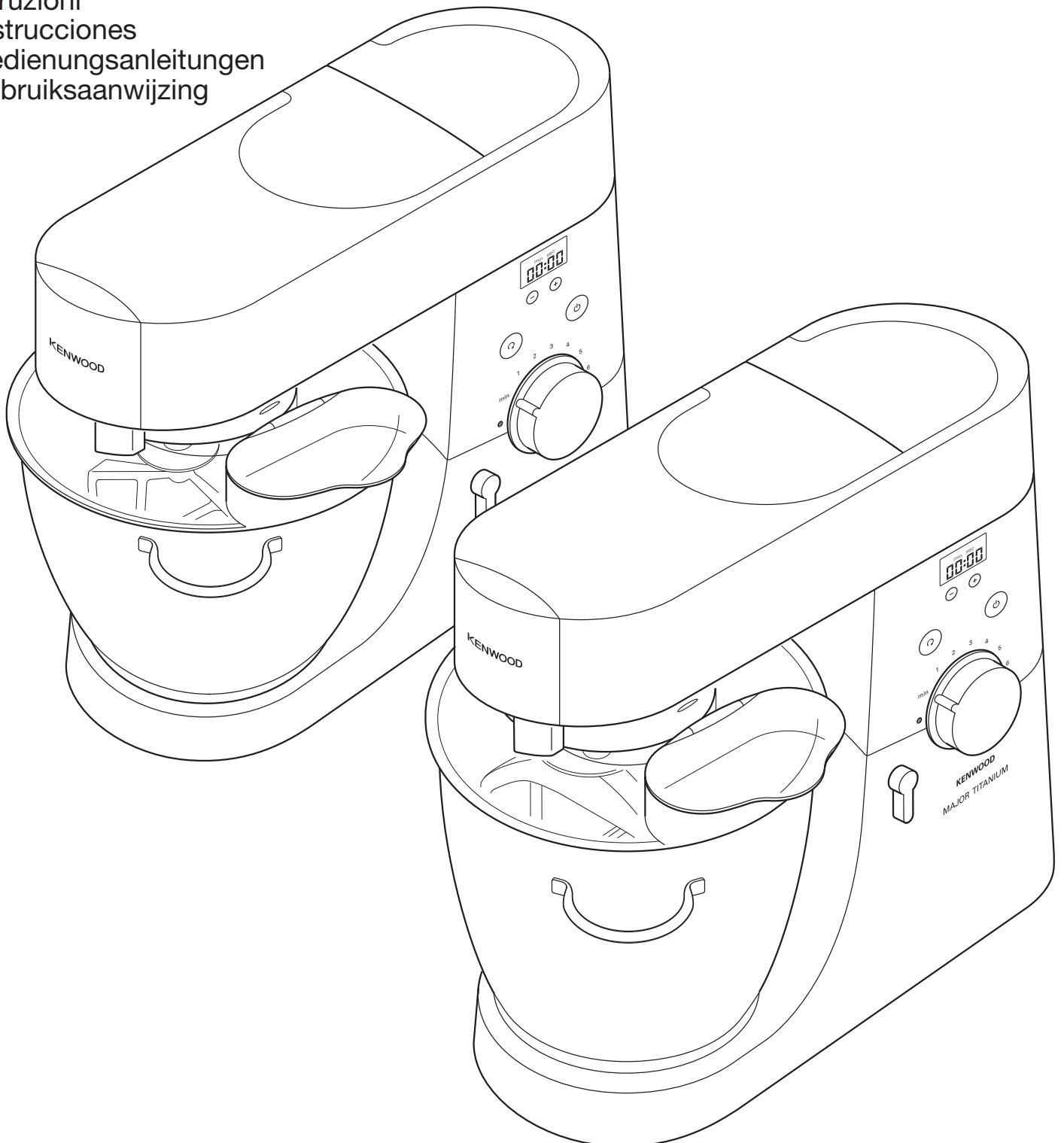


KENWOOD

Chef and Major KMC030 - KMM040 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English

page 5

instructions

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

Français

page 11

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 17

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 23

istruzioni

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

Nederlands

blz. 29

instructies

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

Español

página 35

instrucciones

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

Português

página 41

instruções

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

Dansk

side 47

brugsanvisning

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

Svenska

sid 53

bruksanvisning

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

Norsk

side 59

Bruksanvisning

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

Suomi

sivu 65

käyttöohjeet

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

Türkçe

sayfada 71

kullanım yönergeleri

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

Cesky

str. 77

návod k použití

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

Magyar

oldal 83

használati utasítás

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

Polski

str. 89

instrukcje

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

Ελληνικά

σελίδα 95

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.

Slovenčina

strana 101

pokyny

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac ako len obyčajný kuchynský robot. Je to najmodernejší kuchynský prístroj. Dúfame, že z neho budete mať radosť. Robustný. Spoľahlivý. Všestranný. Kenwood.

Українська

стор. 107

Посібник з експлуатації

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніший кухонний комбайн. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу. Міцний. Надійний. Універсальний. Виробник - компанія Kenwood.

عربي

تعليمات ١١٢ صفحة

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

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- 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.
- 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 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- 3 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 ① high-speed outlet

② medium speed outlet

③ slow-speed outlet

④ tool socket

the mixer ⑤ mixer head

⑥ outlet catch

⑦ bowl

⑧ bowl seating pad

⑨ head-lift lever

⑩ speed switch

⑪ power unit

⑫ K-beater

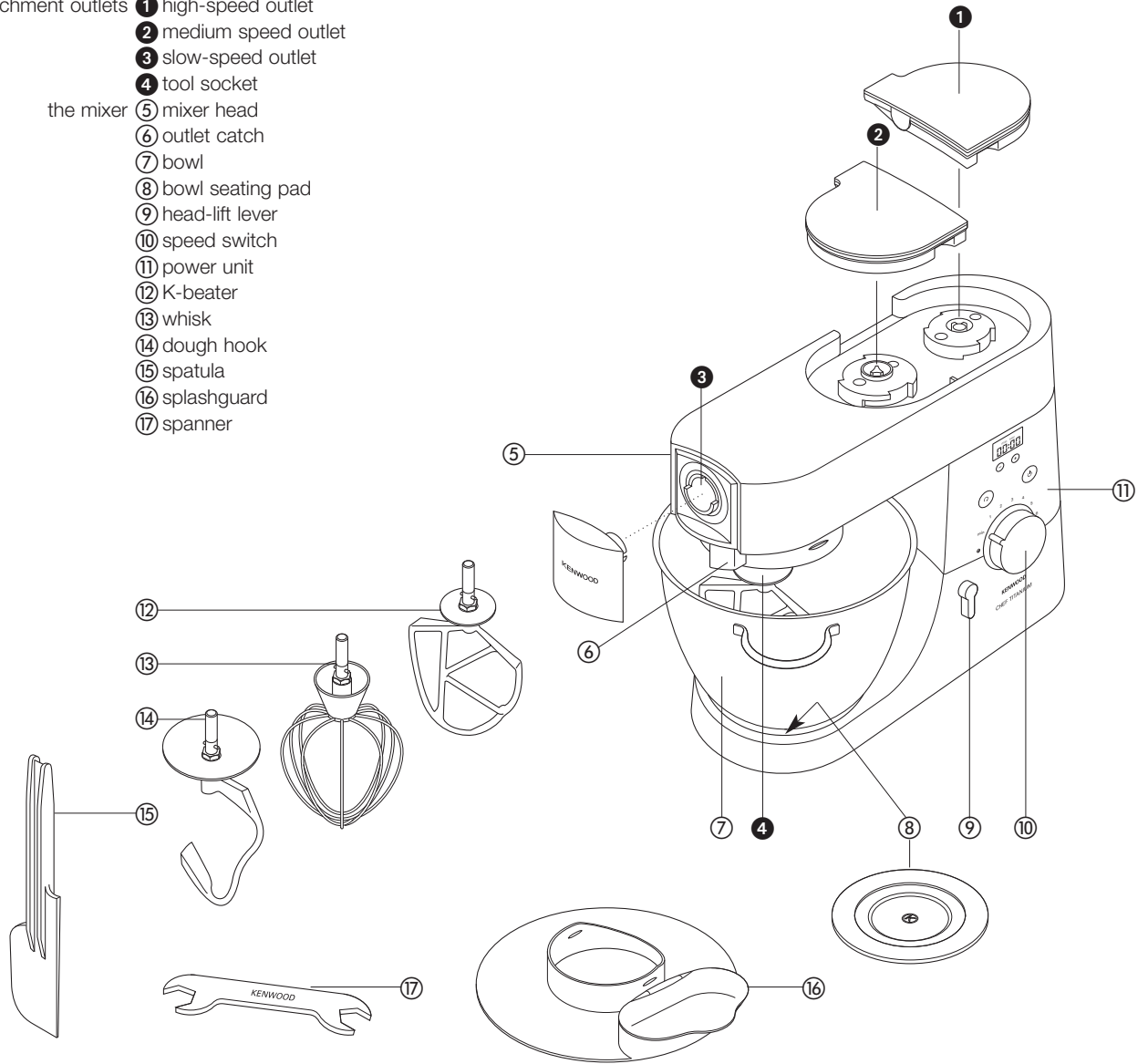
⑬ whisk

⑭ dough hook

⑮ spatula

⑯ splashguard

⑰ spanner



control panel

⑱ timer display

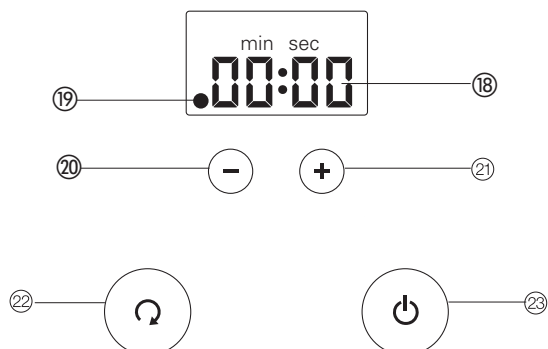
⑲ power on indicator light

⑳ timer decrease button

㉑ timer increase button

㉒ fold button

㉓ 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.
- 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. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 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. 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.

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

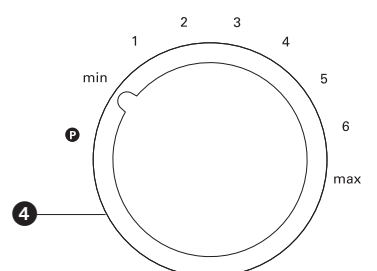
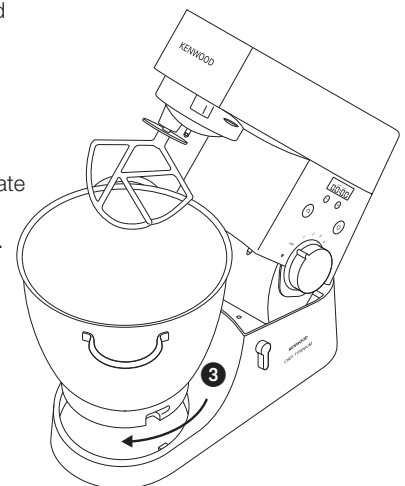
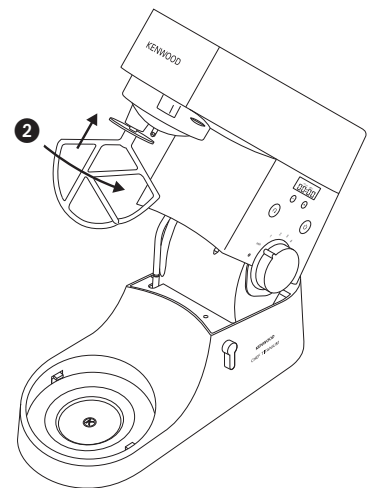
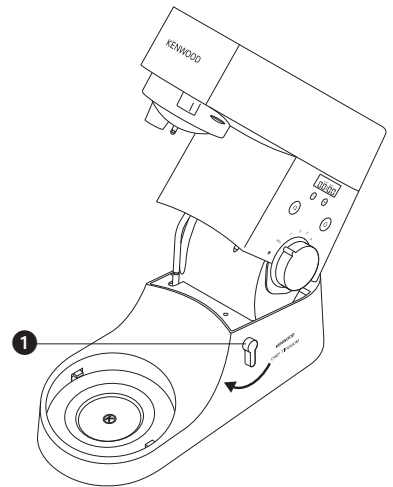
Press and release the fold button  and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients. Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.

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.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.

important

Ensure that no bowl tool is fitted or stored in the bowl when using other outlets.



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

CHEF

MAJOR

shortcrust pastry

- Flour weight: 680g - 1lb 8oz

Flour weight: 910g - 2lb

stiff yeast dough

- Flour weight: 1.36kg - 3lb

Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz

- Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz

Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz

soft yeast dough

- Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz

Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz

- Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz

Total weight: 5kg - 11lb

fruit cake mix

- Total weight: 2.72kg - 6lb

Total weight: 4.55kg - 10lb

egg whites

- 12

16

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.

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.

