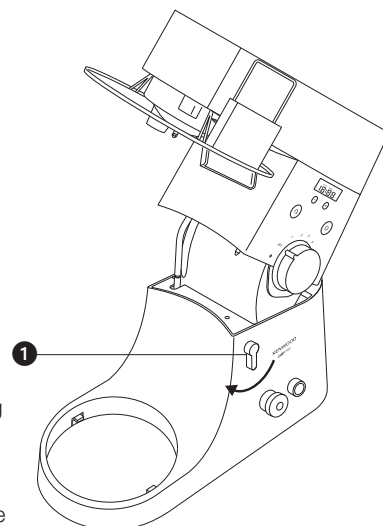
Om pulseren te selecteren, draait u de snelheidsknop naar links tot in de stand. De mixer draait op maximum snelheid zo lang de knop in deze stand gehouden wordt. Zodra de knop wordt losgelaten, keert deze terug naar de min-stand en de mixer stopt. Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de pulseerfunctie niet.

vouwtoets

Druk de vouwtoets  in en laat hem los en de mixer werkt gedurende 2-3 seconden automatisch op de minimumsnelheid. De toets kan langer ingedrukt worden voor een langere werking of kan naar wens herhaaldelijk ingedrukt worden om ingrediënten te combineren. Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de vouwfunctie niet.

snelheden ❹

- 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
- flexibele klopper • **mengsels van de zijkant van de kom schrapen** begin op min en snelheid geleidelijk verhogen tot 3.
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



de mixer



gebruik van het aftelmechanisme

- 1 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden .
- 2 Druk 1 seconde op de + of – toets; het indicatielampje Stroom aan verdwijnt en er wordt 00:00 op de display weergegeven.
- 3 Druk op de + en – toetsen tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De timer laat de tijd zien in intervallen van 5 seconden. Als de toetsen continu ingedrukt worden, veranderen de cijfers sneller naarmate de knoppen langer worden ingedrukt. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 60 minuten. Als geen tijd ingesteld is binnen 30 seconden, gaat het indicatielampje Stroom aan weer branden op de display.
- 4 Druk op de start/stoptoets  om de mixer aan te zetten en de timer begint in seconden af te tellen.
 - De mixer kan op ieder gewenst moment gepauzeerd worden door eenmaal op de start/stop toets te drukken; hierdoor wordt de timer ook onderbroken. Om het mixen te hervatten, drukt u weer op de start/stoptoets; de mixer start weer en de timer gaat verder met aftellen. Als de mixer tien minuten in de pauzeermodus staat, wordt de timer automatisch teruggezet en u hoort gedurende 2 seconden een toon.
- 5 Het mixproces stopt automatisch als de tijd geheel verstreken is en u hoort gedurende 5 seconden een pieptoon. De display flinkt gedurende 5 seconden 00:00 en geeft vervolgens het indicatielampje Stroom aan weer .

de timer resetten

- 1 Zet de timer op nul door tegelijk op de – en + toetsen te drukken. Als de mixer echter niet gebruikt wordt gedurende 30 minuten, wordt de display automatisch teruggezet op 00:00.

maximale hoeveelheden

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| kruimeldeeg | • hoeveelheid meel 910g |
| stijf gistdeeg | • hoeveelheid meel 1,5kg |
| | • totaal 2,4kg |
| zacht gistdeeg | • hoeveelheid meel 2,6kg |
| | • totaal 5kg |
| vruchtencake | • totaal 4,55kg |
| eiwit | • 16 |

- algemene wenken
- Stop de mixer regelmatig en schraap de kom regelmatig 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.
 - Klem de verlenging van de vulopening op zijn plaats op de vingerbescherming om ingrediënten gemakkelijker te kunnen toevoegen.

belangrijk voor het maken van brood

- belangrijk
- U mag de aangegeven capaciteit nooit overschrijden - de machine raakt dan overbelast.
 - 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.

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.

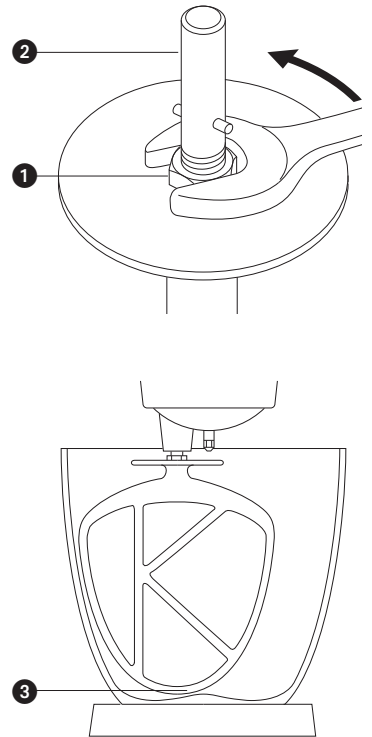
oplossing • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2 Til de mixerkop op en bevestig de garde of de klopper.
 - 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk.
 - 4 Gebruik een moersleutel om de moer ❶ voldoende los te draaien en de schacht bij te stellen ❷. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de schacht van de klopper naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de schacht naar rechts.
 - 5 Draai de moer weer vast.
 - 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken ❸.
 - 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.
- flexibele klopper De flexibele klopper moet het liefst de bodem van de kom net aanraken. U kunt de positie zo nodig bijstellen zoals hierboven is beschreven.

probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.

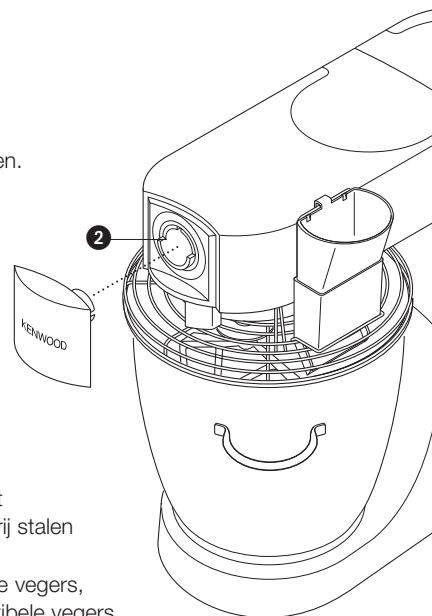
oplossing • Uw mixer is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting en stopt wanneer de machine overbelast is om het apparaat te beschermen. Als dit gebeurt, drukt u op de rode uit-knop en trekt de stekker uit het stopcontact. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten met rust. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de groene aan-knop. Druk vervolgens op de start/stopknop. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan zodat hij verder kan afkoelen.



reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
 - Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ② wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.
 - Na ieder gebruik met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
 - Als de aansluitpunten niet worden gebruikt, dient u ze af te dekken.
 - Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.
 - Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
 - Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
 - Uit de buurt van hittebronnen houden (kooktoestel, oven, magnetron).
 - Verwijder de flexibele vegers altijd na gebruik voordat u het apparaat reinigt en opbergt: trek en draai iedere veger tot deze van de roestvrij stalen klopperarm schuift.
 - Om de roestvrijstalen klopperarm te reinigen, verwijdert u de flexibele vegers, waarna u hem in een heet sopje afvast en grondig afdroogt. De flexibele vegers moeten onmiddellijk na gebruik worden gereinigd in een heet sopje. Gebruik de meegeleverde reinigingsborstel om de **BINNENKANT** van iedere veger te reinigen. Spoel de flexibele vegers onder heet kraanwater af en droog ze grondig af.
 - Om de flexibele vegers weer te installeren, bevochtigt u de roestvrij stalen klopperarmen met een kleine hoeveelheid verse kookolie. Schuif de flexibele vegers op de roestvrij stalen arm. Zorg dat iedere veger de volledige lengte van de arm bedekt en tot voorbij het uiteinde uitsteekt. Herhaal dit proces voor de tweede veger.
- NB: Dit hulpstuk kan alleen worden gebruikt als beide vegers geïnstalleerd zijn.
- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
- ### 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.

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' en page 20.
- 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 en page 18.
- 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.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- 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 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 20: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 2 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

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

orifices de branchement ❶ sortie ultra-rapide

❷ sortie vitesse moyenne

❸ sortie lente

❹ sortie planétaire

le batteur ❺ tête du batteur

❻ loquet de blocage

❼ protège-doigts et tube d'alimentation

❽ bol

❾ socle d'encastrement du bol

❿ manette pour soulever la tête du batteur

⓫ bouton rouge arrêt

⓬ bouton vert marche

⓭ contrôle de la vitesse

⓮ bloc moteur

⓯ extension du tube d'alimentation

⓰ batteur 'K'

⓱ batteur souple

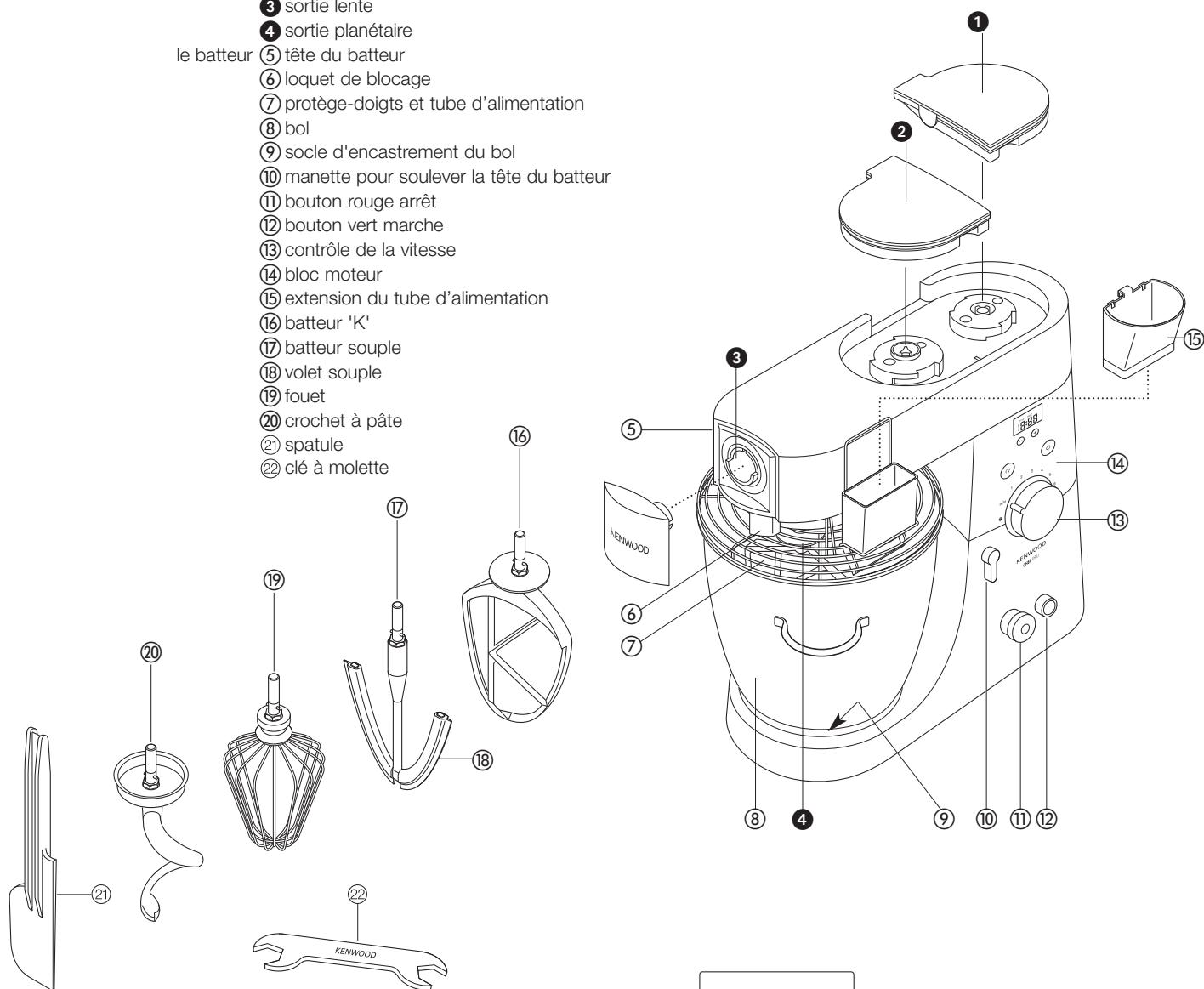
⓲ volet souple

⓳ fouet

⓴ crochet à pâte

⓵ spatule

⓶ clé à molette



panneau de commande

❸ témoin de fonctionnement

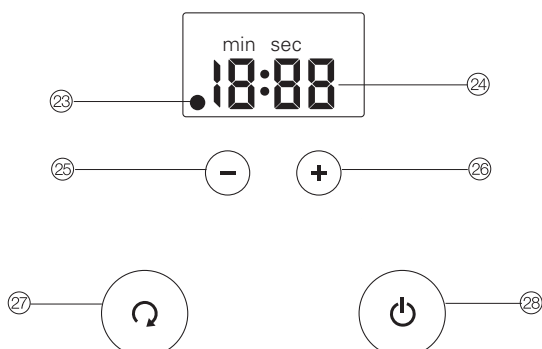
❹ affichage du minuteur

❺ bouton de diminution du programmeur

❻ bouton d'augmentation du programmeur

❼ bouton incorporer

❽ bouton marche/arrêt



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.
- batteur souple fouet • Idéal pour racler les mélanges sur les côtés du bol pendant le mélange.
- 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 le levier ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Placer l'accessoire dans l'orifice, localisez le sillon dans lequel il s'insère puis tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en position ❷.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸.
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.
- pour retirer un accessoire • Tournez et retirez.
- 5 Brancher le batteur sur l'alimentation et appuyer sur le bouton vert de mise en marche. L'écran affichera 88:88 puis s'éteindra en laissant l'indicateur de marche allumé .
- 6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour mettre le batteur en marche. Le minuteur compte en progressant par intervalles d'une seconde. La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement du batteur.
- 7 Arrêtez le batteur en appuyant sur le bouton marche/arrêt . La durée de fonctionnement s'affiche, et, si l'appareil est remis en marche, le minuteur continue à compter, à moins que plus de trois minutes ne se soient écoulées. Si le batteur n'est pas utilisé pendant cette période, l'affichage est réinitialisé sur 00:00.
- 8 Appuyer sur le bouton rouge d'arrêt pour éteindre l'alimentation, puis débrancher l'appareil.

Remarque : Si l'on appuie à n'importe quel moment sur le bouton rouge d'arrêt, l'appareil s'éteint et le réglage du minuteur est perdu. Pour remettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton vert et régler à nouveau le minuteur si nécessaire.

important – Si, à tout moment, la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et ne se remet pas en marche tant que la tête du batteur reste relevée. Il ne se remet à fonctionner que lorsque la tête est abaissée et que le bouton marche/arrêt  est enfoncé.

position pulse

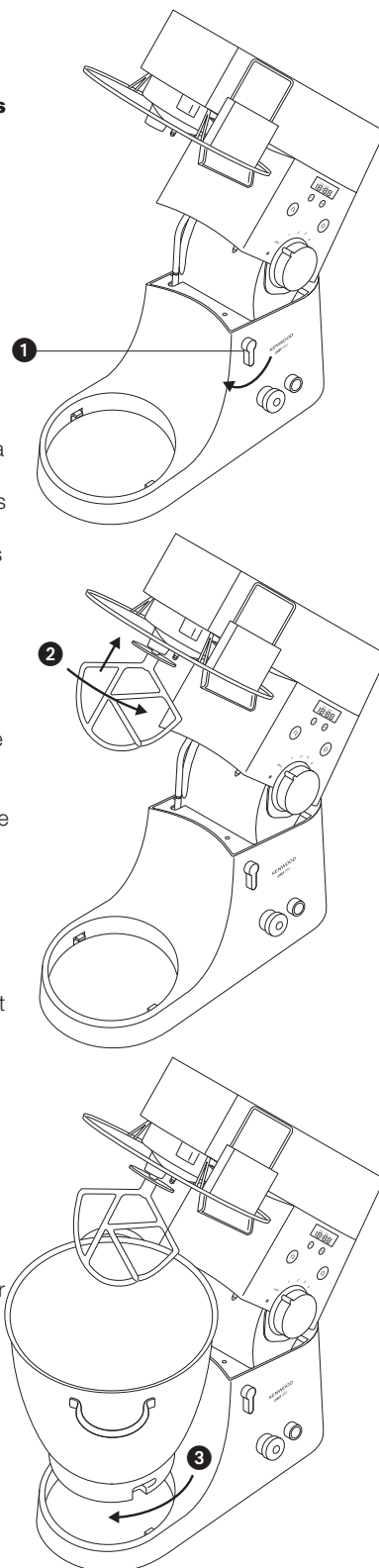
Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position . Le batteur fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton est maintenu dans cette position. Lorsque le bouton est relâché, il revient en position 'min' et le batteur s'arrête.

Remarque : si le batteur est en mode minuteur, la fonction pulse ne fonctionnera pas.

bouton incorporer

Appuyez puis relâchez le bouton incorporer  et le batteur fonctionne automatiquement à vitesse minimale pendant 2 à 3 secondes. Le bouton peut être maintenu enfoncé pendant plus longtemps ou être appuyé successivement, comme nécessaire, pour mélanger les ingrédients.

Remarque : Si le batteur est en mode minuteur, le bouton incorporer ne fonctionnera pas.



le batteur

vitesse ④

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.

batteur souple

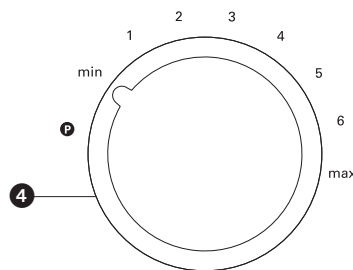
- **racler les mélanges sur les côtés du bol** commencez sur minimum et augmentez graduellement jusqu'à 3.

fouet

- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte

- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.



utilisation du minuteur avec décompte

- 1 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé ☐.
- 2 Appuyez sur le bouton + ou - pendant une seconde, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'affichage indique 00:00.
- 3 Appuyez sur les boutons + et - jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Le minuteur augmente la durée par incréments de cinq secondes. Si les boutons sont enfoncés simultanément, plus ils restent enfoncés, plus la rapidité de modification de la durée augmente. Une durée maximale de 60 minutes peut être programmée. Si aucune durée n'est sélectionnée dans les 30 secondes, le témoin de fonctionnement s'affiche à nouveau.
- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le batteur en marche et le minuteur effectue un décompte par intervalles d'une minute.
 - Le fonctionnement du batteur peut être suspendu à tout moment en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur est également mis sur pause. Pour reprendre le fonctionnement du batteur, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, le batteur se met en marche et le minuteur recommence le décompte. Si le batteur reste en mode pause pendant 10 minutes, le minuteur est automatiquement réinitialisé et un son distinct est émis pendant 2 secondes.
- 5 Le processus de mélange s'arrête automatiquement à la fin de la durée programmée et un signal sonore distinct est émis pendant 5 secondes. L'affichage indique 00:00 en clignotant pendant 5 secondes, puis devient vierge. Le témoin de fonctionnement ☐ apparaît.



réinitialisation du minuteur

- 1 Mettez le minuteur à zéro en appuyant simultanément sur les boutons - et +. Toutefois, si le batteur reste inutilisé pendant 30 minutes, l'affichage est automatiquement réinitialisé sur 00:00.

capacités maximales

pâte brisée

- Quantité de farine: 910g

pâte ferme à base de levure

- Quantité de farine: 1,5kg

pâte souple à base de levure

- Quantité de farine: 2,4kg

- Quantité de farine: 2,6kg

- Quantité de farine: 5kg

cake aux fruits

- Quantité de farine: 4,55kg

blancs d'œufs

- 16

conseils d'utilisation

- Arrêtez de mélanger et grattez régulièrement le bol à l'aide de la spatule.
- Pour battre les œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs 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'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Attacher l'extension du tube d'alimentation sur le protège-doigts pour faciliter l'ajout d'ingrédients.

points importants pour la fabrication du pain

important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l'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.

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.

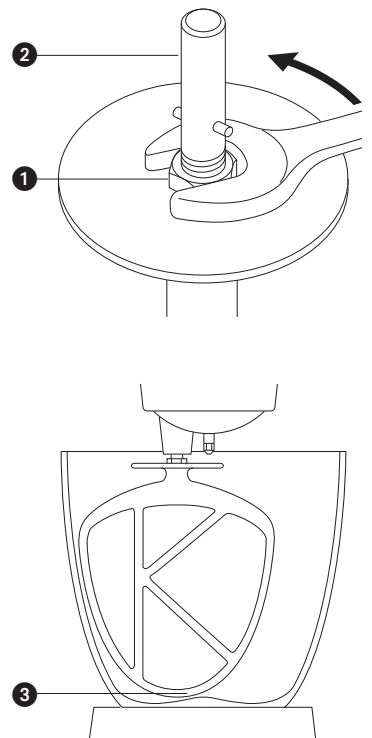
solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- 1 Débranchez l'appareil.
 - 2 Soulevez la tête du batteur et insérez le fouet ou le batteur.
 - 3 Abaissez la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du batteur et retirez l'accessoire.
 - 4 Utilisez une clé pour desserrer l'écrou ❶ afin de pouvoir ajuster l'axe ❷. Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 5 Resserrer l'écrou.
 - 6 Insérez l'accessoire dans la tête du batteur et rabaissez-la. Pour une performance optimale le fouet ou le batteur doivent **presque** toucher le fond du bol ❸.
 - 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrer alors l'écrou fermement.
- batteur souple Idéalement, le batteur souple doit juste effleurer le fond du bol. Si nécessaire, l'ajuster comme détaillé ci-dessous.

problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur possède un dispositif de protection contre la surcharge et arrêtera l'appareil en cas de surcharge pour le protéger. Dans ce cas, appuyer sur le bouton rouge d'arrêt et débrancher l'appareil. Retirer une partie des ingrédients pour réduire le poids et laisser l'appareil reposer quelques minutes. Brancher et appuyer sur le bouton vert marche puis sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, le laisser reposer plus longtemps pour qu'il refroidisse.



nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 2** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

bloc moteur, couvercles
protège-doigts

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez après chaque utilisation.
- Remettez toujours en place les couvercles des sorties quand elles ne sont pas utilisées
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.

bol

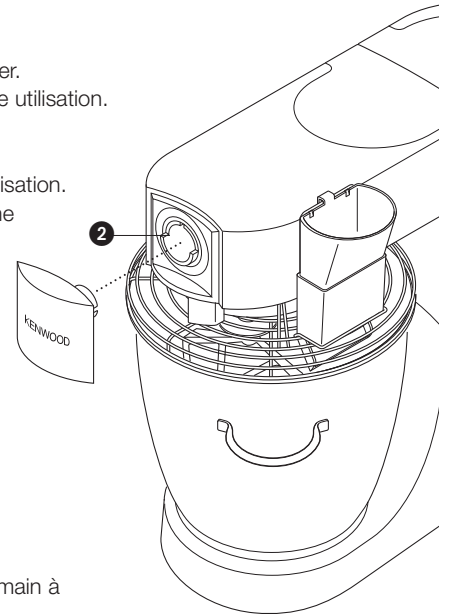
- Lavez à la main puis séchez, ou lavez au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou d'eau de Javel pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Gardez l'appareil à l'abri de la chaleur (plaques chauffantes, fours, micro-ondes).

batteur souple

- Toujours retirer les volets après utilisation pour les nettoyer et les ranger : Faire glisser chacun des volets flexibles sur le bras en inox.
 - Pour nettoyer le bras en inox, retirer les volets flexibles et laver à la main à l'eau tiède savonneuse, puis sécher entièrement. Les volets flexibles doivent être nettoyés à la main à l'eau tiède savonneuse immédiatement après usage. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer l'**INTÉRIEUR** de chaque volet. Rincer les volets à l'eau chaude et sécher entièrement.
 - Pour remettre en place les volets du batteur souple, lubrifier les bras en inox du batteur avec un peu d'huile de cuisine. Faire glisser les volets flexibles sur le bras en inox. Assurez-vous que chaque volet couvre toute la longueur du bras et dépasse au bout. Répéter le processus pour le second volet.
- Remarque : Cet accessoire ne doit s'utiliser qu'avec les deux volets attachés.

accessoires, extension du
tube d'alimentation

- Laver à la main et sécher ou laver au lave-vaisselle.



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 AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

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 Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 26, Abschnitt 'Kundendienst und Service'.
- 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 auf Seite 24 angegebenen Höchstmengen 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, Werkzeuge, 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 mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-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 Gebrauch

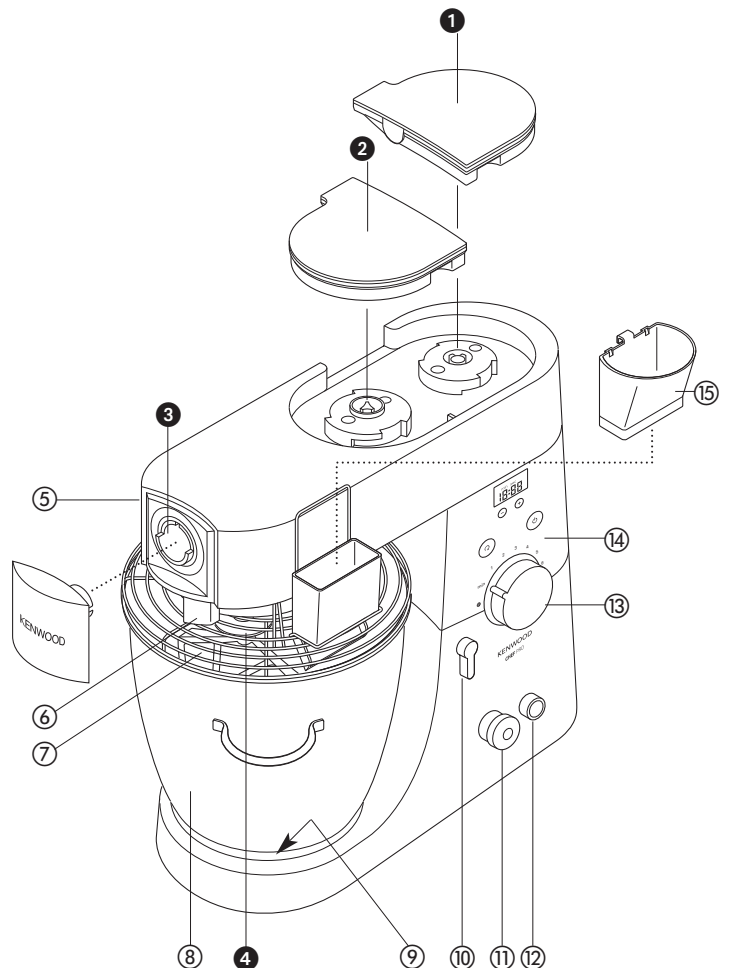
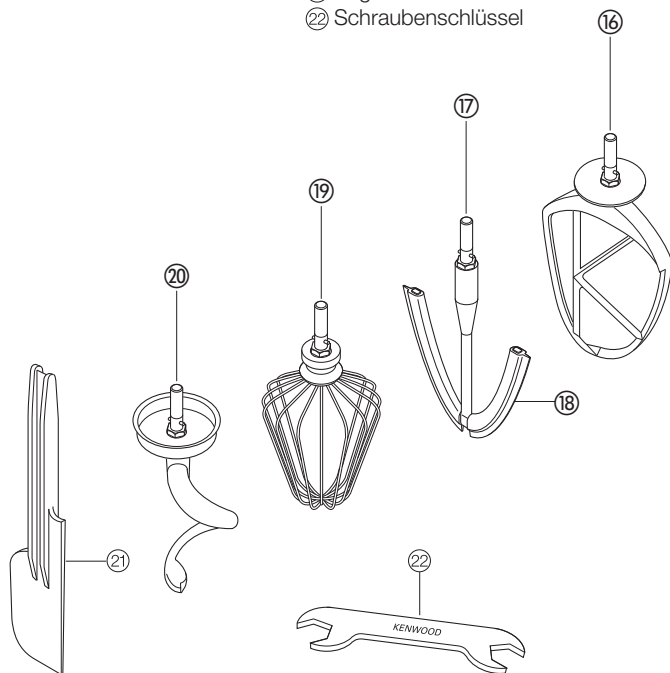
- 1 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 26, 'Reinigung und Pflege'.
- 2 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