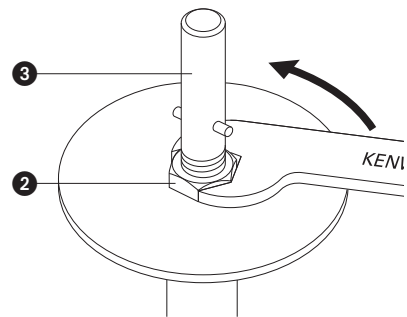
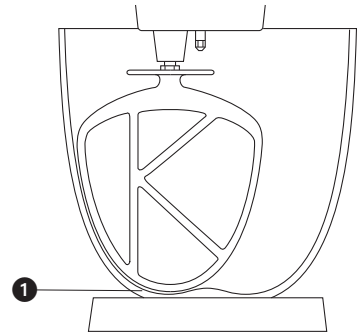
troubleshooting

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



problem

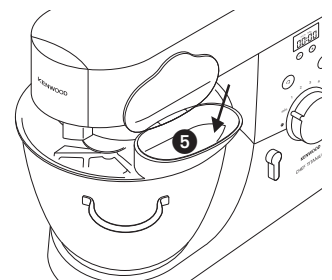
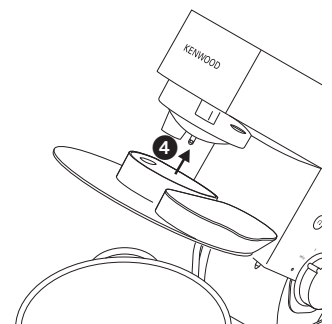
- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, 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 start/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.

- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, switch off by pressing the start/stop button, wait a few seconds and then switch on again. The mixer should resume operating straight away.

to fit and use your splashguard

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

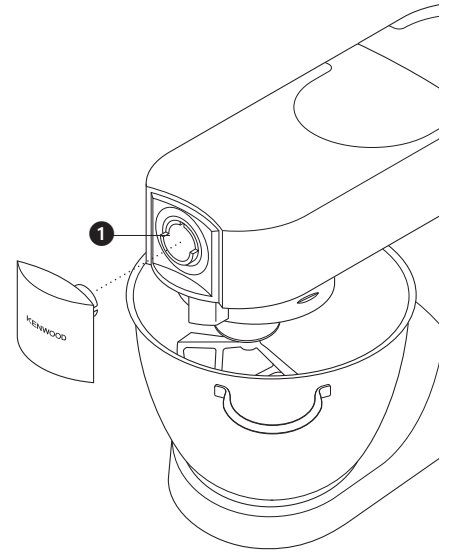


cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 1** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

- | | |
|---------------------------|--|
| power unit, outlet covers | <ul style="list-style-type: none">• Wipe with a damp cloth, then dry.• Never use abrasives or immerse in water. |
| bowl | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.• Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.• Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves). |
| tools | <ul style="list-style-type: none">• Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.• Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly. |
| splashguard | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly. |



service and customer care

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

If you need help with:

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



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

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

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

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente'.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- 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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- 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.
- 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.

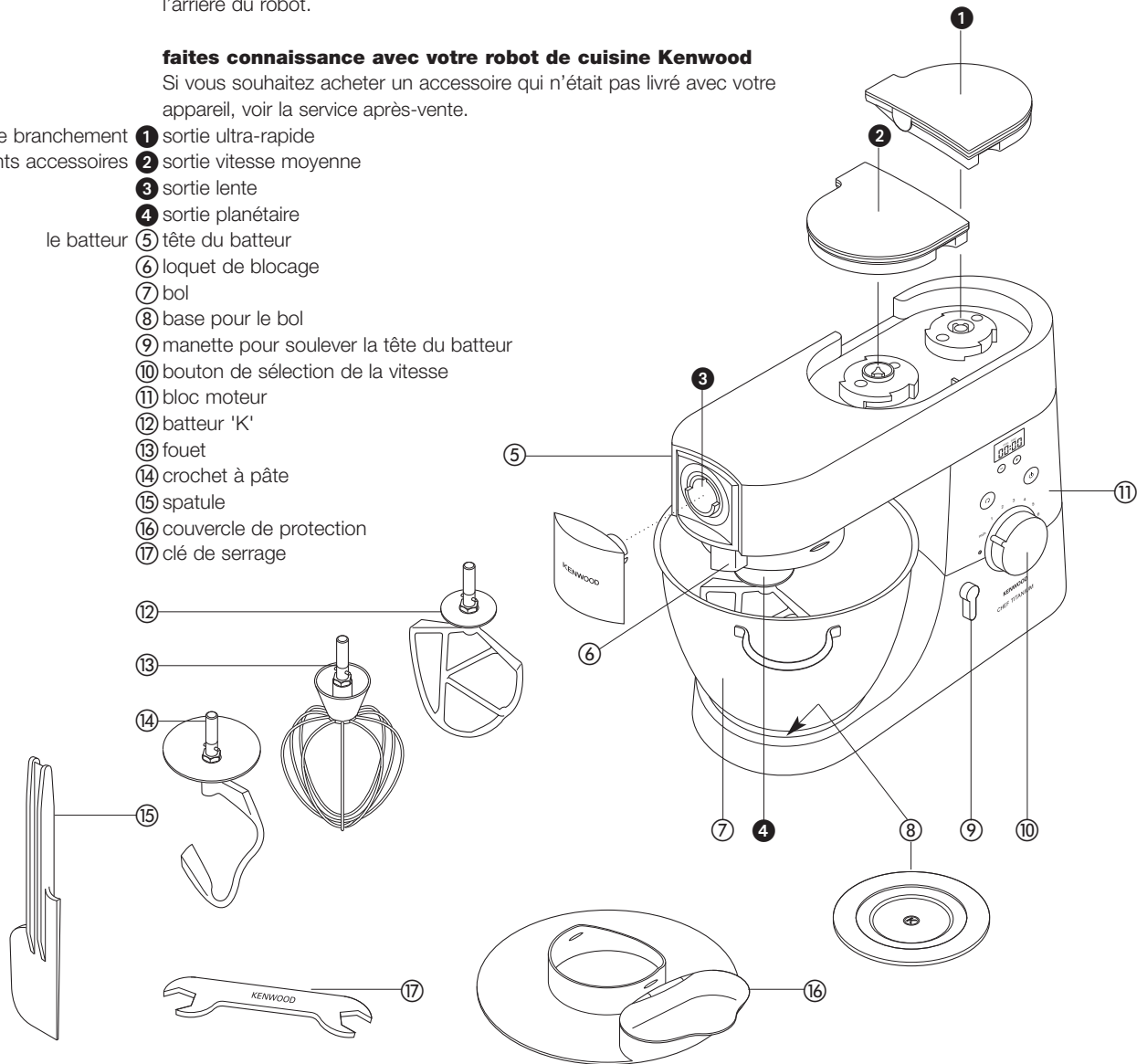
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 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

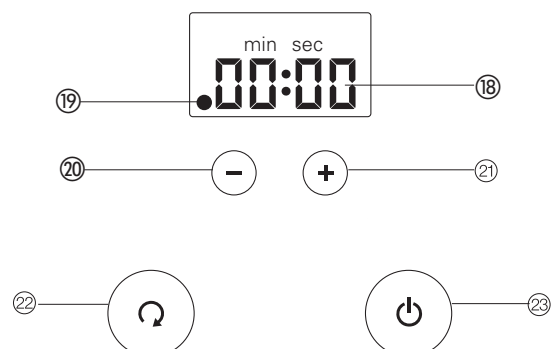
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'était pas livré avec votre appareil, voir la service après-vente.

- orifices de branchement des différents accessoires
- le batteur
- 1 sortie ultra-rapide
 - 2 sortie vitesse moyenne
 - 3 sortie lente
 - 4 sortie planétaire
 - 5 tête du batteur
 - 6 loquet de blocage
 - 7 bol
 - 8 base pour le bol
 - 9 manette pour soulever la tête du batteur
 - 10 bouton de sélection de la vitesse
 - 11 bloc moteur
 - 12 batteur 'K'
 - 13 fouet
 - 14 crochet à pâte
 - 15 spatule
 - 16 couvercle de protection
 - 17 clé de serrage



panneau de commande

- 18 affichage du minuteur
- 19 témoin de fonctionnement
- 20 bouton de diminution du programmeur
- 21 bouton d'augmentation du programmeur
- 22 bouton incorporer
- 23 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.
- fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole ❷ tourné au plus haut.
- pour insérer un accessoire 2 Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
- 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 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé ❹.
- 6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ❺ 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 ❺. 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.

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 ❺ est enfoncé.

position pulse

Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position ❹. 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 ❻ 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.

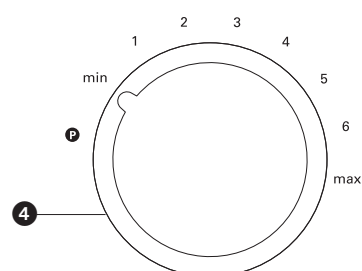
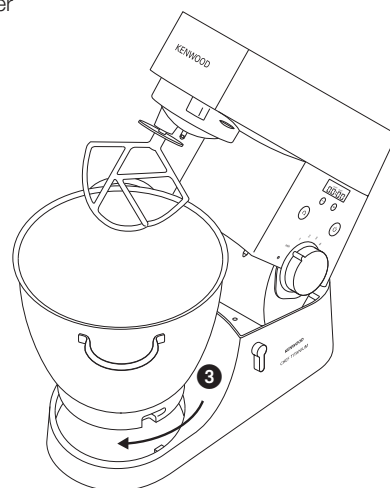
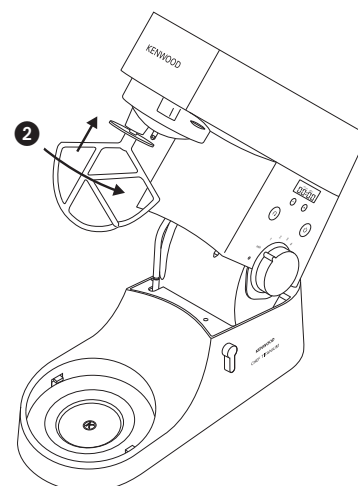
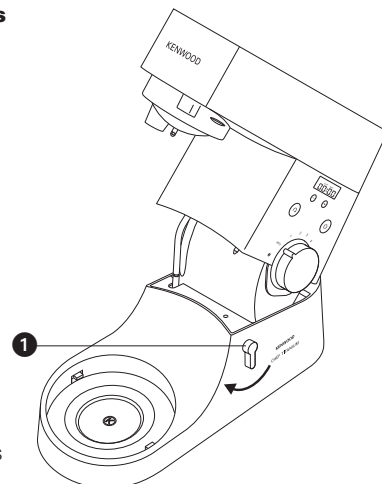
Remarque : Si le batteur est en mode minuteur, le bouton incorporer ne fonctionnera pas.

vitesse ❹

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

important

Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit fixé ou rangé dans le bol lors de l'utilisation d'autres sorties.



le batteur

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

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

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

points importants pour la fabrication du pain

- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales 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.

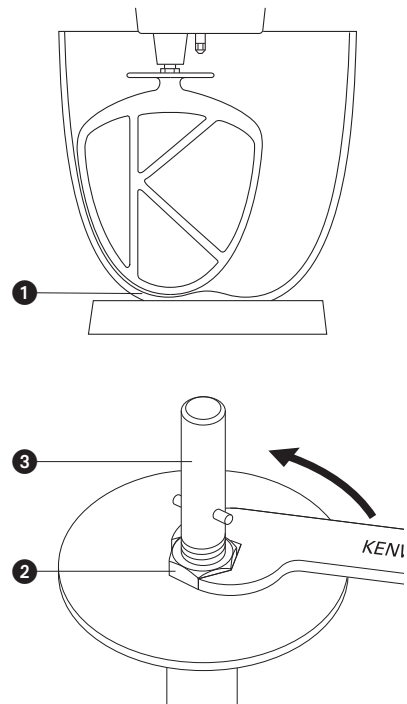
solutionner les problèmes

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 • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

- Débranchez l'appareil.
- Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- Abaissez la tête du batteur. Si le débattement doit être ajusté, levez la tête du batteur et enlevez l'outil. Le fouet / batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol ❶.
- Utilisez la clé pour desserrer l'écrou ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Resserrez l'écrou.
- Insérez l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.



problème

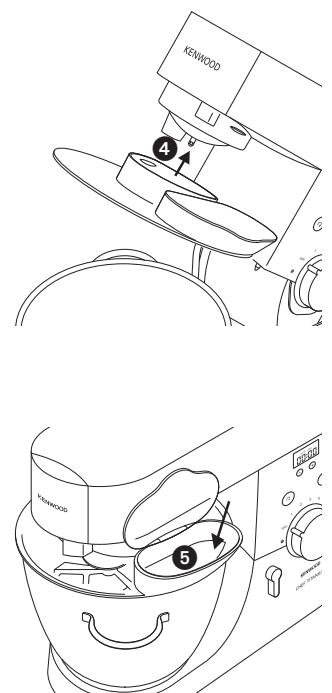
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges et il s'arrête de fonctionner s'il est surchargé, afin d'éviter toute détérioration. Si cela se produit, débranchez le batteur. Retirez quelques ingrédients pour réduire la charge, et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le puis appuyez sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne se remet pas en marche, arrêtez immédiatement l'utilisation et laissez-le reposer plus longtemps.

• Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, éteignez-le en appuyant sur le bouton marche/arrêt, attendez quelques secondes, puis allumez à nouveau l'appareil. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.

installation et utilisation du couvercle de protection

- Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
 - Installez le bol sur le socle.
 - Poussez la protection anti-projections sur la partie inférieure de la tête du batteur ❹ jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée. Le côté muni d'une charnière doit être positionné de la manière indiquée sur le schéma.
 - Insérez l'outil nécessaire.
 - Abaissez la tête du batteur.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, des ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la partie de la protection anti-projections munie d'une charnière ❺.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.