Gerätebeschreibung

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

- Anschlüsse ① Hochgeschwindigkeitsantrieb
② Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
③ Langsamer Antrieb
④ Planetenantrieb

- Die Maschine ⑤ Rührarm
⑥ Verschußhebel
⑦ Fingerschutz mit Füllschacht
⑧ Rührschüssel
⑨ Fuß
⑩ Entriegelungshebel für Rührarm
⑪ Rote Ausschalttaste
⑫ Grüne Einschalttaste
⑬ Geschwindigkeitsregler
⑭ Motoreinheit
⑮ Füllschacht-Aufsatz
⑯ K Rührer
⑰ Flexirührer
⑱ Flexischaber
⑲ Schneebesens
⑳ Kneithaken
㉑ Teigschaber
㉒ Schraubenschlüssel



Bedienfeld

- ②③ Ein-/Aus-Leuchte
②④ Timer-Display
②⑤ Taste zur Verkürzung der Timer-Einstellung
②⑥ Taste zur Verlängerung der Timer-Einstellung
②⑦ Rührtaste
②⑧ Start/Stop-Taste



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Flexirührer • Ideal zum Abschaben des Mischguts von Schüsselseiten und -boden beim Verrühren.
- Schneebeesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn **1** und heben Sie den Mixerkopf an, bis er einrastet.
- Werkzeug einsetzen 2 Führen Sie das Rührelement in den Steckplatz ein, so dass der Schaftstift in der Kerbe sitzt, und drehen Sie das Element dann, bis es einrastet **2**.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**.
- 4 Heben Sie den Mixerkopf zum Absenken erst leicht an und drehen Sie den Hebehebel des Kopfes im Uhrzeigersinn. Senken Sie den Kopf bis zur Einraststellung.
- Werkzeug entfernen • Drehen und entfernen.
- 5 Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie die grüne Einschalttaste. Auf der Anzeige erscheint 88:88 und verschwindet dann wieder, so dass nur noch die Betriebsanzeige  aufleuchtet.
- 6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **4** auf die gewünschte Einstellung und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste , um das Gerät einzuschalten. Der Timer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach oben. Die Geschwindigkeit kann jederzeit auch bei laufendem Mixer geändert werden.
- 7 Schalten Sie den Mixer durch Drücken der Start/Stop-Taste aus . Die Betriebszeit wird angezeigt; wenn das Gerät danach erneut eingeschaltet wird, läuft der Timer weiter, wenn nicht mehr als 3 Minuten vergangen sind. Wird der Mixer in dieser Zeit nicht wieder eingeschaltet, kehrt das Display auf 00:00 zurück.
- 8 Drücken Sie die rote Ausschalttaste, um die Stromzufuhr zu unterbrechen, und ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Wenn Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt die rote Ausschalttaste drücken, wird die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen, wodurch auch die Zeiteinstellungen verloren gehen. Drücken Sie zum Wiederherstellen der Stromzufuhr die grüne Einschalttaste und stellen Sie bei Bedarf den Timer wieder ein.

Wichtig - Wird der Mixerkopf während des Betriebs angehoben, stoppt der Mixer automatisch und läuft erst dann wieder an, wenn der Mixerkopf wieder gesenkt wird. Der Mixer läuft erst dann wieder an, wenn der Kopf gesenkt und die Start/Stop-Taste  gedrückt wird.

Impuls-Position

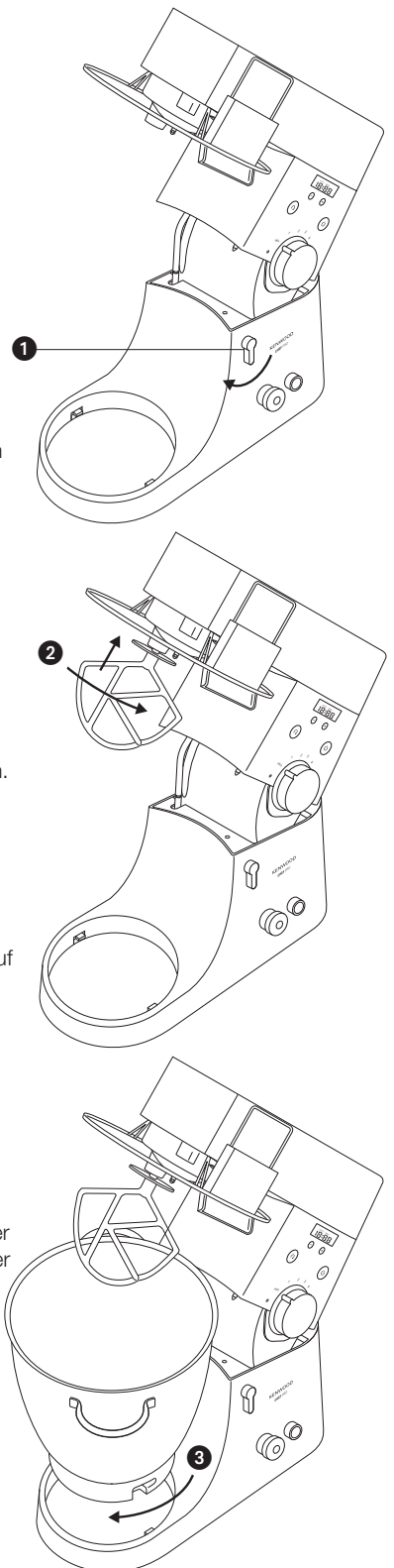
Zur Wahl der Impuls-Funktion drehen Sie den Geschwindigkeitsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die **1** Position. So lange wie der Schalter in dieser Stellung verbleibt, läuft der Mixer auf Höchstgeschwindigkeit. Wird der Schalter losgelassen, kehrt das Gerät auf die „Min“-Stellung zurück und stoppt.

Hinweis: Läuft der Mixer im Zeit-Modus, steht die Impuls-Funktion nicht zur Verfügung.

Rührtaste

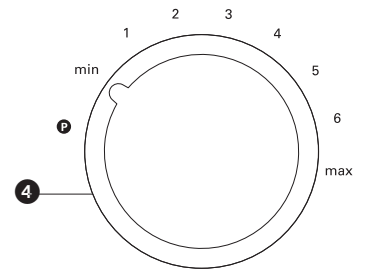
Drücken Sie die Rührtaste  und lassen Sie sie wieder los: der Mixer läuft automatisch für 2-3 Sekunden mit Mindestgeschwindigkeit. Die Taste kann für einen längeren Betrieb gedrückt gehalten oder zur Kombination von Zutaten mehrmals gedrückt werden.

Hinweis: Läuft der Mixer im Timer-Modus, steht die Rühr-Funktion nicht zur Verfügung.



Die Maschine

- 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.
- Flexirührer
- **Zum Abschaben des Mischguts von den Schüsselseiten** Mit Min starten und stufenweise auf 3 erhöhen.
- Schneebecken
- Allmählich bis max steigern.
- Knethaken
- mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



Verwendung des Countdown-Timers

- 1 Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf.
- 2 Drücken Sie entweder die Taste + oder die Taste - für eine Sekunde - die Ein-/Aus-Leuchte erlischt. Im Display erscheint 00:00.
- 3 Drücken Sie die Taste + oder die Taste - bis die gewünschte Zeit im Display erscheint. Der Timer zählt in Abständen von 5 Sekunden nach oben. Werden die Tasten gedrückt gehalten, ändert sich die Anzeige umso schneller, je länger die Tasten gedrückt gehalten werden. A Eine Maximalzeit von 60 Minuten kann eingestellt werden. Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Zeit gewählt, kehrt das Display zur erleuchteten Ein-/Aus-Leuchte zurück.
- 4 Zum Einschalten des Mixers drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ; der Mixer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach unten.
 - Der Betrieb des Mixers kann jederzeit durch einmaliges Drücken der Start/Stop-Taste unterbrochen werden; auch der Timer wird damit unterbrochen. Um den Rührbetrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Start/Stop-Taste erneut. Der Mixer beginnt wieder zu arbeiten und der Timer läuft weiter ab. Bleibt der Mixer für zehn Minuten im Pause-Modus, stellt sich der Timer automatisch neu ein; ein akustisches Signal ertönt für 2 Sekunden.
- 5 Das Rühren stoppt nach Ablauf der Gesamtzeit automatisch und für 5 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Für 5 Sekunden blinkt das Display 00:00 und erlischt danach; die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf.



Neueinstellung des Timers

- 1 Stellen Sie den Timer durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf Null. Wird der Mixer jedoch für 30 Minuten nicht betrieben, kehrt das Display automatisch auf 00:00 zurück.

Höchstfüllmengen

- Mürbeteig** • Mehlgewicht: 910g
- Fester Hefeteig** • Mehlgewicht: 1.5kg
- Gesamtgewicht: 2.4kg
- Weicher Hefeteig** • Mehlgewicht: 2.6kg
- Gesamtgewicht: 5kg
- Früchtekuchen-Mischung** • Gesamtgewicht: 4.55kg
- Eiweiß** • 16

- Allgemeine Hinweise
- Halten Sie das Rührwerk an und entfernen Sie die Rührmasse mit dem Schaber von der Wand der Rührschüssel.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebecken oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.
 - Bringen Sie den Füllschacht-Aufsatz auf dem Fingerschutz an, um das Einfüllen von Zutaten zu erleichtern.

Brotteig

- Wichtig
- Die angegebenen Höchstmengen sollten nie überschritten werden. Dies kann zu einer Überlastung des Geräts führen.
 - 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.

Fehlersuche

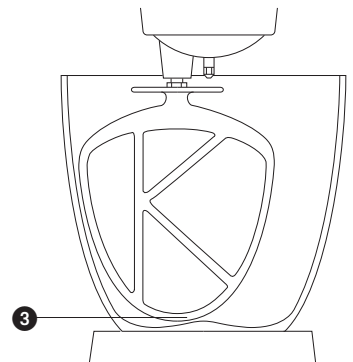
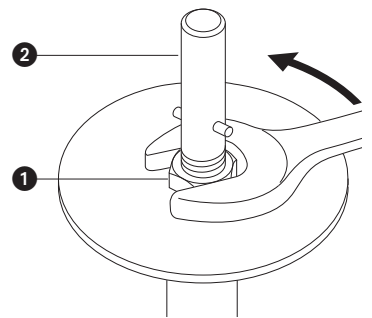
Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab.
- 4 Lösen Sie die Mutter **1** mit einem Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts **2** zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. Die beste Leistung erzielen Sie, wenn der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berührt **3**.
- 7 Wiederholen Sie die obigen Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Flexirührer Der Flexirührer sollte den Boden der Schüssel fast berühren. Bei Bedarf die Position wie oben gezeigt korrigieren.



Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihre Küchenmaschine ist mit einem Überlastungsschutz versehen, der den Betrieb bei einer Überlastung unterbricht, um das Gerät zu schützen. Drücken Sie in diesem Fall die rote Ausschalttaste und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie einen Teil des Mischguts, um die Last zu reduzieren, und lassen Sie das Gerät einige Minuten stehen. Schließen Sie es dann wieder ans Netz an und drücken Sie die grüne Einschalttaste gefolgt von der Start/Stopp-Taste. Falls das Gerät nicht sofort startet, lassen Sie es noch etwas länger abkühlen.

Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

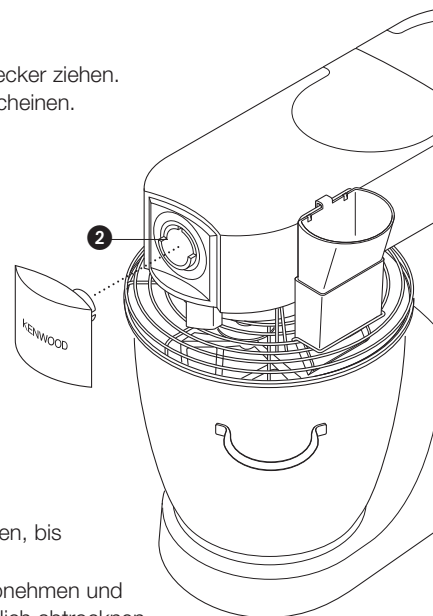
- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ② kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

- Antriebseinheit, Anschlussdeckel, Fingerschutz
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
 - Stets die Anschlussdeckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 - Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

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

- Flexirührer
- Die Flexischaber grundsätzlich nach Gebrauch zum Reinigen oder Verstauen abnehmen: Fest an den Schabern ziehen und dabei drehen, bis sie sich von den Flügeln des Edelstahl-Rührerarms lösen.
 - Zum Reinigen des Edelstahl-Rührerarms einfach die Flexischaber abnehmen und den Arm von Hand mit heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Die Flexischaber sollten sofort nach Gebrauch von Hand in heißem Seifenwasser abgewaschen werden. Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden, um das **INNERE** der beiden Flexischaber zu säubern. Die Flexischaber unter heißem, fließendem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.
 - Vor dem erneuten Anbringen der Flexischaber die Flügel des Edelstahl-Rührerarms mit etwas Speiseöl einschmieren. Flexischaber auf den Flügel des Rührerarms schieben. Jeder Schaber muss so auf seinem Flügel sitzen, dass nur noch die Flügelspitze hervorschaut. Das Verfahren für den zweiten Schaber wiederholen.
- Hinweis: Das Rührelement nur mit zwei angebrachten Schabern verwenden.

- Rührelemente, Füllschacht-Aufsatz
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.



Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Hinweise zur:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
 - Bitte setzen Sie sich 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 Haushaltsgerätes 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.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

sicurezza

- 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 a pagina 32 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- 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 (indicazioni a pagina 30).
- 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.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- 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 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 32.
- 2 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

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 uscita a media velocità

3 attacco per basse velocità

4 attacco per gli utensili

il mixer 5 testa di miscelazione

6 fermo per l'attacco

7 protezione delle dita con scivolo

8 recipiente

9 appoggio per la vaschetta

10 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

11 tasto rosso di spegnimento

12 tasto verde di accensione

13 selettore della velocità

14 corpo motore

15 estensione dello scivolo

16 frusta a K

17 frusta flessibile

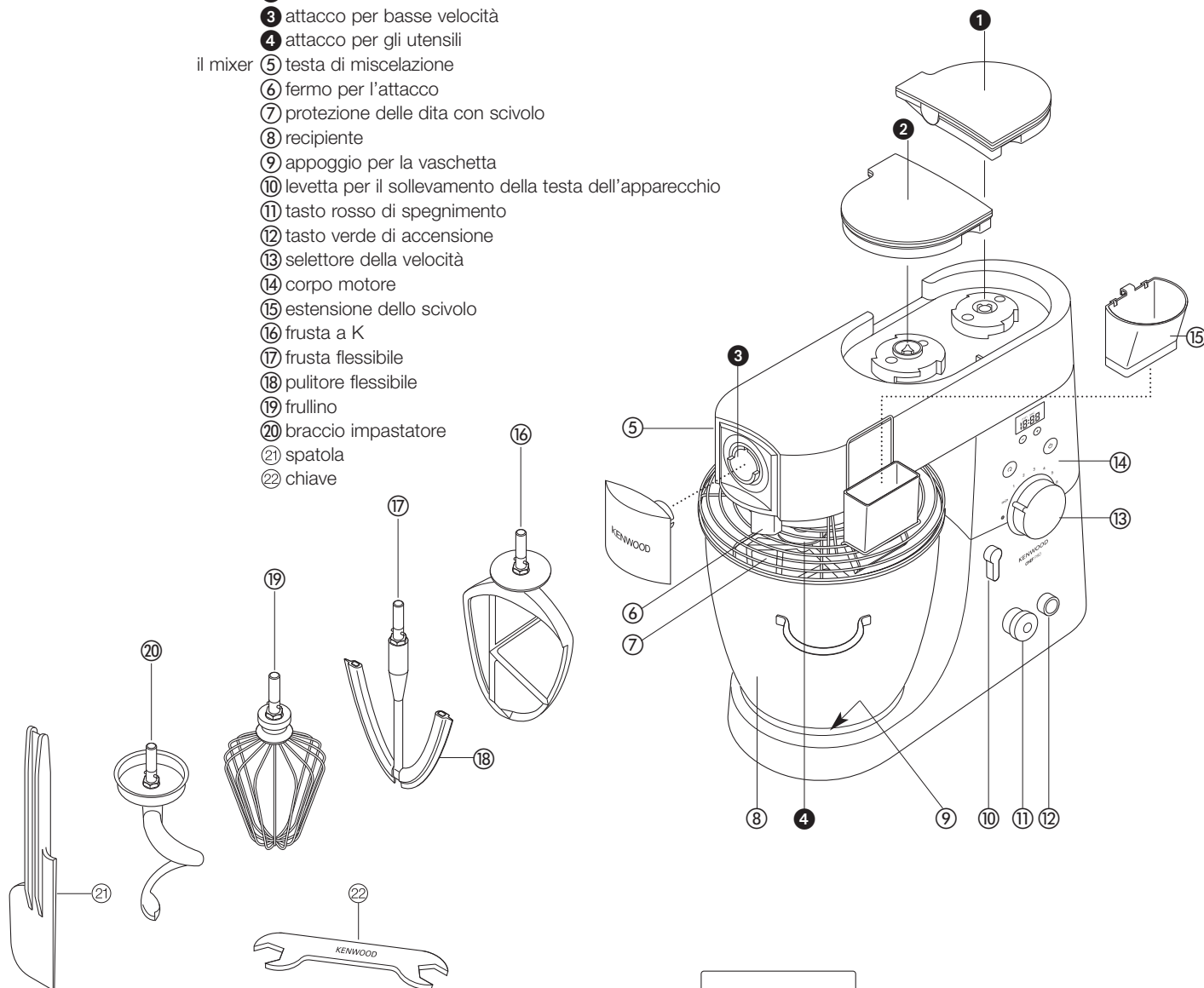
18 pulitore flessibile

19 frullino

20 braccio impastatore

21 spatola

22 chiave



pannello di controllo

23 spia di accensione

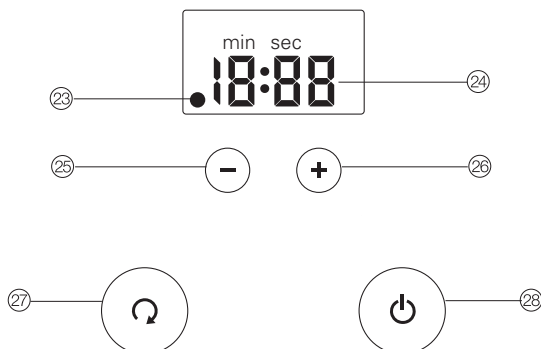
24 display del timer

25 tasto timer +

26 tasto timer -

27 tasto impasto

28 tasto avvio/stop



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

- frusta • Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.
- frusta flessibile • Ideale per staccare gli ingredienti dai lati e dalla base del recipiente durante la miscelazione.
- 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 orario la leva di sollevamento della testa del mixer **1** e sollevare la testa fino a quando non si blocca in posizione.
- per inserire un utensile 2 Inserire l'utensile nell'attacco, con il perno dell'alberino all'interno della scanalatura, poi ruotare per bloccarlo in posizione **2**.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario **3**.
- 4 Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e poi girare in senso orario la leva di sollevamento. Ora abbassare la testa del mixer nella posizione bloccata.
- per estrarre un utensile • ruotare e rimuoverlo.
- 5 Collegare il frullatore alla corrente e premere il tasto verde di accensione. Il display mostrerà 88:88 e poi più niente, lasciando l'indicatore di accensione illuminato .
- 6 Spostare il selettore della velocità **4** sull'impostazione desiderata e poi premere il tasto avvio/stop  per avviare il mixer. Il timer inizia a contare in intervalli di 1 secondo.
- È possibile variare in qualunque momento la velocità, mentre il mixer è in funzione.
- 7 Per fermare il mixer, premere il tasto di avvio/stop . Il tempo operativo appare nel display. Quando l'apparecchio viene fatto ripartire, il timer continuerà il conteggio, ma solo se non sono trascorsi più di 3 minuti. Se il mixer non viene usato entro questo tempo limite, il timer si riavvolgerà a 00:00.
- 8 Premere il tasto rosso di spegnimento per spegnere il dispositivo, poi staccare la corrente.

NB: Se, in qualsiasi momento, si preme il tasto rosso di spegnimento, tutta l'alimentazione viene tolta dal frullatore, compresa quella al timer. Per ripristinare l'alimentazione, premere il tasto verde di accensione e reimpostare eventualmente il timer.

Importante – Se in qualunque momento durante la lavorazione la testa del mixer viene sollevata, l'apparecchio si ferma automaticamente e non riparte fino a quando si riabbassa la testa in posizione. Il mixer riparte solo quando la testa viene abbassata e il tasto avvio/stop  viene premuto.

funzionamento a intermittenza

Per selezionare il funzionamento a intermittenza, ruotare il selettore della velocità in senso antiorario, fino alla posizione **P**. Mentre il selettore viene tenuto in questa posizione, il mixer gira a velocità massima. Rilasciando il selettore, la velocità ritorna alla posizione 'min' e il mixer si ferma.

NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione ad intermittenza non è selezionabile.

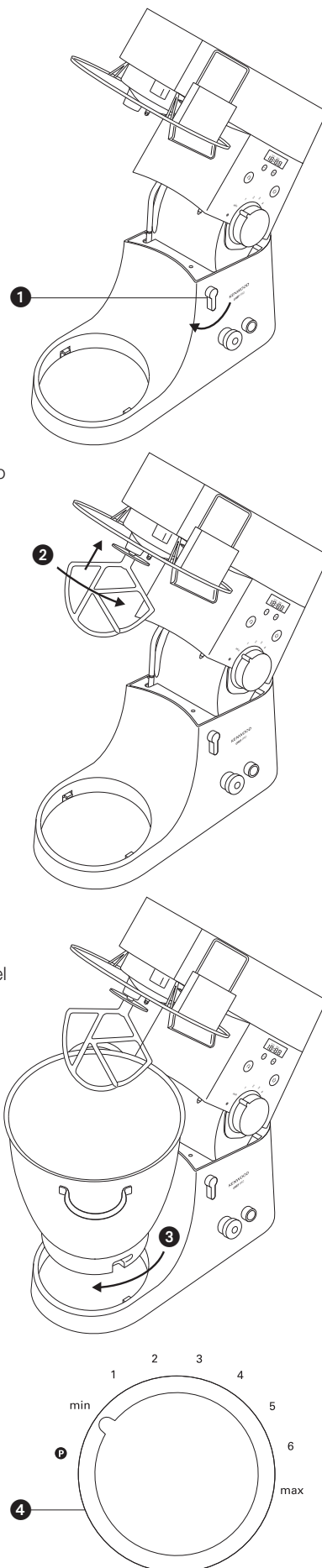
tasto impasto

Premere e rilasciare il tasto impasto : ora il mixer funziona automaticamente a velocità minima per 2-3 secondi. È possibile tenere tenuto questo tasto, oppure premerlo ripetutamente, come desiderato, per impastare gli ingredienti.

NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione impasto non è selezionabile.

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.
- frusta flessibile • **per staccare gli ingredienti dai lati del recipiente** iniziare al min e portare gradualmente la velocità a 3.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



il mixer

come usare il timer per conto alla rovescia

- 1 Collegare il mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo visibile la spia dell'alimentazione .
- 2 Premere il tasto + o - per un secondo. Ora la spia di alimentazione scompare e nel display appare 00:00.
- 3 Premere il tasto + e - fino a visualizzare il tempo desiderato. Il timer inizia a contare in intervalli di 5 secondi. Se si premono continuamente questi tasti, i numeri cambiano più rapidamente di quanto accade se li si tiene premuti. È possibile impostare un massimo di 60 minuti. Se non si seleziona un orario entro 30 secondi, nel display riappare la spia di alimentazione.
- 4 Premere il tasto avvio/stop  per avviare il mixer. Ora il timer inizia il conto alla rovescia in intervalli di un secondo.
 - Il mixer può essere posto in pausa in qualunque momento, premendo una sola volta il tasto avvio/stop (in questo modo anche il timer entra in pausa). Per riavviare il mixer, premere nuovamente il tasto avvio/stop. A questo punto il mixer si attiva e prosegue il conto alla rovescia. Se il mixer viene lasciato in pausa per dieci minuti, il timer si riavvia automaticamente e per 2 secondi si sente un segnale acustico.
- 5 L'impasto si ferma in modo automatico allo scadere del tempo totale e dopo che l'apparecchio genera un segnale acustico per 5 secondi. Nel display lampeggia 00:00 per 5 secondi e poi la dicitura scompare, lasciando solo visibile la spia di alimentazione .



come riavviare il timer

- 1 Azzerare il timer premendo contemporaneamente i tasti + e -. Tuttavia, se il mixer non viene usato per 30 minuti, il display torna automaticamente a 00:00.

capacità massime

- paste frolle** ● Peso della farina: 910gr
- miscele dure a lievitazione** ● Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- miscele morbide a lievitazione** ● Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- miscele per torte di frutta** ● Peso totale: 4,55kg
- albumi** ● 16

- consigli generali
- Fermare l'impasto e staccare frequentemente con una spatola gli alimenti aderiti alle pareti della vaschetta.
 - 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.
 - Agganciare l'estensione dello scivolo sulla protezione per le dita per facilitare l'aggiunta degli ingredienti.

promemoria per impastare il pane

- importante
- Non superare mai le capienze massime indicate, 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.

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 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire il frullino o la frusta.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa del mixer e staccare l'utensile.
- 4 Usando una chiave, allentare a sufficienza il dado ❶ per consentire la regolazione dell'alberino ❷. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino della frusta. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Ristringere il dado.
- 6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'apparecchio. Per un funzionamento ottimale il frullino o la frusta a K deve **quasi** fare contatto con il fondo del recipiente ❸.
- 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, restringere a fondo il dado. Idealmente, l'impastatore flessibile deve solo toccare il fondo del recipiente. Se necessario aggiustare come spiegato sopra.