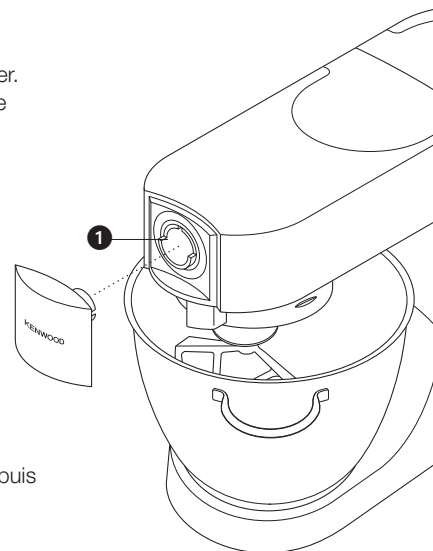


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l'orifice 1** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

- | | |
|--------------------------------|---|
| robot, couvercles des orifices | <ul style="list-style-type: none">• Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.• N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau. |
| bol | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.• N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.• Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes). |
| accessoires | <ul style="list-style-type: none">• Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.• Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés. |
| couvercle de protection | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement. |



service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

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

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

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

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

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von 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, Abschnitt 'Kundendienst und Service'.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die angegebenen Höchstfüllmengen.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

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 europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

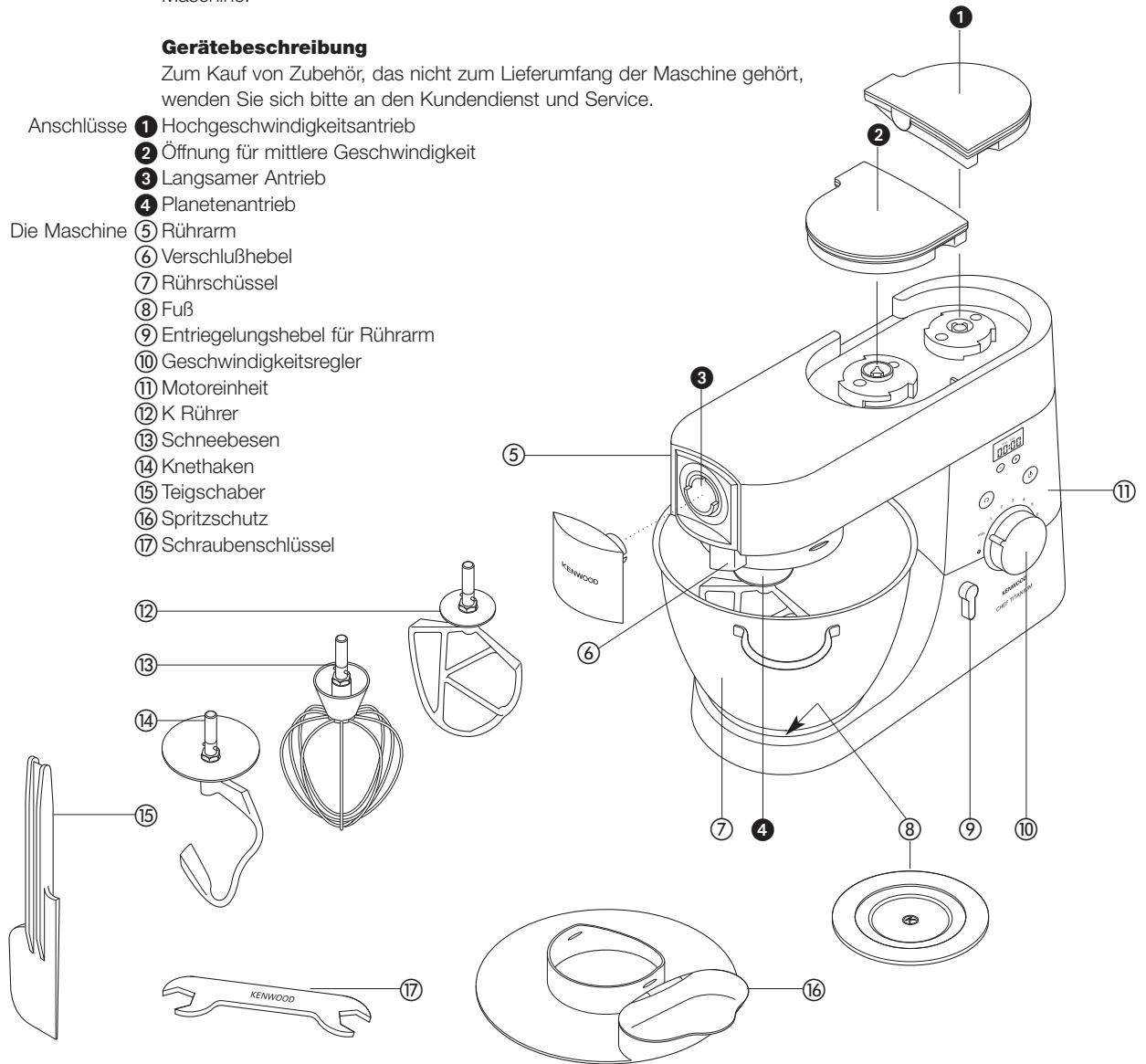
Vor dem Gebrauch

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

Gerätebeschreibung

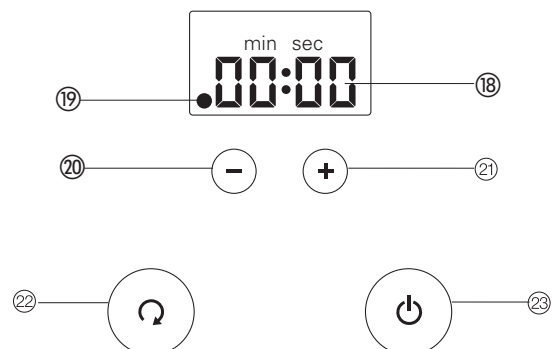
Zum Kauf von Zubehör, das nicht zum Lieferumfang der Maschine gehört, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und Service.

- Anschlüsse 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
 2 Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
 3 Langsamer Antrieb
 4 Planetenantrieb
- Die Maschine 5 Rührarm
 6 Verschußhebel
 7 Rührschüssel
 8 Fuß
 9 Entriegelungshebel für Rührarm
 10 Geschwindigkeitsregler
 11 Motoreinheit
 12 K Rührer
 13 Schneebesen
 14 Knethaken
 15 Teigschaber
 16 Spritzschutz
 17 Schraubenschlüssel



Bedienfeld

- 18 Timer-Display
- 19 Ein-/Aus-Leuchte
- 20 Taste zur Verkürzung der Timer-Einstellung
- 21 Taste zur Verlängerung der Timer-Einstellung
- 22 Rührtaste
- 23 Start/Stop-Taste



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- 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 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn **1** drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetter richtig eingelegt ist: Das Symbol **Ⓚ** muss nach oben zeigen.
- Werkzeug einsetzen 2 Bis zum Einrasten einschieben **2** dann drehen.
- 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 den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf **⏻**.
- 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.

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 **Ⓚ** 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.

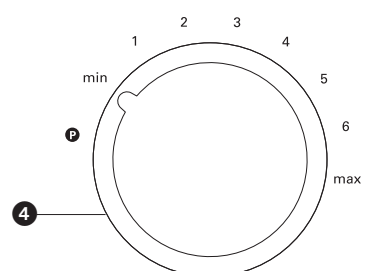
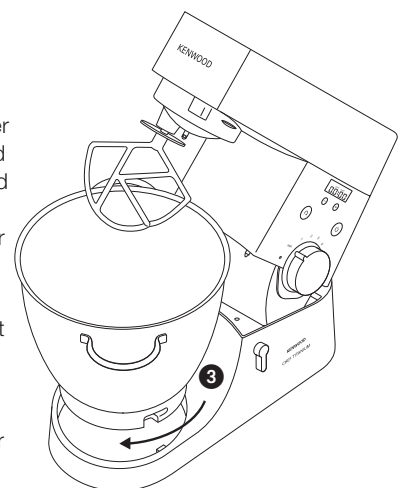
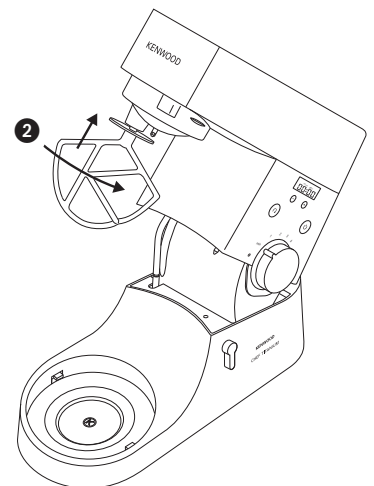
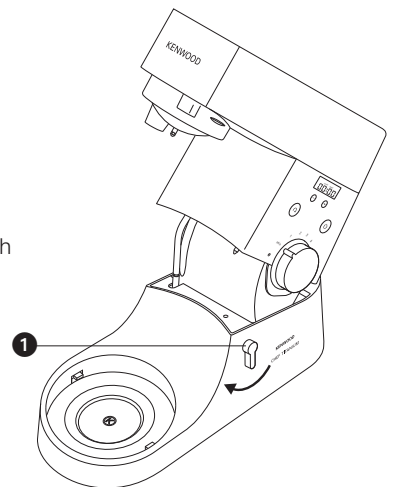
Hinweis: Läuft der Mixer im Timer-Modus, steht die Rühr-Funktion nicht zur Verfügung.

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.
- Schneebeesen • Allmählich bis max steigern.
- Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.

Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass kein Zubehör in der Schüssel angebracht oder aufbewahrt ist.



Die Maschine

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

CHEF

MAJOR

Mürbeteig

Fester Hefeteig

Weicher Hefeteig

Früchtekuchen-Mischung

Eiweiß

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| • Mehlgewicht: 680 g | Mehlgewicht: 910g |
| • Mehlgewicht: 1.36kg | Mehlgewicht: 1.5kg |
| • Gesamtgewicht: 2.18kg | Gesamtgewicht: 2.4kg |
| • Mehlgewicht: 1.3kg | Mehlgewicht: 2.6kg |
| • Gesamtgewicht: 2.5kg | Gesamtgewicht: 5kg |
| • Gesamtgewicht: 2.72kg | Gesamtgewicht: 4.55kg |
| • 12 | 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 Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

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.

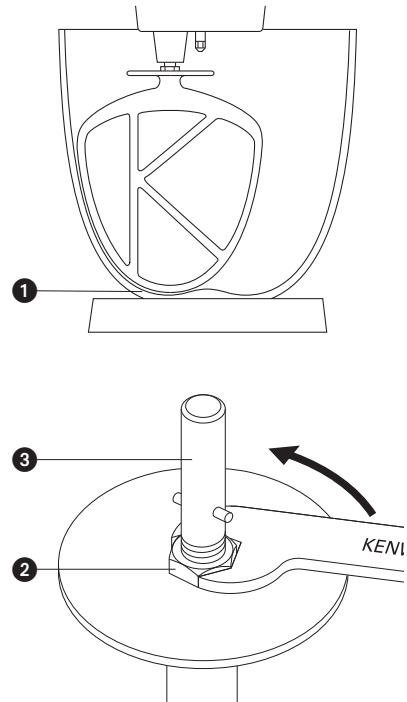
Fehlersuche

Problem

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

Lösung • Die Höheneinstellung mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang) folgendermaßen anpassen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Mixerkopf an und setzen Sie den Schneebesen oder K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Mixerkopf nach unten. Wenn der Abstand geändert werden muss, klappen Sie den Mixerkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berühren **1**.
- 4 Lösen Sie die Mutter **2** mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts **3** 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. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.



Problem

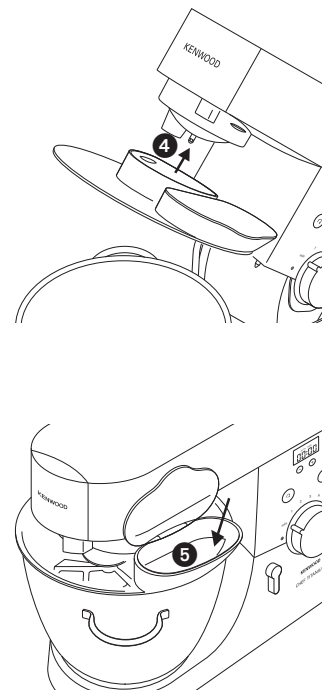
- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern, und lassen Sie den Mixer für einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und drücken Sie die Start/Stop-Taste. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

• Für den Fall, dass die Stromzufuhr zum Mixer unterbrochen wird und das Maschine stoppt, schalten Sie das Maschine auf die Start-Position, warten Sie einige Sekunden und schalten Sie dann das Maschine wieder ein. Der Mixer sollte sofort wieder funktionieren.

Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

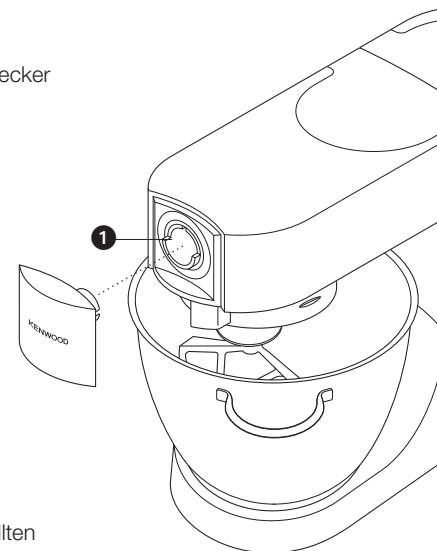
- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
 - 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
 - 3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Rührarms **4** drücken, bis er korrekt einrastet. Der angehobene Rührarm sollte der Abbildung entsprechen.
 - 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
 - 5 Rührkopf absenken.
- Beim Mischen können Zutaten über den Rührarmteil des Spritzschutzes direkt in die Rührschüssel gegeben werden **5**.
 - Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.



Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung 1** kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.



Stromaggregat, Abdeckungen • Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.

Schüssel • Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.
• Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Werkzeuge • Edelstahlwerkzeuge können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
• Werkzeuge, die nicht aus Edelstahl bestehen (mit Beschichtung) sollten nur von Hand gewaschen und dann gründlich abgetrocknet werden.

Spritzschutz • Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

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

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

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

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere pagina per le informazioni manutenzione e assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- 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.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- 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.
- 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

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'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 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite.
- 3 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 recipiente

8 appoggio per la vaschetta

9 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

10 selettore della velocità

11 corpo motore

12 frusta a K

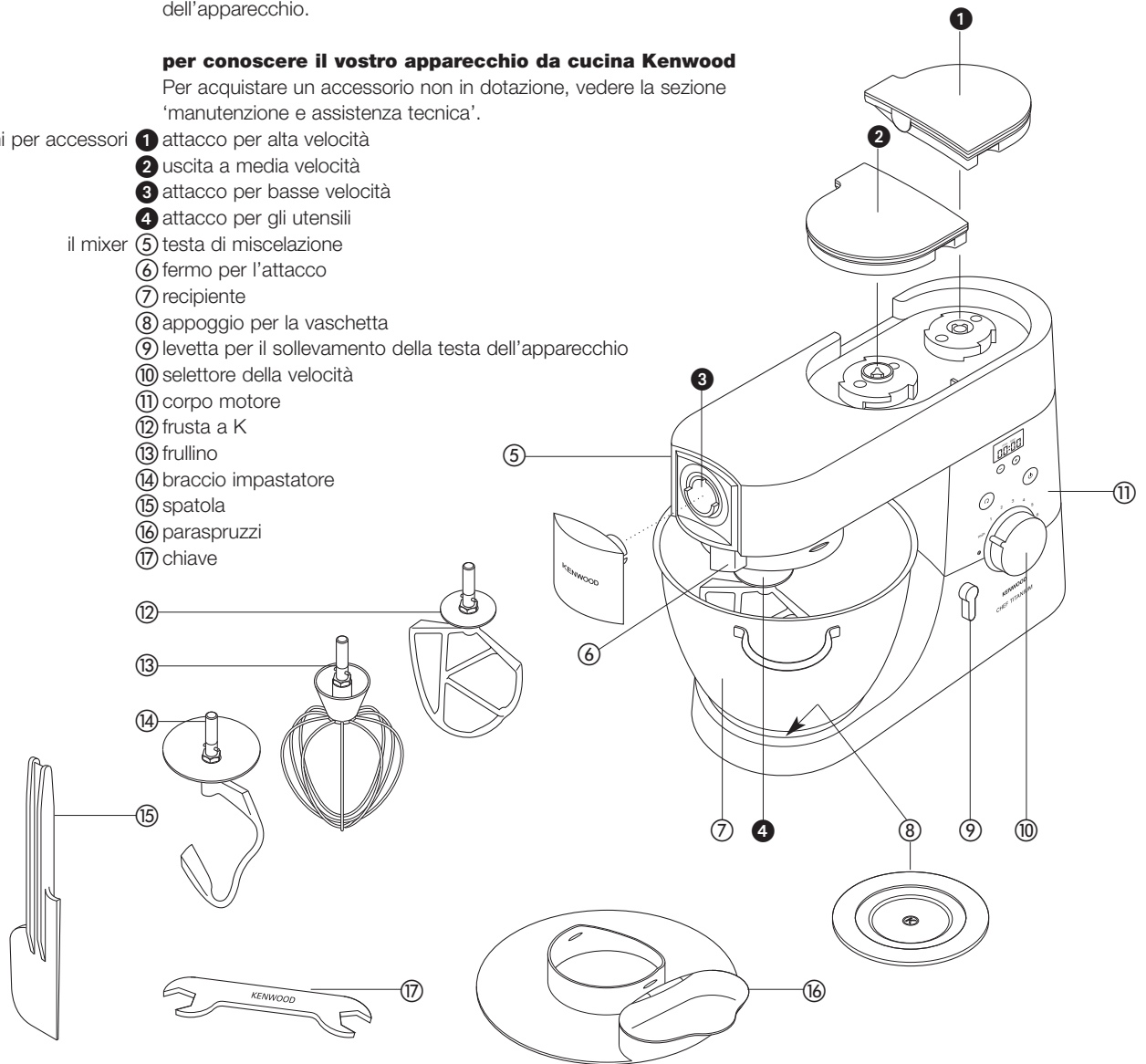
13 frullino

14 braccio impastatore

15 spatola

16 paraspruzzi

17 chiave



pannello di controllo

18 display del timer

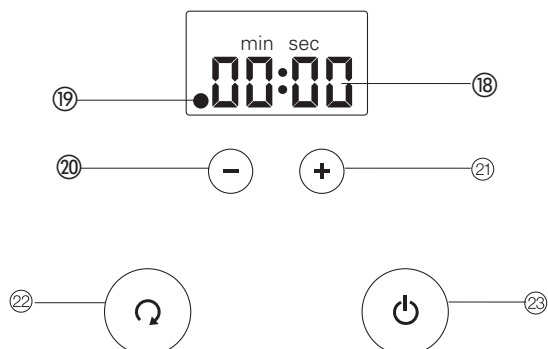
19 spia di accensione

20 tasto timer +

21 tasto timer -

22 tasto impasto

23 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.
- 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 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo ❷ nella parte più alta.
- per inserire un utensile 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ❷ e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸.
- 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 mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo accesa la spia dell'alimentazione .
- 6 Spostare il selettore della velocità ❹ 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.

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 ❶. 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.

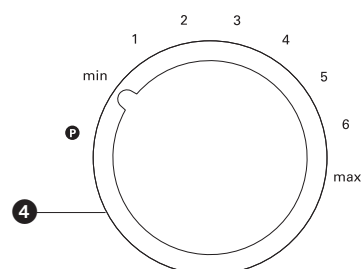
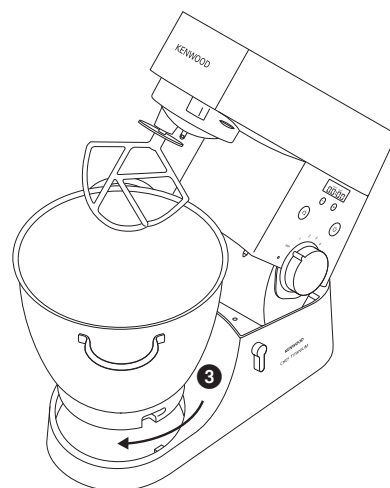
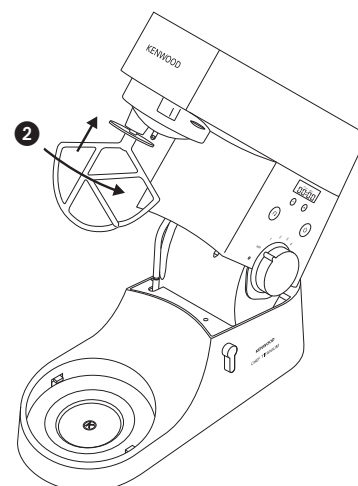
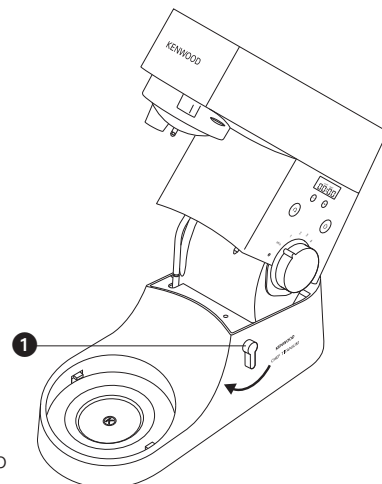
NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione impasto non è selezionabile.

velocità selezionabili ❹

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

importante

Assicurarsi che nessun accessorio per recipiente sia montato o conservato nel recipiente durante l'uso di altri attacchi.



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 rialzerà 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 rialzerare 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

CHEF

MAJOR

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

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

- 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.

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 con la chiave in dotazione. Ecco come:

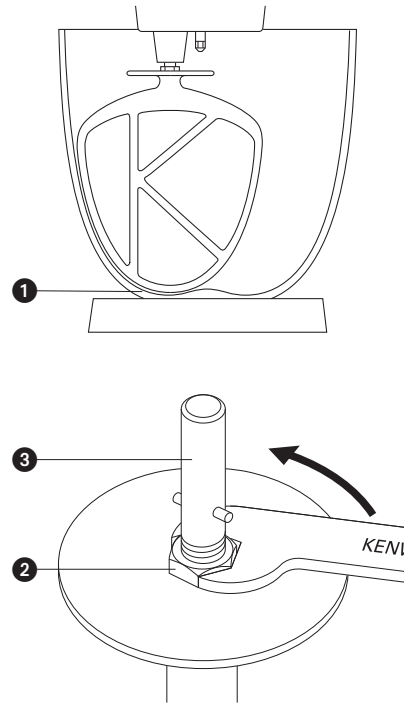
- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.
- 4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado **2** per consentire la regolazione dell'alberino **3**. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino. 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. (Controllare la sua posizione – vedi i punti suddetti).
- 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, restringere a fondo il dado.

problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

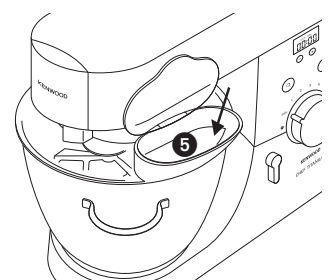
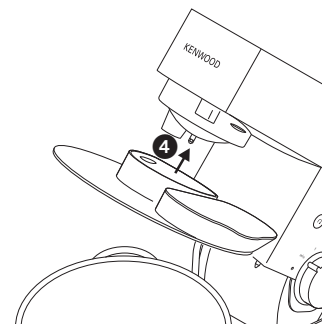
soluzione

- Il mixer è provvisto di un dispositivo di protezione dai sovraccarichi, che lo ferma in presenza di un volume eccessivo di ingredienti. In questo caso, disinserire la spina del mixer dalla presa elettrica. Estrarre parte degli ingredienti per ridurre il carico e lasciare riposare per qualche minuto l'apparecchio. In seguito, reinserire la spina elettrica e premere il tasto avvio/stop. Se il mixer non riparte immediatamente, lasciarlo riposare più a lungo.
- Se per qualsiasi motivo dovesse mancare la corrente e lo sbattitore si ferma, spegnerlo premendo l'interruttore avvio/stop, attendere qualche secondo e poi riaccenderlo. Lo sbattitore dovrebbe rimettersi subito in funzione.



come montare ed usare il paraspruzzi

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
 - 2 Montare il recipiente sulla base.
 - 3 Spingere il paraspruzzi sulla base della testa del mixer **4** fino a inserirlo completamente. La sezione incernierata deve trovarsi nella posizione mostrata.
 - 4 Inserire l'utensile desiderato.
 - 5 Abbassare la testa del mixer.
- Durante l'impasto è possibile aggiungere ingredienti direttamente nella vaschetta, dalla sezione incernierata del paraspruzzi **5**.
 - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.



pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'uscita ❶ per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi

delle uscite

- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

vaschetta

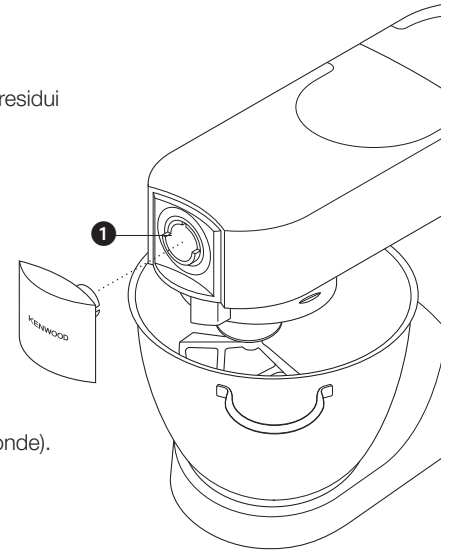
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).

utensili

- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossia rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.

paraspruzzi

- Lavare a mano e asciugare a fondo.



manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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



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

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

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

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

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

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijderd, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen..
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'onderhoud en klantenservice'.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- 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.
- 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.