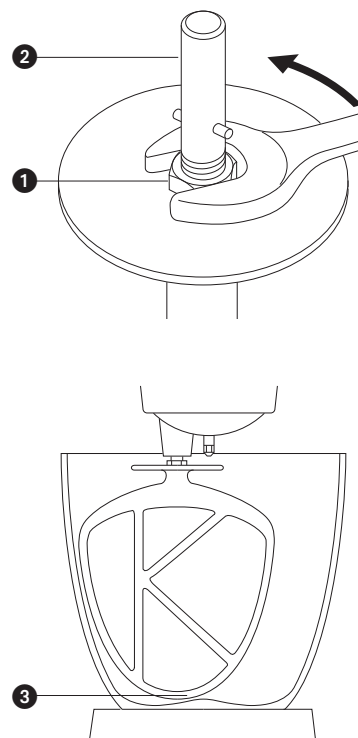
frusta flessibile

problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

soluzione

- Il vostro frullatore è dotato di uno strumento di protezione dal sovraccarico e si fermerà automaticamente in caso di sovraccarico per proteggere la macchina. Se questo avviene, premere il tasto rosso di spegnimento e togliere la presa dalla corrente. Rimuovere alcuni ingredienti per ridurre il carico e lasciare riposare il frullatore per qualche minuto. Collegare la presa e premere il tasto verde, poi il tasto di avvio/arresto. Se il frullatore non riparte immediatamente, lasciarlo riposare ancora un po' in modo che si raffreddi.



pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

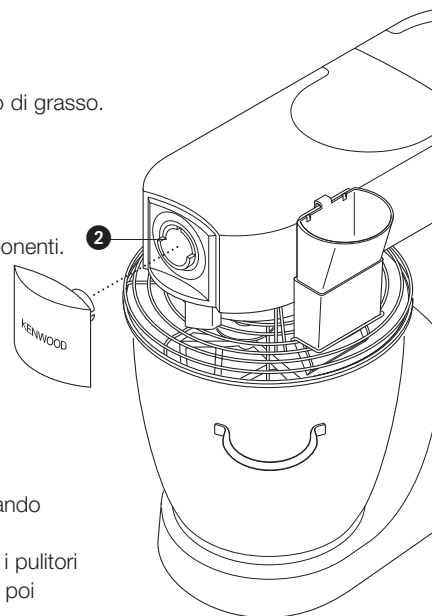
pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Con il primo uso, **dall'attacco 2** potrebbe essere visibile un poco di grasso. Questo è normale – asportare i residui.

- corpo motore, coperchi degli attacchi protezione per le dita
- Passarli con un panno umido e asciugare dopo ciascun uso.
 - Rimettere sempre i coperchi sugli attacchi quando non vengono usati.
 - Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

- recipiente
- Lavarlo a mano e asciugarlo a fondo, oppure lavarlo in lavastoviglie.
 - Non usare spazzole metalliche, pagliette o candeggina per pulire il recipiente in acciaio inox. Per asportare il calcare, usare dell'aceto.
 - Proteggere dal calore (tenere lontano da fornelli, forni, forni a microonde).

- frusta flessibile
- Rimuovere sempre i pulitori flessibili dopo aver pulito e durante la conservazione: tirare con decisione e ruotare ogni pulitore fino a quando scivola via dal braccio in acciaio inox della frusta
 - Per pulire il braccio in acciaio inox dell'impastatore, basta rimuovere i pulitori flessibili e lavare a mano con acqua calda e detergente, asciugando poi accuratamente.
- I pulitori flessibili devono essere lavati immediatamente dopo l'uso, a mano in acqua calda con detergente. Usare la spazzola in dotazione per pulire **DENTRO** ogni pulitore. Sciacquare i pulitori flessibili in acqua calda e asciugare accuratamente.
- Per rimontare i pulitori flessibili, lubrificare i bracci in acciaio inox della frusta con un po' d'olio da cucina. Far scivolare i pulitori flessibili sul braccio. Assicurarsi che ogni pulitore copra l'intera lunghezza del braccio e fuoriesca dall'estremità finale. Ripetere il processo per il secondo pulitore.
- NB: lo strumento deve essere usato solo con entrambi i pulitori montati.



- strumenti, estensione dello scivolo
- Lavare a mano e asciugare con cura o lavare in lavastoviglie.

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.

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' na página 38.
- 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 na página 36.
- 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.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- 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 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 38.
- 2 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

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 ❶ tomada de alta velocidade

❷ tomada de acessórios de velocidade média

❸ tomada de baixa velocidade

❹ encaixe de acessórios

a máquina ❺ cabeça da máquina

❻ trinco da tomada de acessórios

❼ rede de protecção para os dedos com extensão alimentadora (tubo para adicionar ingredientes)

❽ tigela

❾ suporte da taça

❿ patilha de elevação da cabeça da máquina

⓫ botão vermelho OFF

⓬ botão verde ON

⓭ interruptor de velocidade

⓮ bloco do motor

⓯ extensão alimentadora

⓰ batedor em ‘K’

⓱ batedeira flexível

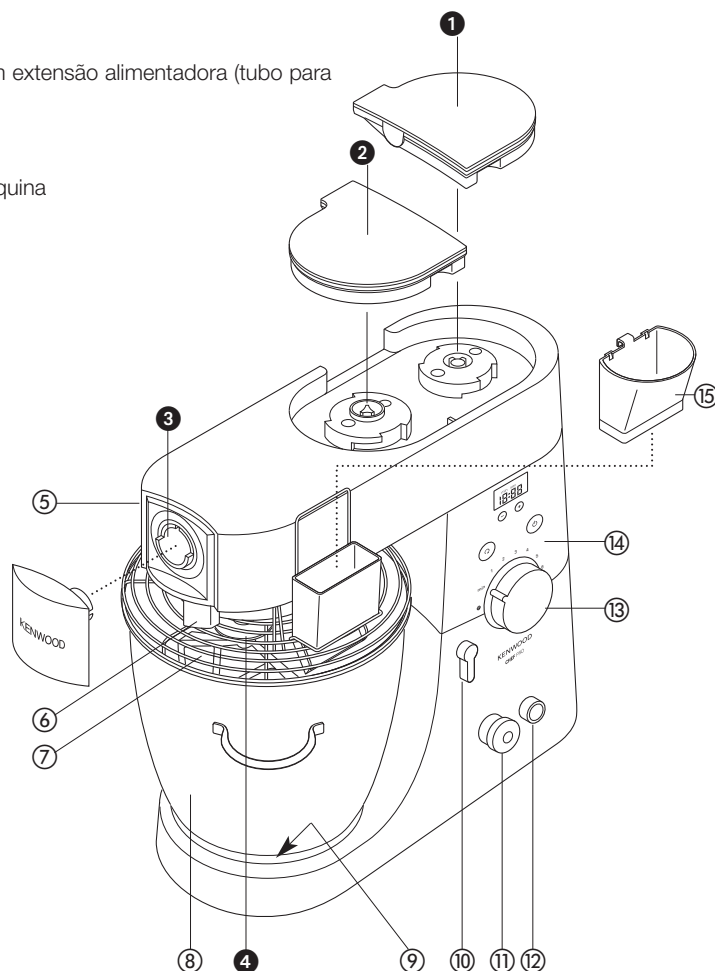
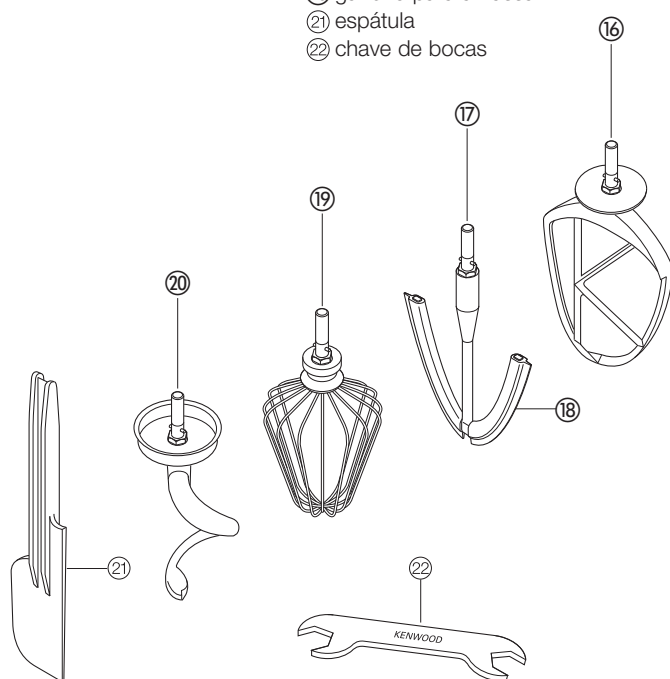
⓲ batedor de varetas flexível

⓳ pinha

⓴ gancho para amassar

⓵ espátula

⓶ chave de bocas



painel de controlo

⓴⓵ luz indicativa de potência ligada

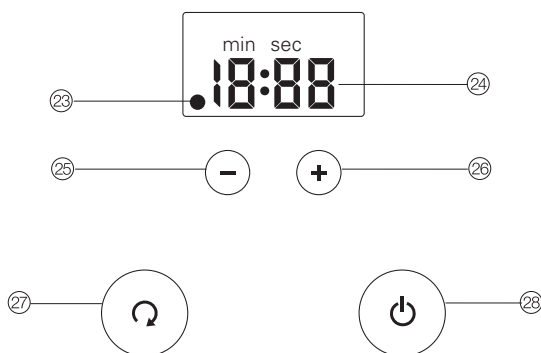
⓴⓶ mostrador do temporizador

⓴⓷ botão de diminuição do temporizador

⓴⓸ botão de aumento do temporizador

⓴⓹ botão

⓴⓺ botão de início/paragem



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.
- batedeira flexível • Ideal para rapar as misturas dos lados e da base da taça enquanto são batidas.
- 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 direita ❶ e eleve a cabeça da máquina até prender.
 - 2 Meta o acessório no encaixe, colocando o eixo na ranhura e depois gire para prender na posição ❷.
 - 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸.
 - 4 Para baixar a cabeça da máquina, eleve-a ligeiramente e depois rode a patilha de elevação da cabeça para a direita. Baixe para a posição de travada.
- para inserir um utensílio
- para remover um utensílio
- 5 Rode e remova.
 - 5 Ligue a misturadora à corrente eléctrica e prima o botão verde ON. O ecrã vai mostrar (88:88) e depois limpa-se deixando a luz indicadora ON acesa .
 - 6 Rode o interruptor de velocidade ❹ para a posição desejada e depois pressione o botão de arranque/paragem  para iniciar a bateadeira. O temporizador irá contar em intervalos de 1 segundo. A velocidade poderá ser alterada em qualquer momento enquanto a bateadeira se encontra em funcionamento.
 - 7 Para parar a bateadeira pressione o botão de início/paragem . O tempo de operação será visualizado e caso o electrodoméstico seja reiniciado o temporizador irá continuar a contagem desde que não tenham passado mais de 3 minutos. Caso a bateadeira não seja utilizada durante este período de tempo o mostrador voltará a exibir 00:00.
 - 8 Carregue no botão vermelho OFF para desligar e depois retire a ficha da tomada eléctrica.

Nota: Se o botão vermelho OFF é premido em qualquer momento, toda a energia da misturadora é cortada e serão perdidas todas as regulações do temporizador seleccionadas. Para voltar a ter energia prima o botão verde ON e redefina a regulação do temporizador se requerido.

importante – Caso em qualquer, a cabeça da bateadeira seja elevada durante o funcionamento, a bateadeira pára automaticamente e não inicia até que se baixe a cabeça da bateadeira. Apenas se reinicia quando se baixa a cabeça da bateadeira e o botão de início/paragem  seja pressionado.

posição de impulso

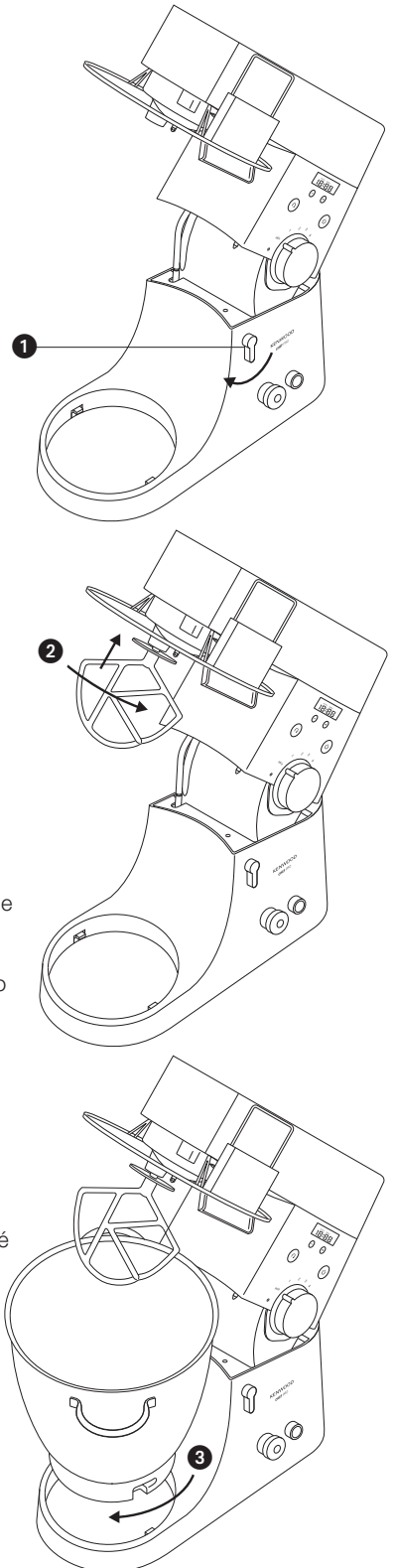
Para seleccionar o impulso, rode o interruptor da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição . A bateadeira irá funcionar na velocidade máxima enquanto o interruptor for mantido nessa posição. Quando soltar o interruptor irá retomar a posição "min" e a bateadeira irá parar.

Nota: Caso a bateadeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função de impulso não irá funcionar.

botão fold

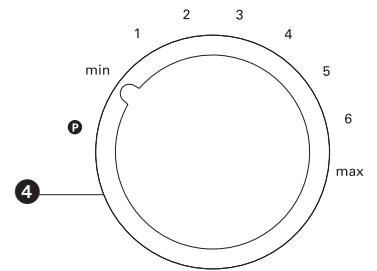
Pressione e solte o botão  rotativo e a bateadeira irá funcionar automaticamente na velocidade mínima durante 2-3 segundos. O botão pode ser mantido pressionado para uma operação mais longa ou pressionado repetidamente conforme necessário para combinar ingredientes.

Nota: Caso a bateadeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função rotativa não irá funcionar.



a máquina

- batedor em 'K' • **velocidades 4**
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 'máx.' (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.
- batedeira flexível • **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha • **rapar as misturas das paredes da taça** iniciar no min., aumentando gradualmente até 3.
- gancho para massas • Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.' (máximo).
• Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



para usar contagem decrescente do temporizador

- 1 Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível
- 2 Pressione o botão + ou - durante um segundo e o indicador de potência ligada irá desaparecer e irá surgir 00:00 no mostrador.
- 3 Pressione os botões + ou - até que surja o tempo desejado.
O temporizador irá aumentar em intervalos de 5 segundos. Caso os botões sejam pressionados continuamente os números irão mudar de forma mais rápida conforme o período de tempo que sejam pressionados. Pode ser definido um período máximo de 60 segundos. Caso o tempo não seja seleccionado no período de 30 segundos, o mostrador irá voltar a exibir o indicador de potência ligada.
- 4 Pressione o botão de início/paragem para iniciar a batedeira e o temporizador irá iniciar a contagem decrescente em intervalos de um segundo.
A operação de mistura pode ser interrompida em qualquer altura pressionando-se uma vez o botão de início/paragem. Para retomar a operação de mistura pressione de novo o botão de início/paragem, a batedeira irá iniciar e o temporizador irá continuar a contagem decrescente. Caso a batedeira seja deixada na posição de pausa durante 10 minutos, o temporizador volta à definição inicial e será emitido um som audível durante 2 segundos.
- 5 O processo de mistura irá parar automaticamente quando o tempo total terminar e um aviso audível será então emitido durante 5 segundos. o mostrador irá piscar 00:00 durante 5 segundos ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível .



para voltar a definir o temporizador

- 1 Coloque o temporizador a zeros pressionando os botões + ou - em simultâneo. Contudo, caso a batedeira não seja utilizada durante 30 minutos, o mostrador é automaticamente colocado em 00:00.

capacidades máximas

- massa para tartes** • Peso de farinha: 910g
- massa com fermento rija** • Peso de farinha: 1,5kg
• Peso total: 2,4kg
- massa com fermento mole** • Peso de farinha: 2,6kg
• Peso total: 5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 4,55kg
- claras de ovo** • 16

- dicas gerais • Pare de misturar e raspe a taça com a espátula com frequência.
- 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.
 - Prenda a extensão alimentadora no local designado na rede de protecção para os dedos para poder adicionar facilmente mais alimentos.

conselhos para fazer pão

- importante • Nunca exceda as capacidades máximas recomendadas – irá sobrecarregar o electrodoméstico.
- 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.

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:

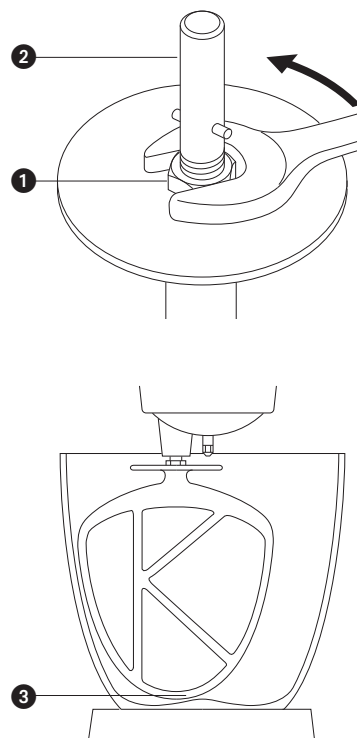
- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da misturadora e insira a batedora de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da misturadora. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da misturadora e remova o acessório.
- 4 Utilizando a chave inglesa solte suficientemente a porca ❶ para reajustar o eixo ❷. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo da varinha na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. Para melhor desempenho a batedora de varetas ou varinha em k devem **quase** tocar o fundo da taça ❸.
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.

batedeira flexível

- A posição ideal para o batedor de varetas flexíveis é estar quase a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste-o de acordo com os detalhes fornecidos em cima.

problema

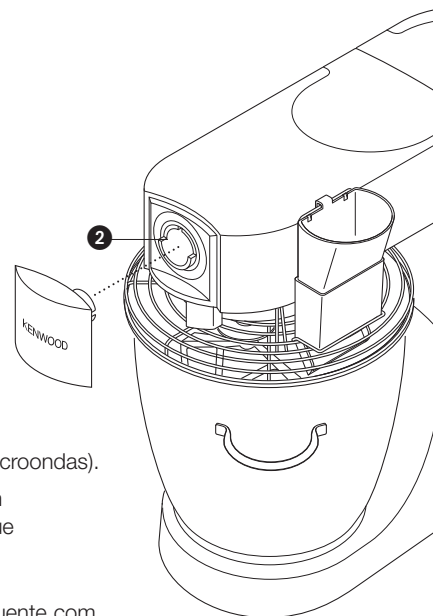
- A máquina pára durante o funcionamento.
- solução**
- A sua batedeira está equipada com um dispositivo de protecção que a desligará, sempre que esta estiver sobrecarregada. Se isso acontecer, prima o botão vermelho OFF e retire da corrente eléctrica. Remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e deixe que a misturadora descanse alguns minutos. Ligue novamente à corrente e prima o botão verde ON seguido do botão Iniciar/Parar. Se a misturadora/batedeira não iniciar imediatamente, deixe-a descansar mais alguns minutos para que ela arrefeça.



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.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na tomada de acessórios **2** a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.
- unidade motriz, tampas das
os dedos • Limpe com um pano húmido e seque em seguida depois de cada entradas, rede de protecção para utilização.
- Coloque sempre as tampas quando não estiver em utilização.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- taça • Lave à mão e depois seque cuidadosamente ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).
- batedeira flexível • Remova sempre os batedores flexíveis depois de utilizar para serem lavados e guardados. Puxe firmemente e rode cada batedor até que deslize para fora do braço de aço inoxidável da bateadeira.
- Para limpar o braço de aço inoxidável da bateadeira remova simplesmente os batedores flexíveis e lave à mão utilizando água quente com detergente, secando depois muito bem.
- Os batedores flexíveis devem ser limpos imediatamente após a utilização e à mão em água quente com detergente. Utilize a escova de limpeza fornecida, para limpar **DENTRO** de cada batedor. Passe os batedores flexíveis por baixo de água quente a correr directamente da torneira e seque cuidadosamente.
- Para recolocar os batedores flexíveis, lubrifique os braços de aço inoxidável da bateadeira com uma pequena quantidade de óleo de cozinha novo. Deslize os batedores flexíveis para dentro do braço de aço inoxidável. Assegure-se que cada batedor cobre totalmente o braço e ultrapassa a ponta no fim. Repita o procedimento para o segundo batedor.
- Nota: esta ferramenta deve ser usada com ambos os batedores inseridos.
- acessórios, extensão
alimentadora • Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.



assistência 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 electrodoméstico 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.

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 piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes movibles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio y atención al cliente' en la página 44.
- 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 en la página 42.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarlo, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.
- 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 juegan 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.

antes de enchufarlo

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 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 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 44.
- 2 Empuje el cable sobrante al compartimiento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

conozca su aparato 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 de media velocidad

❸ salida de baja velocidad

❹ enchufe de los utensilios

la mezcladora ❺ cabezal de la mezcladora

❻ colector de salida

❼ protector de dedos con tubo de alimentación

❽ bol

❾ base de apoyo del bol

❿ palanca para levantar el cabezal

⓫ botón de desconexión rojo

⓬ botón de encendido verde

⓭ botón de velocidad

⓮ unidad de potencia

⓯ extensión del tubo de alimentación

⓰ batidor K

⓱ batidor flexible

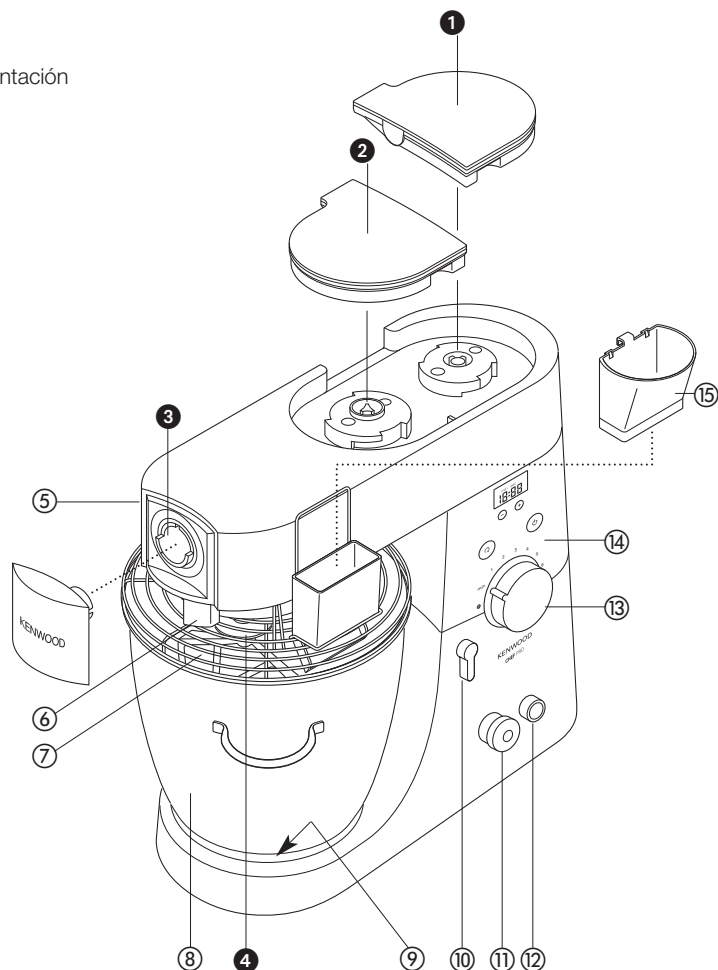
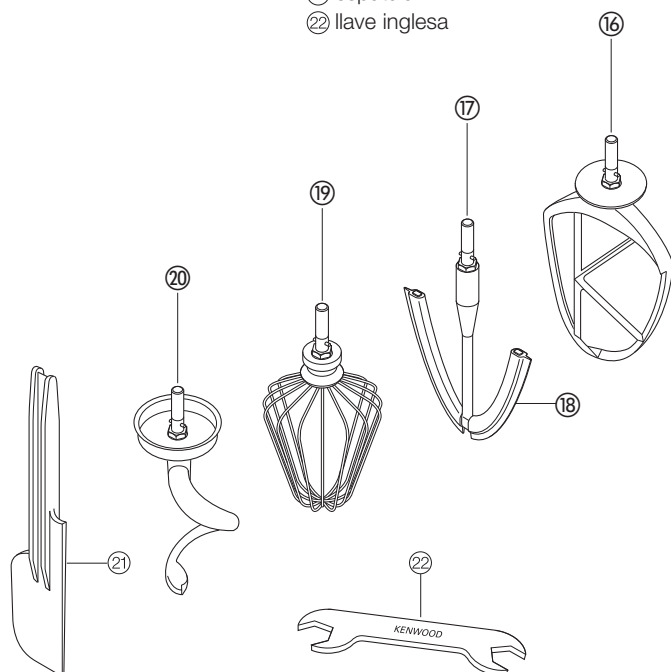
⓲ limpiador flexible

⓳ batidora

⓴ gancho para amasar

⓵ espátula

⓶ llave inglesa



panel de control

❸ luz indicadora de encendido

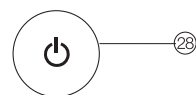
❹ pantalla visualizadora del tiempo

❺ botón para reducir el tiempo

❻ botón para aumentar el tiempo

❼ botón de batido lento

❽ botón start/stop (inicio/parada)



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.
- batidor flexible • Ideal para quitar las mezclas de los lados y la base del bol durante el proceso de mezclado.
- 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 en sentido horario (derecha) la palanca de levantar la cabeza **1** y levante la cabeza de la batidora hasta que quede trabada.
- para insertar un utensilio 2 Coloque el utensilio en la toma, poniendo la clavija del eje en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición **2**.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj **3**.
- 4 Para bajar la cabeza de la batidora, álcela un poco, luego gire la palanca de la misma en sentido horario (derecha). Bájela a la posición donde queda trabada.
- para quitar un instrumento • Gire y retire.
- 5 Conecte la mezcladora a la toma de corriente y apriete el botón de encendido verde. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido iluminado .
- 6 Gire el botón de velocidad **4** al ajuste deseado y luego apriete el botón start/stop  para poner la mezcladora en marcha. El temporizador contará a intervalos de 1 segundo.
La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras la mezcladora esté en marcha.
- 7 Pare la mezcladora apretando el botón start/stop . El tiempo de funcionamiento se visualizará, y si la máquina se reinicia, el temporizador seguirá contando, siempre que no hayan transcurrido más de 3 minutos. Si la mezcladora no se utiliza durante este período de tiempo, la pantalla volverá a 00:00.
- 8 Apriete el botón de desconexión rojo para desconectar el suministro eléctrico y, luego, desenchufe la mezcladora.

Nota: Si el botón de desconexión rojo se aprieta en cualquier momento, todo el suministro eléctrico a la mezcladora se pierde incluyendo las configuraciones del temporizador seleccionadas. Para restablecer el suministro eléctrico, apriete el botón de encendido verde y vuelva a configurar el temporizador si es necesario.