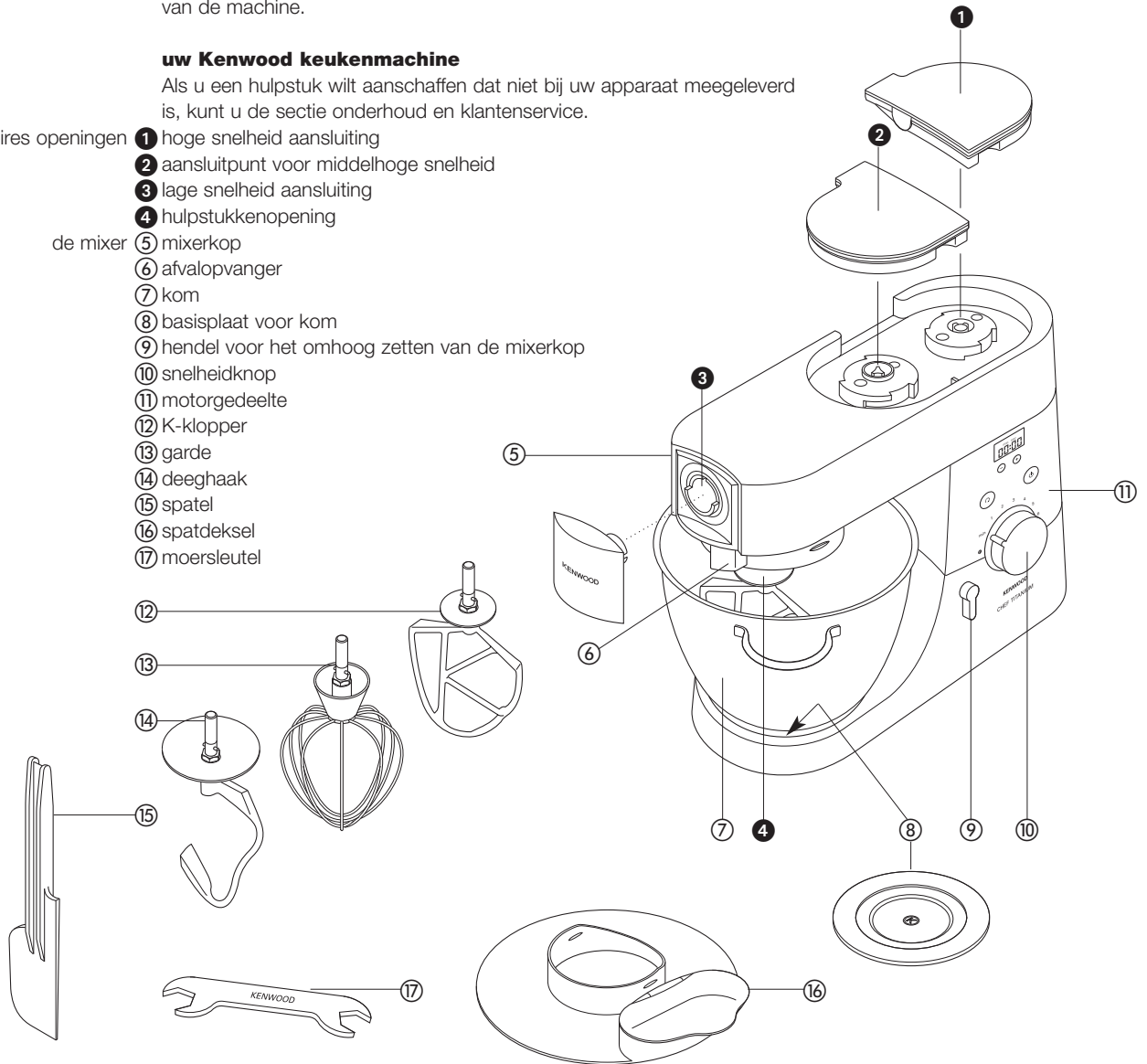
voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging'.
- 3 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

uw Kenwood keukenmachine

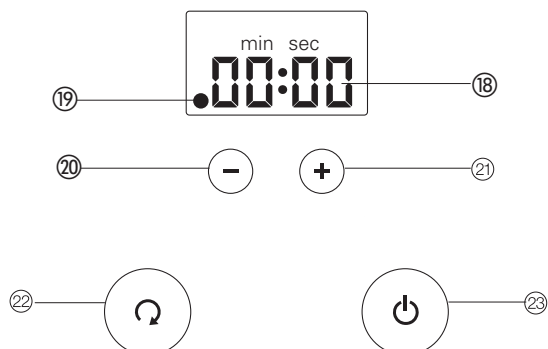
Als u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie onderhoud en klantenservice.

- accessoires openingen ① hoge snelheid aansluiting
 ② aansluitpunt voor middelhoge snelheid
 ③ lage snelheid aansluiting
 ④ hulpstukkenopening
- de mixer ⑤ mixerkop
 ⑥ afvalopvanger
 ⑦ kom
 ⑧ basisplaat voor kom
 ⑨ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
 ⑩ snelheidsknop
 ⑪ motorgedeelte
 ⑫ K-klopper
 ⑬ garde
 ⑭ deeghaak
 ⑮ spatel
 ⑯ spatdeksel
 ⑰ moersleutel



bedieningspaneel

- ⑱ timerdisplay
- ⑲ indicatielampje Stroom aan
- ⑳ timer toets omlaag
- ㉑ timer toets omhoog
- ㉒ vouwtoets
- ㉓ start/stoptoets



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

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

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hefhandel voor de kop naar rechts ❶ en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
Zorg dat de basisplaat van de kom goed is bevestigd met het (K) symbool naar boven.
 - 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ❷ en draai hem vervolgens.
 - 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.
- een accessoire bevestigen
- een accessoire verwijderen
- Draaien en verwijderen.
 - 5 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 .
 - 6 Draai de snelheidknop 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.

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 snelheidknop naar links tot in de (P)-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.

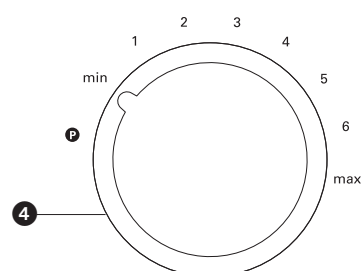
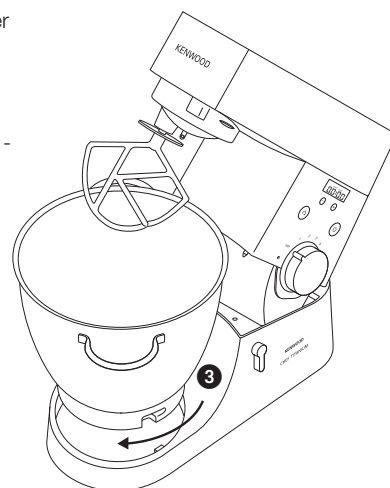
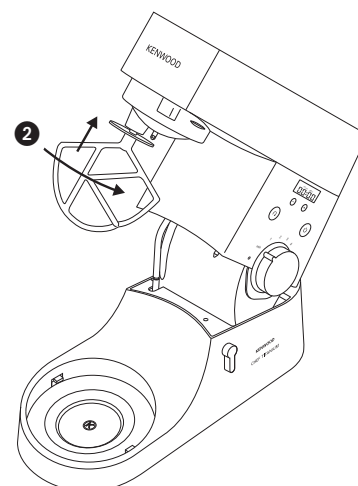
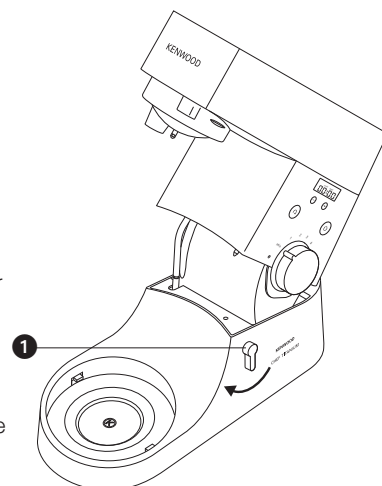
Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de vouwfunctie niet.

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
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.

belangrijk

Zorg dat er geen hulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen als andere aansluitpunten worden gebruikt.



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

CHEF

MAJOR

kruimeldeeg	• hoeveelheid meel 680g	hoeveelheid meel 910g
stijf gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,36kg	hoeveelheid meel 1,5kg
Brits	• totaal 2,18kg	totaal 2,4kg
zacht gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,3kg	hoeveelheid meel 2,6kg
continentaal	• totaal 2,5kg	totaal 5kg
vruchtencake	• totaal 2,72kg	totaal 4,55kg
eiwit	• 12	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.

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 • Stel de hoogte met de meegeleverde moersleutel bij. Ga als volgt te werk:

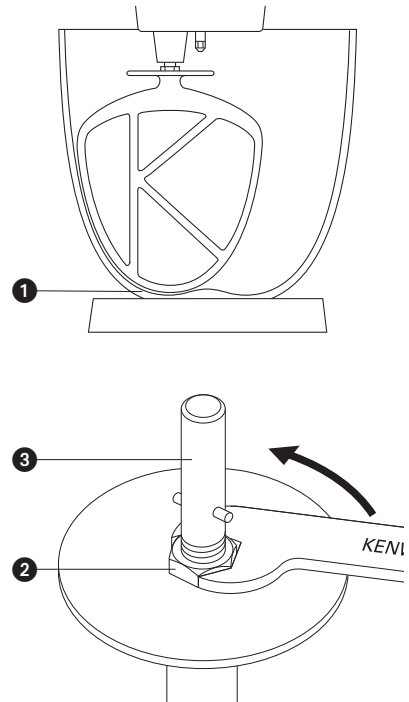
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken **1**.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer **2** voldoende los te draaien en de steel bij te stellen **3**. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de steel naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de steel naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
- 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.

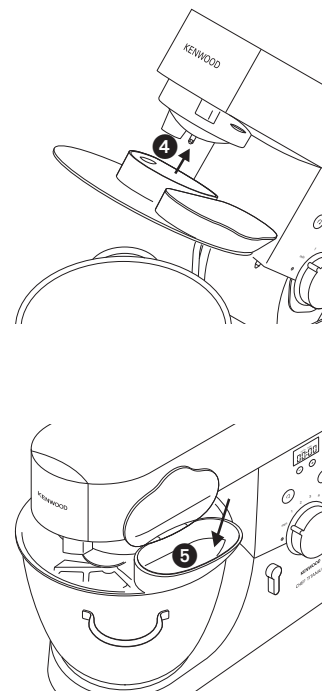
oplossing • Uw mixer is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting en stopt wanneer de machine overbelast is om het apparaat te beschermen. Als dit gebeurt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten met rust. Stop de stekker weer in het stopcontact en druk op de start/stoptoets. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan.

- Mocht de stroom naar de mixer om enige reden onderbroken worden en het apparaat stopt, dan schakelt u het apparaat uit door op de start/stoptoets te drukken, wacht een paar seconden en schakelt het apparaat weer aan. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.



aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
 - 2 Plaats de kom op het onderstel.
 - 3 Duw het spatscherm op de onderkant van de mixerkop **4** tot hij goed vastzit. Het gescharnierde deel dient bevestigd te zijn zoals afgebeeld.
 - 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
 - 5 Laat de mixerkop zakken.
- U kunt tijdens het mixen ingrediënten aan de kom toevoegen via het gescharnierde deel van het spatscherm **5**.
 - U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.



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 ❶ wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

voedingseenheid, deksels
op aansluitpunten

- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

mixerkom

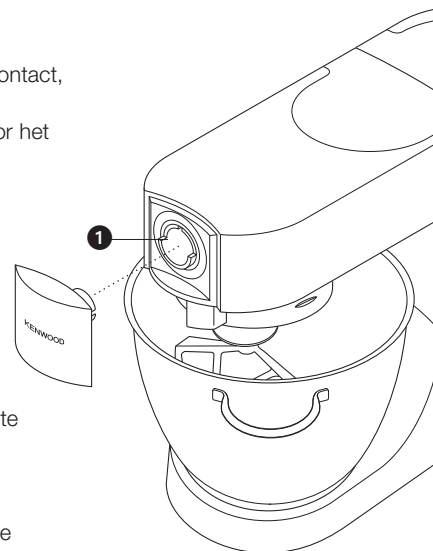
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen

- Roestvrijstalen gereedschap kan met de hand of in de afwasmachine worden schoongemaakt.
- Ander dan roestvrijstalen gereedschap (gecoat) mag uitsluitend met de hand worden gewassen en moet daarna grondig worden afgedroogd.

spatdeksel

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.



onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

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



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

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

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar 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. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando se usa una fijación, lea las instrucciones de la seguridad que vienen consigo.
- 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.
- 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.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

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) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

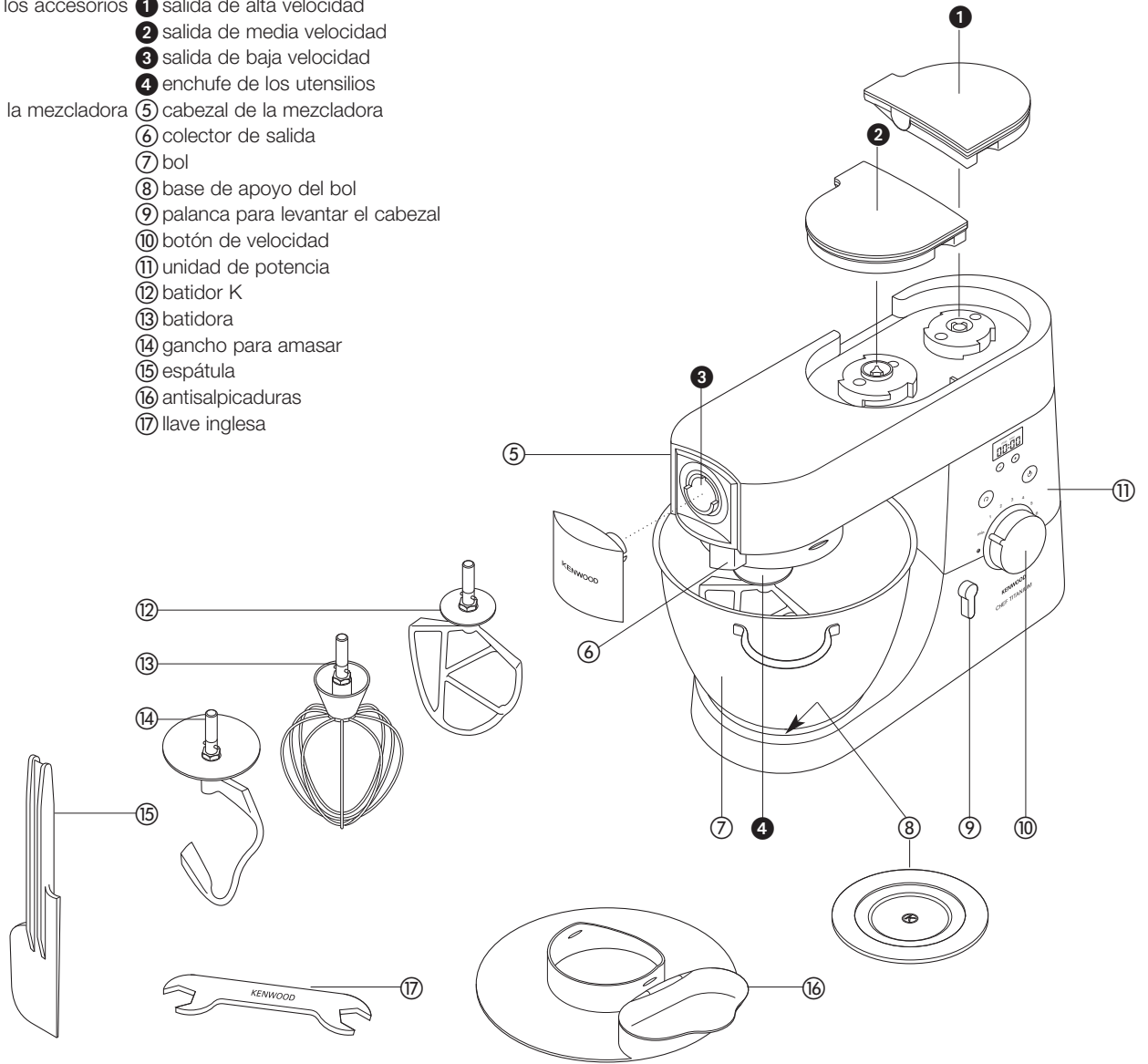
antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: ver ‘mantenimiento y limpieza’.
- 3 Empuje el cable sobrante al compartimiento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

conozca su aparato de cocina Kenwood

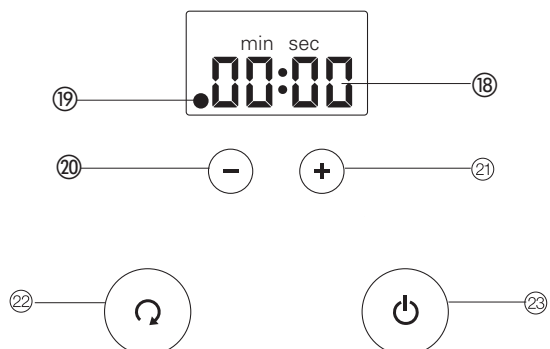
Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, consulte “servicio técnico y atención al cliente”.

- salidas de los accesorios
- ➊ salida de alta velocidad
 - ➋ salida de media velocidad
 - ➌ salida de baja velocidad
 - ➍ enchufe de los utensilios
- la mezcladora
- ➎ cabezal de la mezcladora
 - ➏ colector de salida
 - ➐ bol
 - ➑ base de apoyo del bol
 - ➒ palanca para levantar el cabezal
 - ➓ botón de velocidad
 - ➑ unidad de potencia
 - ➒ batidor K
 - ➓ batidora
 - ➑ gancho para amasar
 - ➒ espátula
 - ➓ antisalpicaduras
 - ➑ llave inglesa



panel de control

- ➑ pantalla visualizadora del tiempo
- ➑ luz indicadora de encendido
- ➑ botón para reducir el tiempo
- ➑ botón para aumentar el tiempo
- ➑ botón de batido lento
- ➑ 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.
- batidora • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj **1** y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo **Ⓚ** hacia arriba.
- para insertar un utensilio 2 Empuje hacia arriba hasta que pare **2** luego gire.
- 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. 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.

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 **Ⓟ**. 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.

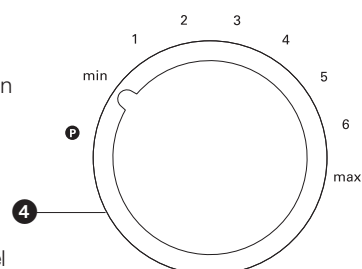
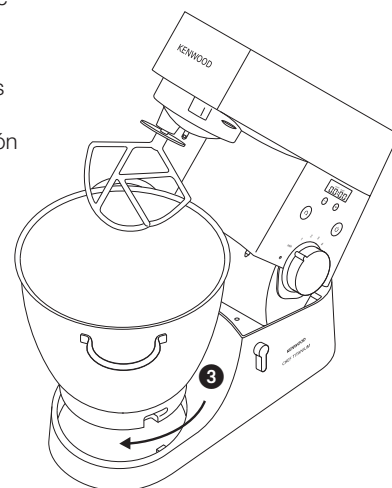
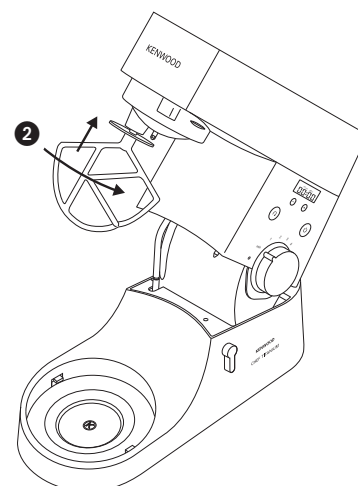
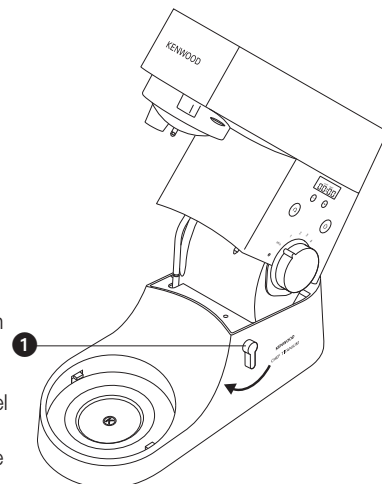
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función de incorporación no operará.

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
- batidora • Aumentar gradualmente hasta ‘max’.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.

importante

Compruebe que no haya ningún utensilio del bol acoplado o guardado en el bol al utilizar otras salidas



la mezcladora

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

CHEF

MAJOR

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

- Peso de la harina: 910g
- Peso de la harina: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de la harina: 2,6kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

- 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.

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.

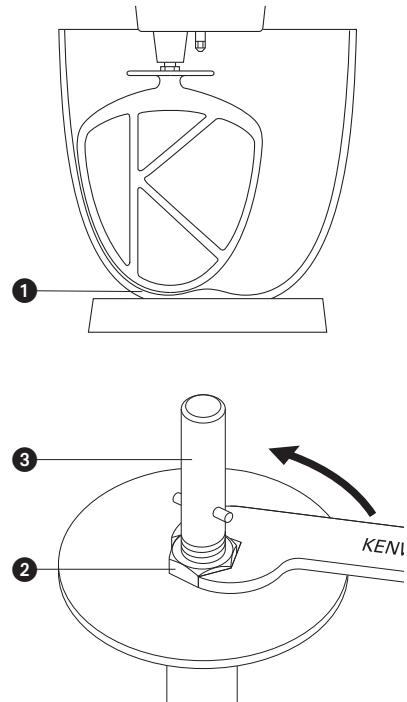
posibles problemas

problema

- El batidor de varillas o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución • Ajuste la altura con la llave inglesa que se facilita. A continuación, se indica cómo hacerlo:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocan el fondo del bol **1**.
- 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca **2** lo bastante para permitir el ajuste del eje **3**. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.



problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.

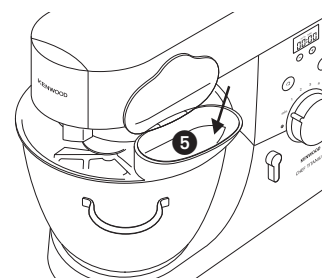
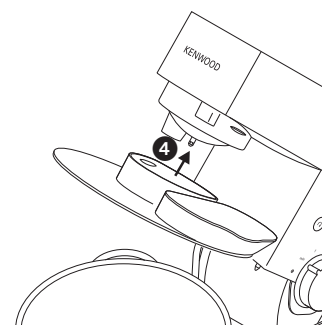
solución • Su batidora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apague y desenchufe la mezcladora.

Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Enchufe y apriete el botón start/stop. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.

- Si, por cualquier razón, se interrumpe el suministro de electricidad a la mezcladora y la máquina deja de funcionar, desconéctela apretando el botón start/stop, espere unos pocos segundos y vuelva a conectar. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.

para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el protector antisalpicaduras en la parte inferior del cabezal de la mezcladora **4** hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje la mezcladora.
- Durante la mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras **5**.
- No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de herramienta.

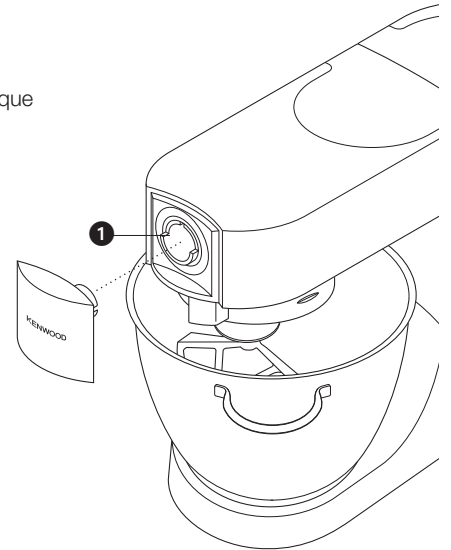


limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en el **acceso 1** la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

- | | |
|-----------------------------|---|
| motor, tapas de los accesos | ● Limpie con un paño húmedo, luego seque. |
| | ● Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua. |
| cuenco | ● Lávelo a mano, luego séquelo bien o lávelo en lavavajillas. |
| | ● Para limpiar el cuenco de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal. |
| | ● Mantenga el aparato alejado del calor (chapas de cocina, hornos, microondas). |
| útiles | ● Los útiles de acero inoxidable se pueden lavar a mano o en lavavajillas. |
| | ● Los útiles que no sean de acero inoxidable (revestidos) se lavarán sólo a mano, secándolos luego muy bien. |
| Antisalpicaduras | ● Lávelo a mano y séquelo muy bien. |



servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'assistência e cuidados do cliente'.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- 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.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- 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.
- 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.

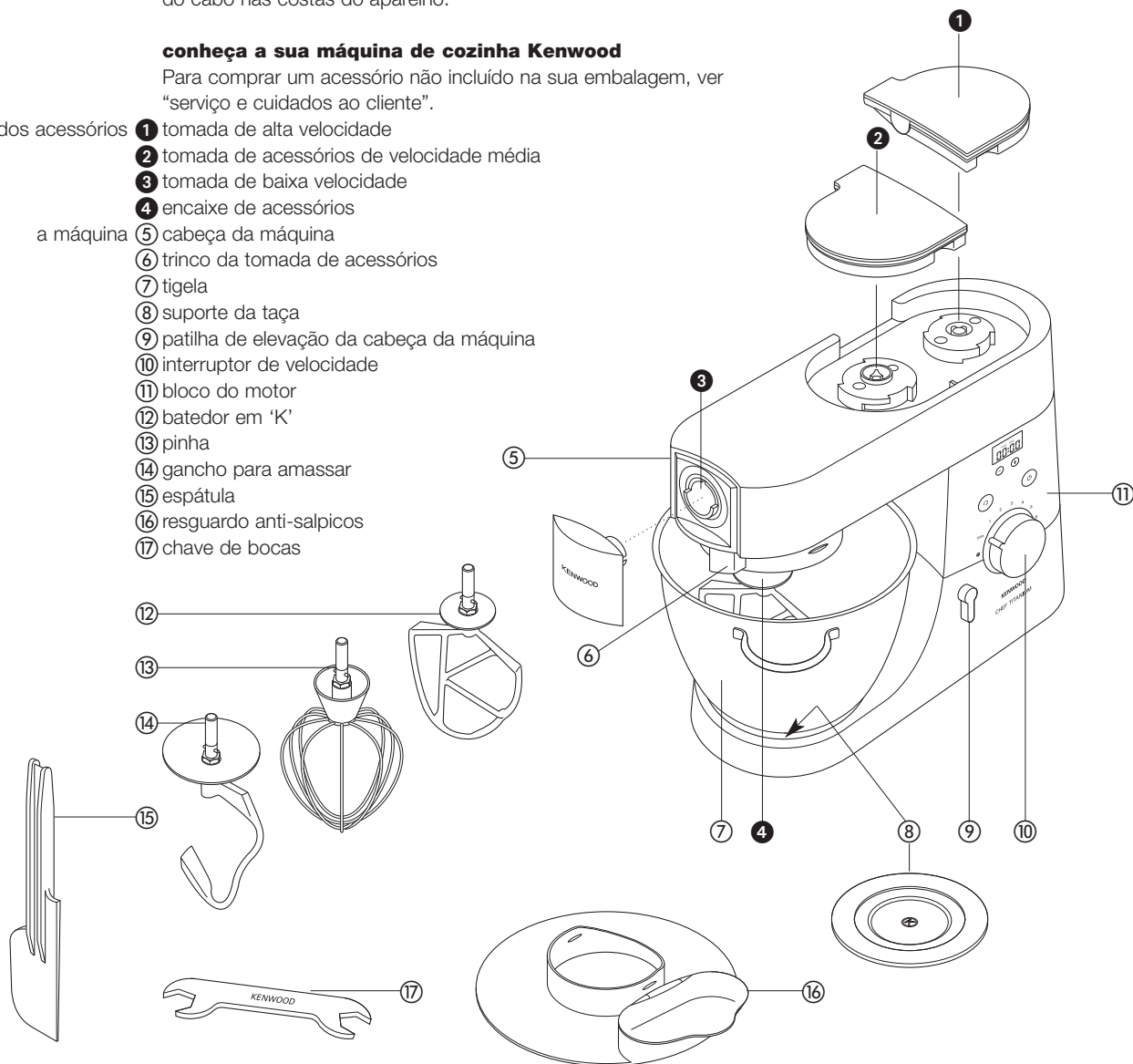
antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza'.
- 3 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