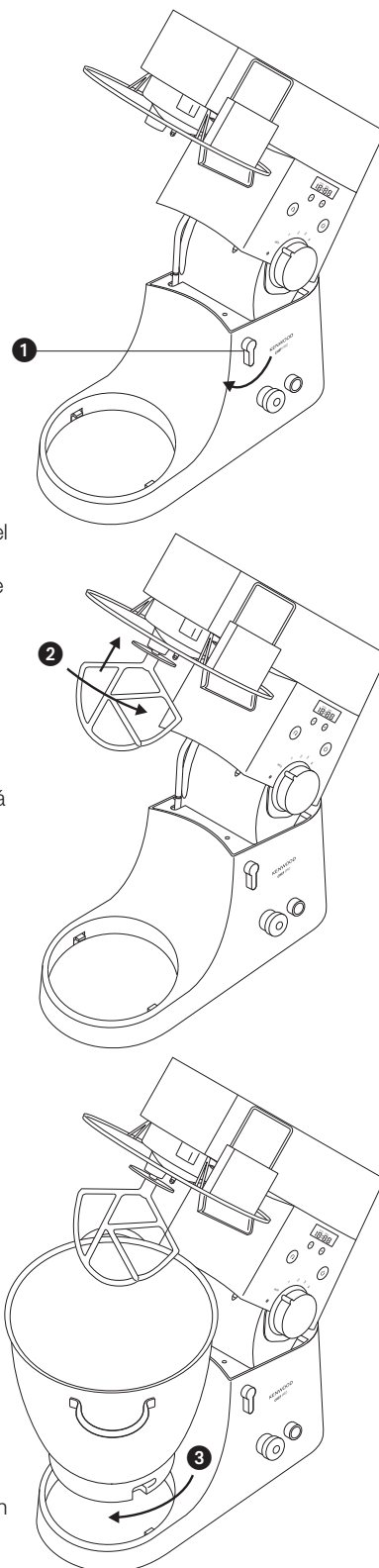
Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará automáticamente, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Sólo se volverá a poner en marcha cuando el cabezal se baje y se apriete el botón start/stop .

posición pulse

Para seleccionar pulse gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **P**. La mezcladora funcionará a la máxima velocidad mientras el botón se mantenga en esta posición. Cuando el botón se suelte volverá a la posición “min” y la mezcladora se parará.
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función pulse no operará.

botón de incorporación

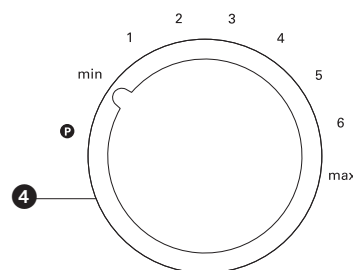
Apriete y suelte el botón de incorporación  y la mezcladora funcionará automáticamente a velocidad mínima durante 2-3 segundos. El botón se puede mantener apretado para una operación más larga o presionado de forma repetida, según sea necesario, para combinar ingredientes.
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función de incorporación no operará.



la mezcladora

velocidades ④

- 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
- batidor flexible • **quitar las mezclas del lado del bol** empiece en min y aumente gradualmente hasta 3.
- batidora • Aumentar gradualmente hasta max.
- gancho para amasar • Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.



para usar el temporizador de cuenta atrás

- 1 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido visible
- 2 Apriete el botón + o – durante un segundo y el indicador de encendido desaparecerá y 00:00 aparecerá en la pantalla.
- 3 Apriete los botones + y – hasta que se muestre el tiempo deseado. El temporizador contará a intervalos de 5 segundos. Si los botones se aprietan continuamente, los números cambiarán más rápidamente cuanto más tiempo se mantengan pulsados. Se puede fijar un tiempo máximo de 60 minutos. Si, en un espacio de 30 segundos, no se selecciona un tiempo, la pantalla volverá a mostrar el indicador de encendido.
- 4 Apriete el botón de start/stop para poner la mezcladora en marcha, y el temporizador contará hacia atrás a intervalos de un segundo.
 - El funcionamiento de la mezcladora se puede detener en cualquier momento apretando el botón start/stop una vez; esto también detendrá el temporizador. Para reanudar el funcionamiento de la mezcladora, apriete el botón start/stop otra vez; la mezcladora se pondrá en marcha y el temporizador seguirá la cuenta atrás. Si la mezcladora se deja en el modo pausa durante diez minutos, el temporizador se reiniciará automáticamente, y se emitirá un tono audible durante 2 segundos.
- 5 El proceso de la mezcla se parará automáticamente cuando el tiempo total haya transcurrido y se emitirá un pitido durante 5 segundos. La pantalla parpadeará mostrando 00:00 durante 5 segundos y, luego, se despejará y mostrará el indicador de encendido .



para reiniciar el temporizador

- 1 Ponga el temporizador a cero apretando los botones + y – al mismo tiempo.
Sin embargo, si la mezcladora no se utiliza durante 30 minutos, la pantalla volverá automáticamente a 00:00.

capacidad máxima

- pasta quebradiza** • Peso de la harina: 910g
- masa con levadura espesa** • Peso de la harina: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- masa con levadura ligera** • Peso de la harina: 2,6kg
- Peso total: 5kg

mezcla para pastel de frutas

- claras de huevos • 16

consejos generales

- Pare la mezcladora 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.
- Ajuste la extensión del tubo de alimentación en su posición en el protector de dedos para facilitar la incorporación de ingredientes.

puntos para hacer pan

- importante • Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, 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.

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:

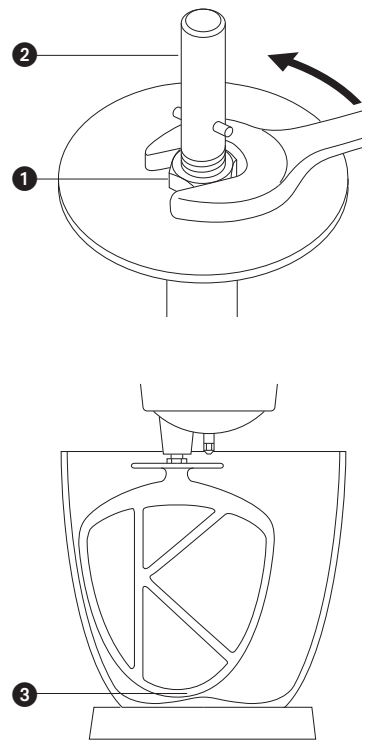
- 1 Desenchufe el aparato.
 - 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
 - 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
 - 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❶ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❷. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje del batidor en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
 - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
 - 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas o el batidor K **casi** deben tocar el fondo del bol ❸.
 - 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- batidor flexible
- Lo ideal sería que el batidor flexible casi tocara el fondo del bol. En caso necesario, ajuste el eje tal como se indica más arriba.

problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.

solución

- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apriete el botón de desconexión rojo y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje la máquina apagada unos minutos. Enchufe y apriete el botón de encendido verde seguido del botón de inicio/parada. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo para que se enfríe.



limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en el acceso ② la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

unidad de potencia, tapas de las salidas, protector de dedos

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas después de cada uso.
- Vuelva a colocar las tapas de las salidas cuando el aparato no se esté utilizando.
- Nunca lo sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

bol

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

batidor flexible

- Quite siempre los limpiadores flexibles después de su uso para limpiarlos y guardarlos: Tire de cada limpiador y gírelo con firmeza hasta que se separe del brazo batidor de acero inoxidable.
 - Para limpiar el brazo batidor de acero inoxidable, quite simplemente los limpiadores flexibles y lávelo a mano en agua jabonosa templada y séquelo bien. Los limpiadores flexibles se deben limpiar inmediatamente después de su uso a mano en agua jabonosa templada. Use el cepillo que se facilita para limpiar el **INTERIOR** de cada limpiador. Enjuague los limpiadores flexibles bajo agua corriente caliente y séquelos bien.
 - Para volver a colocar los limpiadores, lubrique los brazos batidores de acero inoxidable con una pequeña cantidad de aceite de cocina fresco. Deslice los limpiadores flexibles sobre el brazo de acero inoxidable. Asegúrese de que cada limpiador cubra todo el brazo y sobrepase la punta en el extremo. Repita el proceso con el segundo limpiador.
- Nota: el utensilio sólo debe utilizarse con los dos limpiadores colocados.

utensilios, extensión del tubo de alimentación

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.

servicio 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:

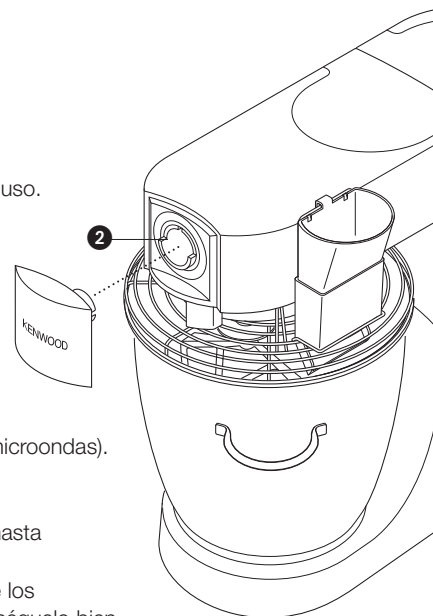
- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- 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.



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' στη σελίδα 50.
- 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 στη σελίδα 48.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε 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.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ**
- 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 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 50.
- 2 υποδοχή μέσης ταχύτητας

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

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

στόμια εξαρτημάτων

1 στόμιο υψηλής ταχύτητας

2 υποδοχή μέσης ταχύτητας

3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας

4 υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ

5 κεφαλή μίξερ

6 αρπάγη ασφαλίσεως στομίου

7 προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα με άνοιγμα προσθήκης υλικών

8 μπτωλ

9 βάση τοποθέτησης μπολ

10 αρπάγη κεφαλής μίξερ

11 κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης

12 πράσινο κουμπί ενεργοποίησης

13 διακόπτης ταχύτητας

14 Μονάδα κινητήρα

15 επέκταση ανοίγματος προσθήκης υλικών

16 χτυπητήρι K

17 εύκαμπτος αναδευτήρας

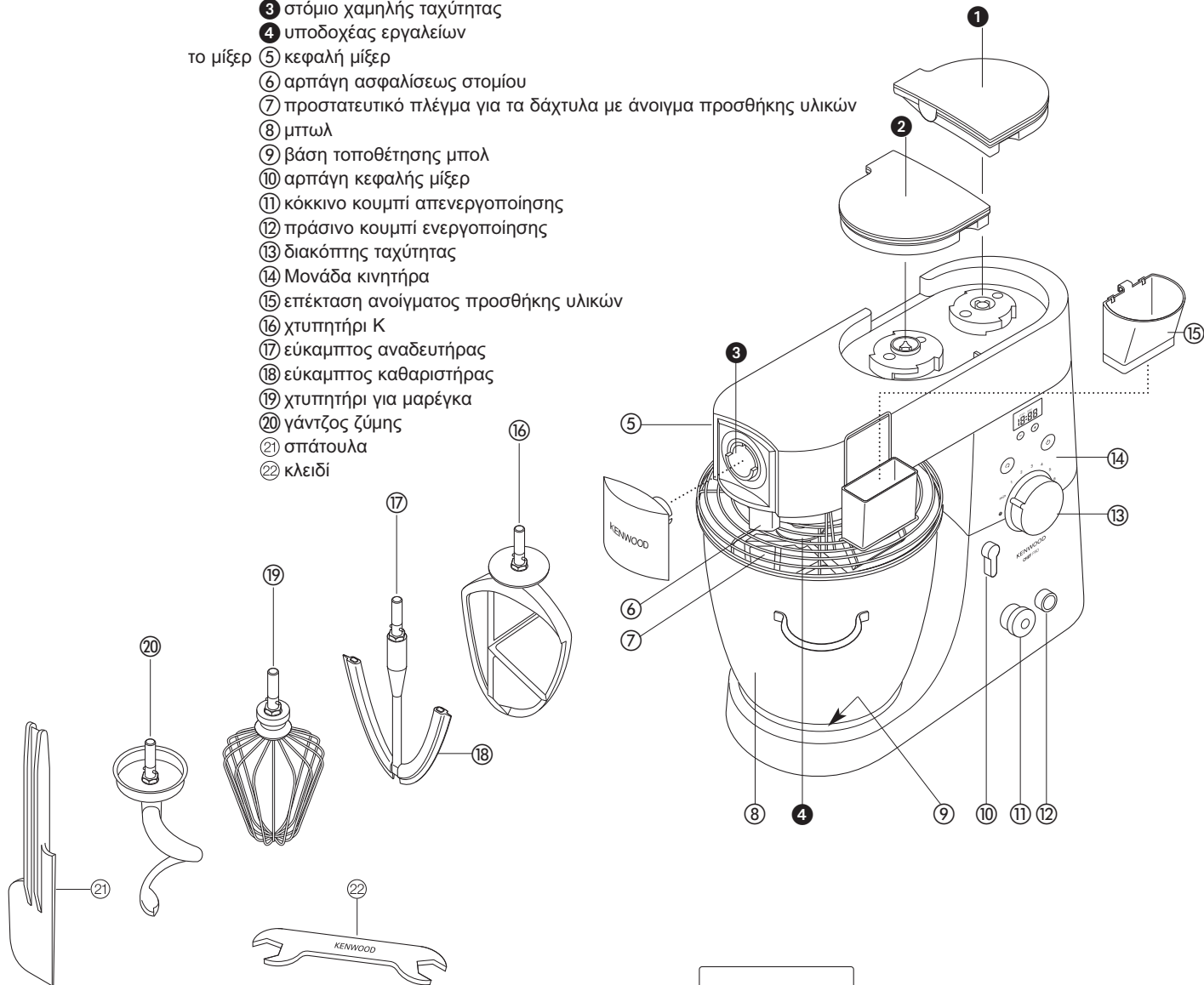
18 εύκαμπτος καθαριστήρας

19 χτυπητήρι για μαρέγκα

20 γάντζος ζύμης

21 σπάτουλα

22 κλειδί



πίνακας ελέγχου

- 23 ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- 24 οθόνη χρονομέτρησης
- 25 κουμπί μείωσης χρόνου
- 26 κουμπί αύξησης χρόνου
- 27 κουμπί χαμηλής ταχύτητας
- 28 πλήκτρο έναρξης/τερματισμού

το μίξερ

- χτυπητήρι K • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- εύκαμπτος αναδευτήρας • Ιδανικό για να αφαιρείτε τα υλικά που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα και τη βάση του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης.
- 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 κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά **1** και σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην υποδοχή, με τον πείρο του άξονα μέσα στην εντομή και ασφαλίστε το στη θέση του **2**.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
- 4 Για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μίξερ, σηκώστε την ελαφρά, έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά. Χαμηλώστε την να ασφαλίσει στη θέση της.
- 5 Στρέψτε και αφαιρέστε.
- 6 Συνδέστε το μίξερ στην πρίζα και πατήστε το πράσινο κουμπί ενεργοποίησης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη.
- 7 Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας **4** στην ταχύτητα που θέλετε και έπειτα πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού **5** για να λειτουργήσει το μίξερ. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά δευτερόλεπτο. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα οποιαδήποτε στιγμή, ενώ λειτουργεί το μίξερ.
- 8 Απενεργοποιήστε το μίξερ πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού **5**. Θα εμφανιστεί ο χρόνος λειτουργίας και, εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ξανά, το χρονόμετρο θα συνεχίσει να μετρά, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν παρέλθει περισσότερα από 3 λεπτά. Εάν το μίξερ δεν χρησιμοποιηθεί μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, η οθόνη θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση 00:00.
- 9 Πατήστε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης για να κλείσετε την παροχή ρεύματος και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα.