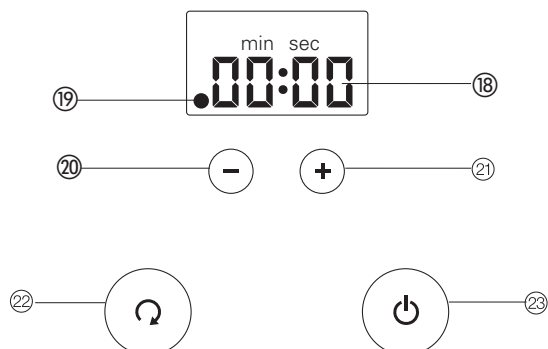
Para comprar um acessório não incluído na sua embalagem, ver "serviço e cuidados ao cliente".

- tomadas dos acessórios
- 1 tomada de alta velocidade
 - 2 tomada de acessórios de velocidade média
 - 3 tomada de baixa velocidade
 - 4 encaixe de acessórios
- a máquina
- 5 cabeça da máquina
 - 6 trinco da tomada de acessórios
 - 7 tigela
 - 8 suporte da taça
 - 9 patilha de elevação da cabeça da máquina
 - 10 interruptor de velocidade
 - 11 bloco do motor
 - 12 batedor em 'K'
 - 13 pinha
 - 14 gancho para amassar
 - 15 espátula
 - 16 resguardo anti-salpicos
 - 17 chave de bocas



painel de controlo

- 18 mostrador do temporizador
- 19 luz indicativa de potência ligada
- 20 botão de diminuição do temporizador
- 21 botão de aumento do temporizador
- 22 botão
- 23 botão de início/paragem



a máquina

- batedor em 'K' • os acessórios de misturar e algumas das suas funções
- pinha • para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- gancho para massas • 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 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio ① e levante a cabeça da misturadora até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo  para cima.
- 2 Empurre até parar ② depois vire.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ③
- 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 • Rode e remova.
- para remover um utensílio • Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada iluminado .
- 6 Rode o interruptor de velocidade ④ para a posição desejada e depois pressione o botão de arranque/paragem  para iniciar a batedeira. O temporizador irá contar em intervalos de 1 segundo. A velocidade poderá ser alterada em qualquer momento enquanto a batedeira se encontra em funcionamento.
- 7 Para parar a batedeira 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 batedeira não seja utilizada durante este período de tempo o mostrador voltará a exibir 00:00.

importante – Caso em qualquer, a cabeça da batedeira seja elevada durante o funcionamento, a batedeira pára automaticamente e não inicia até que se baixe a cabeça da batedeira. Apenas se reinicia quando se baixa a cabeça da batedeira 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 batedeira irá funcionar na velocidade máxima enquanto o interruptor for mantido nessa posição. Quando soltar o interruptor irá retomar a posição "min" e a batedeira irá parar.

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

botão fold

Pressione e solte o botão  rotativo e a batedeira 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.

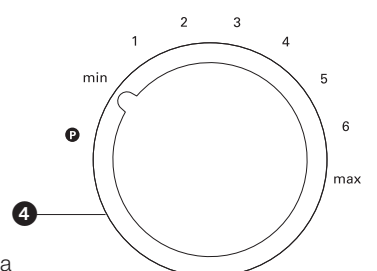
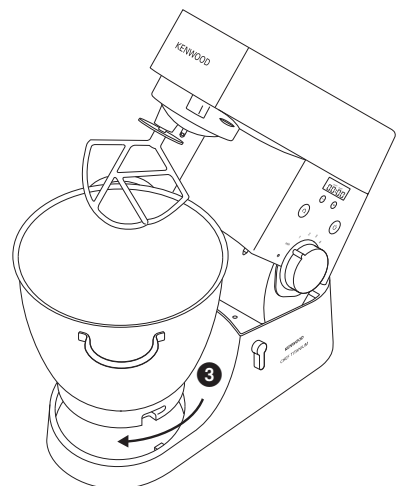
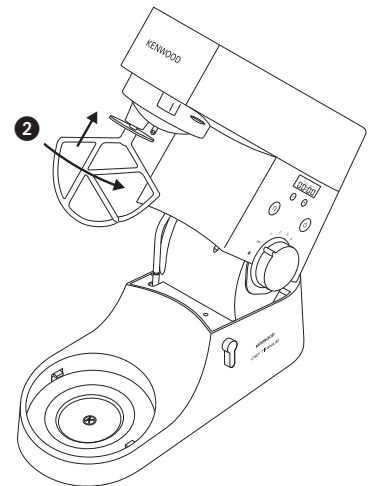
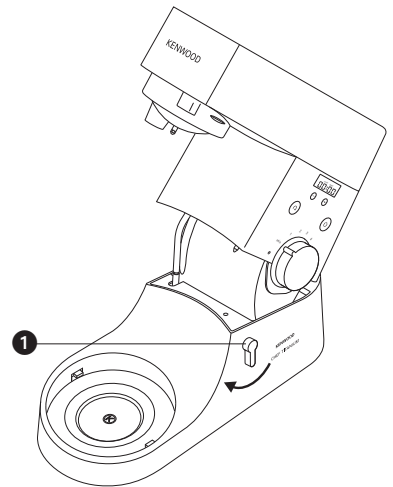
Nota: Caso a batedeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função rotativa não irá funcionar.

velocidades ④

- batedor em 'K' • **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.
- **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha • Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.' (máximo).
- gancho para massas • Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.

importante

Assegure-se que não está nenhum acessório colocado ou guardado na taça quando utilizar outras tomadas.



a máquina

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

CHEF

MAJOR

massa para tartes	• Peso de farinha: 680g	Peso de farinha: 910g
massa com fermento rija	• Peso de farinha: 1,36kg	Peso de farinha: 1,5kg
tipo britânico	• Peso total: 2,18kg	Peso total: 2,4kg
massa com fermento mole	• Peso de farinha: 1,3kg	Peso de farinha: 2,6kg
tipo continental	• Peso total: 2,5kg	Peso total: 5kg
massa para bolo de frutas	• Peso total: 2,72kg	Peso total: 4,55kg
claras de ovo	• 12	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.

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.

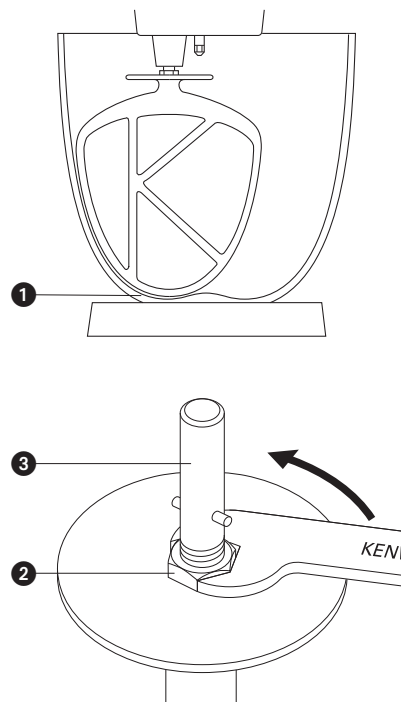
resolução de problemas

problema

- O batedor de varetas ou a varinha em 'K' bate contra o fundo da taça ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da taça.

solução • Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas fornecida. Eis como:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor 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. O ideal é que o batedor de varetas ou varinha em k devam **quase** tocar o fundo da taça **1**.
- 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca **2** para poder reajustar o eixo **3**. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo 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. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- 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.



problema

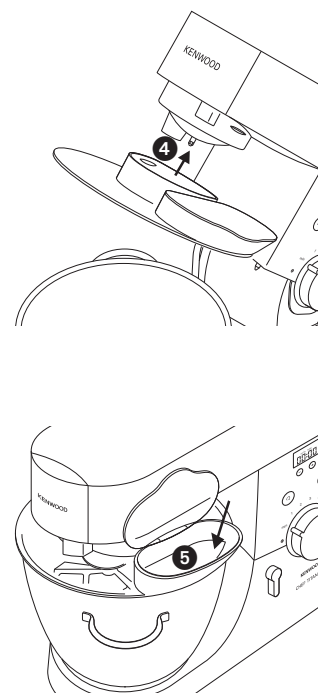
- A máquina pára durante o funcionamento.

solução • A sua batedeira encontra-se equipada com um dispositivo de protecção de sobrecarga e irá parar caso esteja em sobrecarga para proteger do equipamento. Caso tal suceda, desligue a batedeira da corrente eléctrica, e deixe-a descansar durante alguns minutos. Volte a ligar à corrente e pressione o botão de início/paragem. Caso a batedeira não reinicie de imediato, deixe-a descansar durante mais alguns minutos.

- Se por qualquer razão a energia da batedeira for cortada e a máquina parar de trabalhar, desligue usando o botão de início/paragem, espere alguns segundos e ligue novamente. A batedeira deve recomeçar a trabalhar imediatamente.

como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

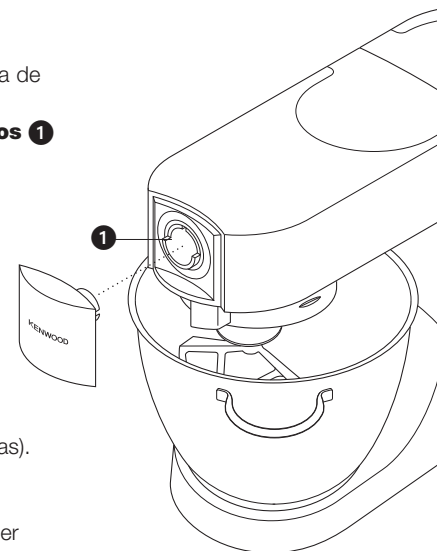
- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
 - 2 Coloque a taça na base.
 - 3 Puxe a protecção de salpicos para a parte interior da cabeça da batedeira **4** até ficar totalmente posicionada. A secção reclinável deverá ficar posicionada conforme ilustrado.
 - 4 Introduza o acessório pretendido.
 - 5 Baixe a cabeça da máquina.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente na taça através da secção reclinável da protecção de salpicos **5**.
 - Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.



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 1** a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.



bloco do motor e tampas das tomadas de acessórios

- Limpe-os com um pano humedecido e depois outro seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.
- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.

utensílios

- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).
- Os utensílios de aço inoxidável podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.
- Os utensílios que não sejam de aço inoxidável (revestidos) devem ser apenas lavados à mão e depois bem secos.

resguardo anti-salpicos

- Lave-o à mão e depois seque-o bem.

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 electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se 'service og kundepleje').
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motoren, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring'.
3. Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bagpå maskinen.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

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

kraftudtag til tilbehør ❶ kraftudtag (high-speed)

❷ medium kraftudtag

❸ kraftudtag (low-speed)

❹ redskabsåbning

mixeren ❺ mixerhoved

❻ kraftudtagslås

❼ skål

❽ skålens støttepude

❾ hovedløftearm

❿ hastighedsknap

⓫ motorenhed

⓬ K-spade

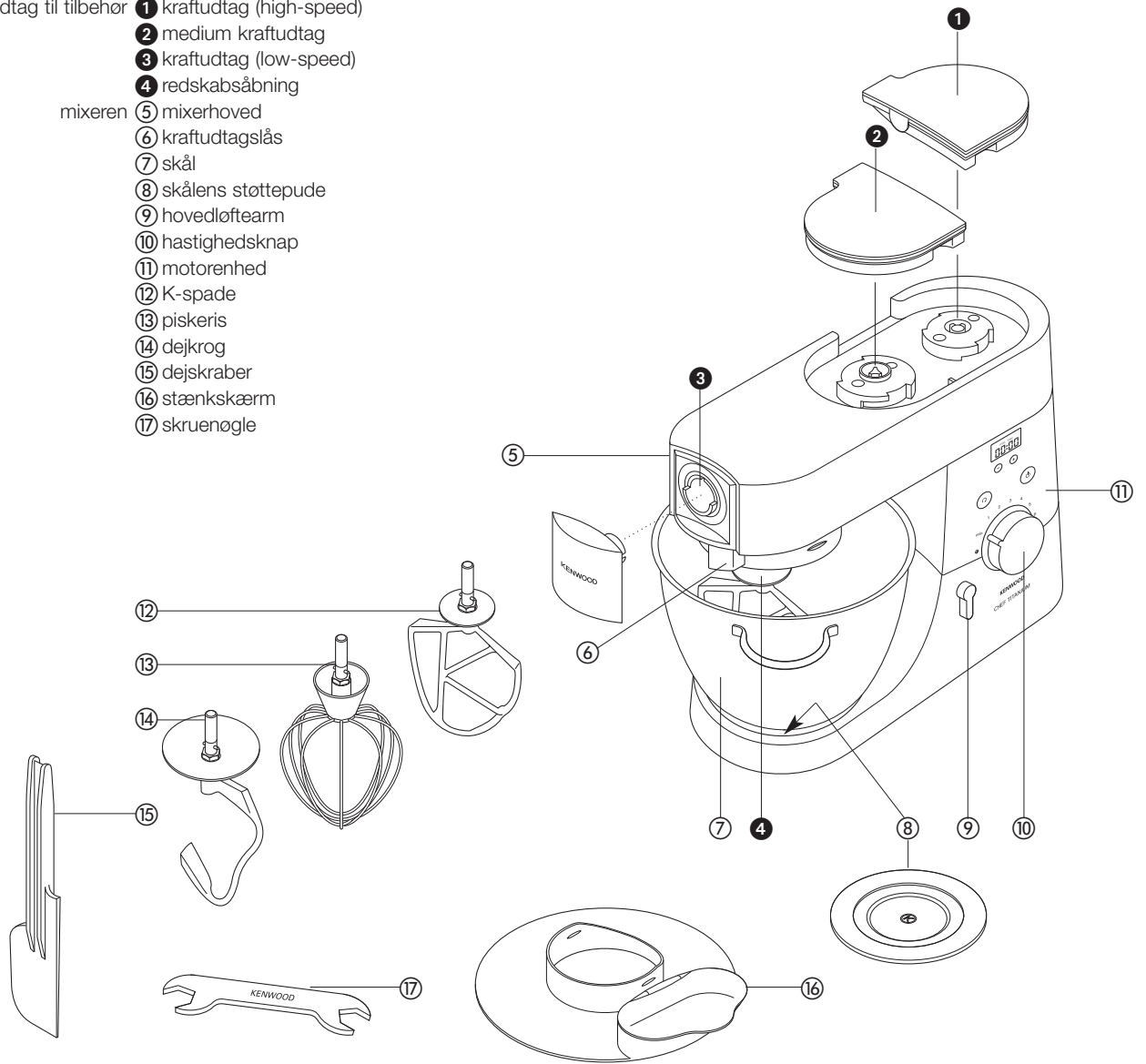
⓭ piskeris

⓮ dejkrog

⓯ dejskraber

⓰ stænkskærm

⓱ skruenøgle



kontrolpanel

⓫ timerdisplay

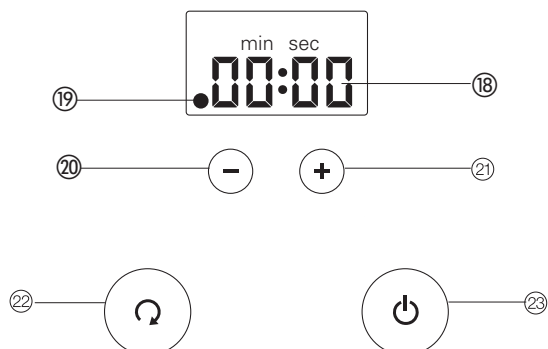
⓫ indikatorlys som viser, når strømmen er tilsluttet

⓫ knap til aftagelse af tid

⓫ knap til forøgelse af tid

⓫ foldeknap

⓫ start/stop-knap



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftegrebet med uret **1**, og hejs mixerhovedet til det låses. Sørg for, at skålunderlaget er korrekt monteret med **(K)** symbolet øverst.
- sådan indsættes et værktøj 2 Skub det op indtil det stopper **2** vend herefter.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**
- 4 Mixerhovedet sænkes ved at løfte det lidt og så dreje hovedløftearmen med uret. Sænk det ned i låst stilling.
- for at fjerne et værktøj • Vend og fjern.
- 5 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes dette og efterlader strømindkatoren oplyst **(P)**.
- 6 Drej hastighedskontakten **4** hen til den ønskede indstilling og tryk herefter på start/stop **(P)** knappen for at starte røremaskinen. Timeren vil tælle op ad intervaller på et sekund. Hastigheden kan ændres på ethvert tidspunkt, mens røremaskinen er i funktion.
- 7 Du kan stoppe røremaskinen ved at trykke på knappen start/stop **(P)**. Driftstiden vil blive vist, og hvis maskinen genstartes vil timeren fortsætte med at tælle, forudsat at der ikke er gået mere end 3 minutter. Såfremt røremaskinen ikke anvendes inden for denne tid, vil displayet nulstilles til 00:00.

vigtigt – Hvis røremaskinens hoved rejses vil røremaskinen på ethvert tidspunkt automatisk stoppe, og den vil ikke genstarte, når hovedet sænkes. Den vil kun genstarte, når hovedet sænkes og start/stop knappen **(P)** trykkes.

pulsposition

For at kunne vælge puls, skal du dreje kontakten mod uret til position **(P)**. Røremaskinen vil køre på maksimal hastighed så lang tid knappen holdes i denne position. Når knappen frigives, vil maskinen vende tilbage til 'min' position og vil herefter stoppe.

Bemærk: Såfremt røremaskinen køre på timertilstand vil pulsfunktionen ikke være tilgængelig.

foldeknap

Tryk og frigiv foldeknappen **(Q)** og røremaskinen vil automatisk køre med minimumshastighed i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede for at opnå en længere drift eller trykkes gentagne gange efter behov for at blande ingredienser.

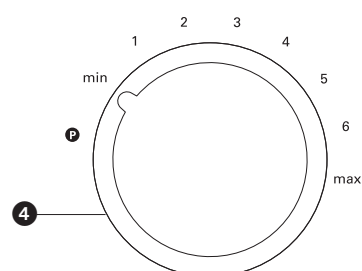
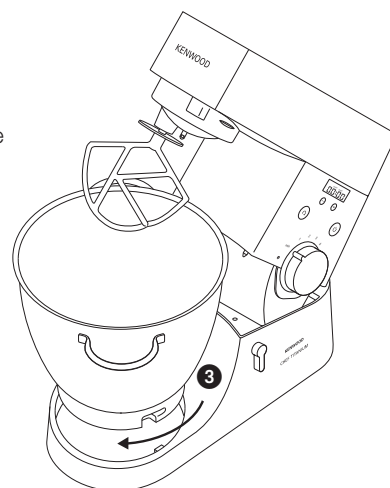
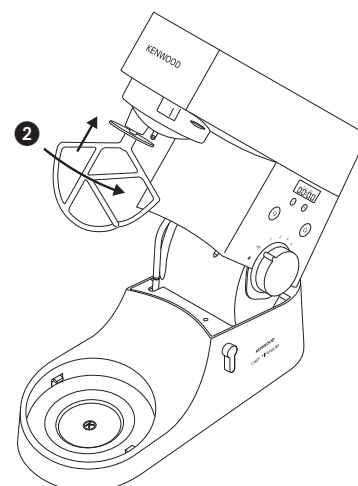
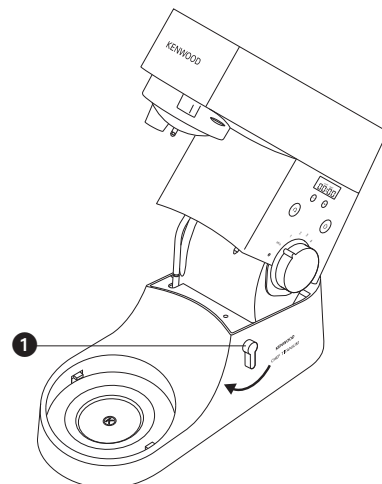
Bemærk: Såfremt røremaskinen køre i timertilstand vil foldefunktionen ikke være tilgængelig.

hastigheder **4**

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

vigtigt

Sørg for at der ikke er monteret et skålnedskab eller et redskab ligger til opbevaring i skålen, når der anvendes andre kraftudtag



mixeren

sådan anvendes nedtællingstimeren

- 1 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes, sådan at strømtilførselsindikatoren er synlig .
- 2 Tryk enten på knappen + eller – i et sekund og strømindikatoren forsvinder og 00:00 vises i displayet.
- 3 Tryk på knapperne + og – indtil den ønskede tid vises. Timeren vil tælle opad i intervaller på 5 sekunder. Såfremt knapperne trykkes kontinuerligt, vil numrene ændres hurtigere jo længere de holdes nede. Der kan indstilles til maksimalt 60 minutter. Såfremt en tid ikke vælges inden for 30 sekunder, vil displayet vende tilbage og vise strømtilførselsindikatoren.
- 4 Tryk på knappen start/stop  for at starte røremaskinen og timeren vil tælle nedad i intervaller på et sekund.
 - Røremaskinens drift kan sættes i pausetilstand på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen start/stop én gang. Dette vil også sætte timeren i pausetilstand. For at genoptage røringprocessen trykkes der igen på knappen start/stop, røremaskinen vil starte, og timeren vil fortsæt tælle nedad. Hvis røremaskinen efterlades i pausetilstand i ti minutter, vil timeren automatisk nulstille, og der høres en lyd i 2 sekunder.
- 5 Røringprocessen vil automatisk stoppe, når den samlede tid er udløbet og der høres et bip i 5 sekunder. Displayet vil blinke 00:00 i 5 sekunder, og herefter slettes og vise strømtilførselsindikatoren .



sådan genindstiller du timeren

- 1 Nulstil timeren ved at trykke på knapperne – og + på samme tid. Hvis røremaskinen imidlertid ikke er i brug i 30 minutter, vil displayet automatisk nulstille til 00:00.

maksimalle mængder

CHEF

MAJOR

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

- generelle tips
- Stop røringprocessen og skrap regelmæssigt skålen ned med en spatel.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggehvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Overskrid aldrig de viste maksimale kapaciteter – du vil herved overbelaste maskinen.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

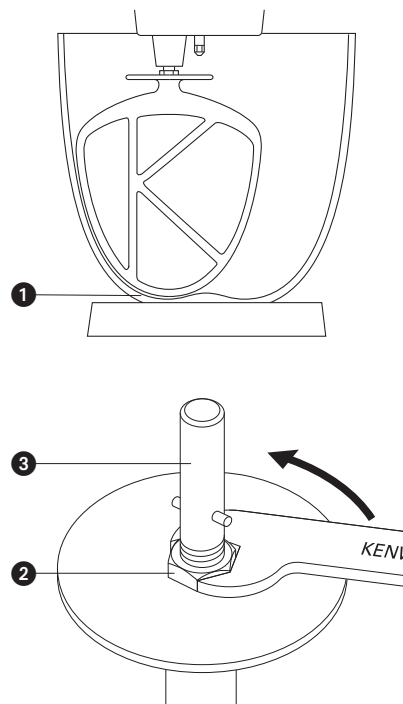
fejlfinding

problem:

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

løsning • Juster højden ved at bruge den medfølgende skruenøgle. Her ser du hvordan:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhoved og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken **2** tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet **3**. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal skaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal løftes fra skålens bund, skal skaftet drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mikseren, og sænk mikserhovedet. (Kontrollér positionen ved at referere til de ovenstående punkter).
- 7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort spændes møtrikken forsvarligt.



problem

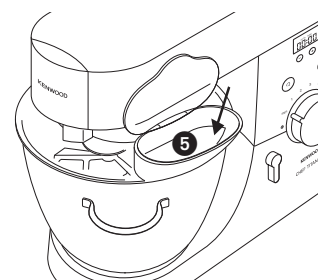
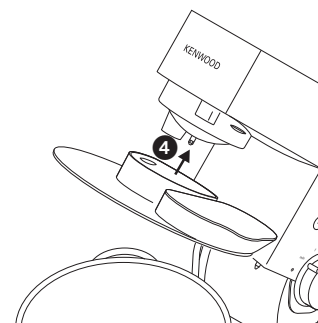
- Mixeren standser under brugen.

løsning • Din røremaskine er udstyret med en beskyttende overlæsningsanordning for at beskytte maskinen. Hvis dette opstår, slukkes der for strømtilførslen. Fjern nogle af ingredienserne for at mindske overlæsset, og lad røremaskinen stå nogle få minutter. Sæt strømmen til igen og tryk på knappen start/stop. Hvis røremaskinen ikke starter øjeblikkeligt, skal du lade den stå i længere tid.

- Hvis, af nogen årsag, håndmikserens strømforsyning afbrydes og apparatet stopper, skal du slukke på start/stop-knappen, vente et par sekunder og derefter tænde igen. Håndmikseren bør genoptage funktion øjeblikkeligt.

sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
 - 2 Sæt skålen