Σημείωση: Εάν πατήσετε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης οποιαδήποτε στιγμή, τότε όλη η ισχύς του μίξερ θα χαθεί, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη που έχετε επιλέξει. Για να αποκαταστήσετε την ισχύ, πατήστε το κόκκινο κουμπί ενεργοποίησης και, εάν χρειάζεται, ρυθμίστε ξανά το χρονοδιακόπτη.

Σημαντικό – Εάν σηκώσετε κάποια στιγμή την κεφαλή του μίξερ, ενώ λειτουργεί, το μίξερ θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και δεν θα ενεργοποιηθεί ξανά, εάν δεν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Θα ενεργοποιηθεί ξανά μόνο όταν κατεβάσετε την κεφαλή και πατήσετε το κουμπί έναρξης/τερματισμού **5**.

θέση λειτουργίας παλμού

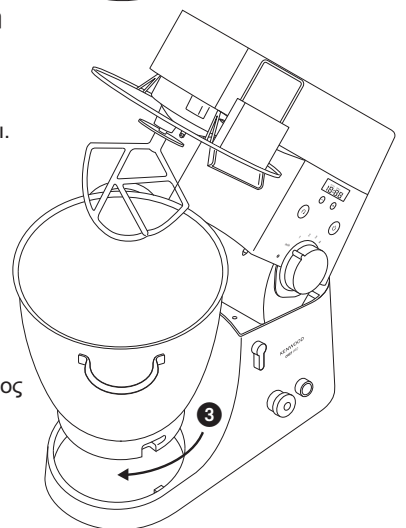
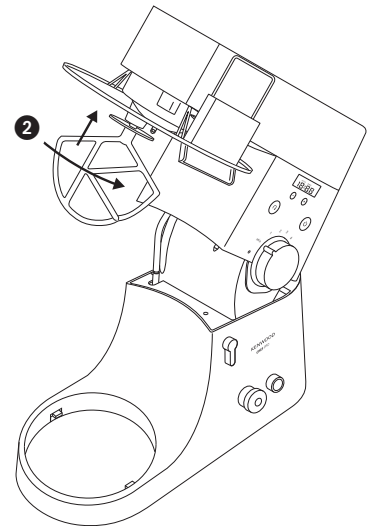
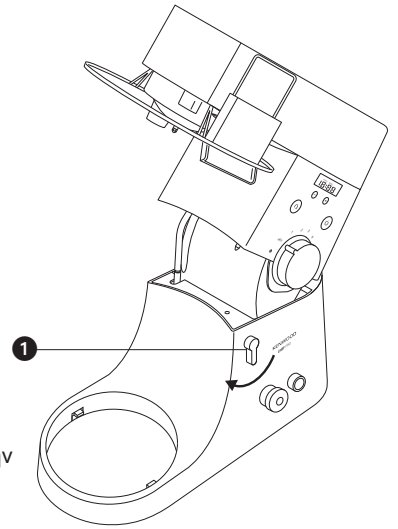
Για να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας προς τα αριστερά στη θέση **6**. Το μίξερ θα λειτουργεί με τη μέγιστη ταχύτητα για όσο χρονικό διάστημα διατηρείτε στραμμένο το διακόπτη σε αυτή τη θέση. Εάν αφήσετε το διακόπτη θα στραφεί στη θέση 'νις' και το μίξερ θα σταματήσει.

Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία παλμού δεν θα λειτουργήσει.

κουμπί χαμηλής ταχύτητας

Πατήστε και αφήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας **7** και το μίξερ θα λειτουργήσει αυτόματα στη χαμηλότερη ταχύτητα για 2-3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το κουμπί για λειτουργία μεγαλύτερης διάρκειας ή να το πατάτε επανειλημμένα, όταν χρειάζεται να προσθέσετε υλικά.

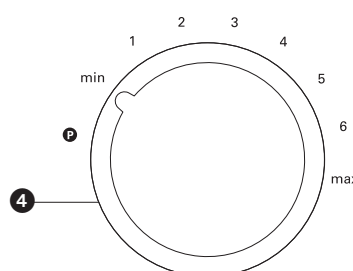
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία χαμηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει.



το μίξερ

ταχύτητες 4

- 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.
- αφαίρεση των υλικών που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα του μπολ ξεκινήστε από το την ελάχιστη ταχύτητα min και αυξήστε σταδιακά μέχρι το 3.
- Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.



εύκαμπος αναδευτήρας

χτυπητήρι για μαρέγκα
γάντζος ζύμης

για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης

- 1 Συνδέστε το μίξερ στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη.
- 2 Πατήστε το κουμπί + ή το κουμπί - για ένα δευτερόλεπτο και η ένδειξη λειτουργίας θα σβήσει ενώ στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 00:00.
- 3 Πατήστε τα κουμπιά + και - μέχρι να εμφανιστεί η ώρα που θέλετε. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά 5 δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά, οι αριθμοί θα αλλάζουν γρηγορότερα ανάλογα με το χρονικό διάστημα που τα κρατάτε πατημένα. Μπορείτε να ρυθμίσετε ως μέγιστο χρονικό διάστημα τα 60 λεπτά. Εάν δεν επιλέξετε χρονικό διάστημα εντός 30 δευτερολέπτων, η οθόνη θα επιστρέψει στην προβολή της ένδειξης λειτουργίας.



- 4 Πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻ για να ενεργοποιήσετε το μίξερ και το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα ανά δευτερόλεπτο.
- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία του μίξερ, όποτε θέλετε, πατώντας μια φορά το κουμπί έναρξης/τερματισμού, διακόπτοντας επίσης προσωρινά την αντίστροφη μέτρηση. Για να αρχίσει ξανά να λειτουργεί το μίξερ πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού, το μίξερ θα λειτουργήσει και η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί. Εάν το μίξερ παραμείνει στον τρόπο λειτουργίας παύσης για δέκα λεπτά, το χρονόμετρο θα μηδενιστεί αυτόματα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 2 δευτερόλεπτα.
- 5 Η διαδικασία ανάμειξης θα σταματήσει αυτόματα όταν παρέλθει όλο το χρονικό διάστημα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη 00:00 για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και θα εμφανιστεί η ένδειξη λειτουργίας.



για να μηδενίσετε το χρονόμετρο

- 1 Μηδενίστε το χρονόμετρο πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα - και +. Εάν, ωστόσο, δεν έχετε χρησιμοποιήσει το μίξερ για 30 λεπτά, η οθόνη θα επανέλθει αυτόματα στην αρχική ρύθμιση 00:00.

μέγιστες χωρητικότητες

- ζύμη σφολιάτας • Βάρος αλευριού: 910γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς • Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- ασπράδια αυγών • 16

γενικές συμβουλές

- Σταματάτε συχνά τη διαδικασία ανάμειξης για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα.
- 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.
- Στερεώστε την επέκταση του ανοίγματος προσθήκης υλικών στο προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα, προκειμένου να κάνετε πιο εύκολη την προσθήκη υλικών.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες - 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.

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 την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον συρμάτινο αναδευτήρα ή τον αναδευτήρα σχήματος K.
- 3 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 4 Με ένα κλειδί ξεσφίγξτε το παξιμάδι ❶ τόσο όσο χρειάζεται ώστε να διορθωθεί η θέση του άξονα ❷. Για να φέρετε το εξάρτημα πιο κοντά στον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα του αναδευτήρα σχήματος K αριστερόστροφα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από τον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. Για βέλτιστη απόδοση, ο συρμάτινος αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας σχήματος K πρέπει **σχεδόν** να αγγίζει τον πάτο του μπολ ❸.
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρις ότου τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

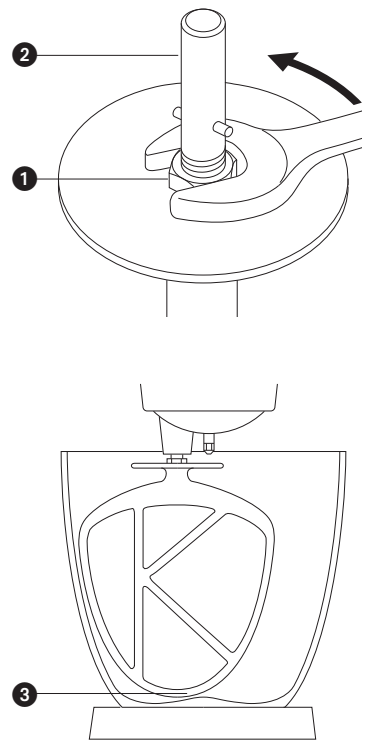
εύκαμπτος αναδευτήρας

Κανονικά ο εύκαμπτος αναδευτήρας θα πρέπει μόλις που να εφάπτεται στον πάτο του μπολ. Εάν χρειαστεί, προσαρμόστε τον όπως περιγράφεται αναλυτικά παραπάνω.

πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Λύση • Το μίξερ σας διαθέτει μηχανισμό προστασίας υπερφόρτωσης που απενεργοποιεί το μίξερ όταν υπερφορτώνεται για να προστατεύσει τη συσκευή.. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, πατήστε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης και αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και περιμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το μίξερ στην πρίζα και πατήστε το πράσινο κουμπί ενεργοποίησης και, στη συνέχεια, το κουμπί έναρξης/τερματισμού. Εάν το μίξερ δεν ενεργοποιηθεί αμέσως, περιμένετε μερικά λεπτά ακόμη για να κρυώσει.



καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην υποδοχή **2** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μοτέρ, καλύμματα υποδοχών, προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα

- Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Να τοποθετείτε πάντα τα καλύμματα υποδοχών όταν το μίξερ δεν χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε σπλινθιακά και μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

- Μπολ
- Πλύνετε το στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε το καλά ή πλύνετε το στο πλυντήριο πιάτων.
 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σφουγγάρι από ατσάλι ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι. Χρησιμοποιήστε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
 - Να φυλάσσεται μακριά από πηγές θερμότητας (εστίες κουζίνας, συμβατικούς φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

εύκαμπτος αναδευτήρας

- Αφαιρείτε πάντα τους εύκαμπτους καθαριστήρες μετά τη χρήση για να τους καθαρίσετε και να τους αποθηκεύσετε: Τραβήξτε και στρέψτε σταθερά κάθε καθαριστήρα μέχρι να βγει από τον βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα.
 - Για να καθαρίσετε το βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα, απλώς αφαιρέστε τους εύκαμπτους καθαριστήρες και πλύντε τους με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε σχολαστικά. Ο εύκαμπτος καθαριστήρας πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρήση, με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα. Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού που παρέχεται, για να καθαρίσετε το **ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ** κάθε καθαριστήρα. Ξεπλύνετε τους εύκαμπτους καθαριστήρες με ζεστό τρεχούμενο νερό βρύσης και στεγνώστε καλά.
 - Για να επανατοποθετήσετε τους εύκαμπτους καθαριστήρες, λιπάνετε τους βραχίονες από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα με λίγο φρέσκο μαγειρικό λάδι. Περάστε τους εύκαμπτους καθαριστήρες στο βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι. Βεβαιωθείτε ότι κάθε καθαριστήρας καλύπτει ολόκληρο το μήκος του βραχίονα και ξεπερνά την αιχμή στο τέλος. Επαναλάβετε τη διαδικασία για το δεύτερο καθαριστήρα.
- Σημείωση: το εργαλείο πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον αφού τοποθετηθούν και οι δύο καθαριστήρες.

εξαρτήματα, επέκταση ανοίγματος προσθήκης υλικών

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων.

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.

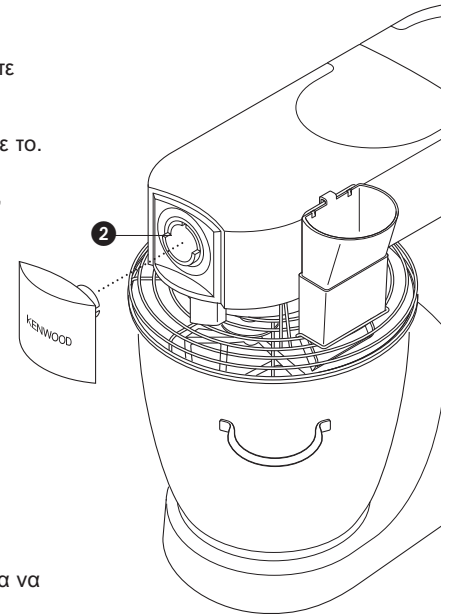
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- 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.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.





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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE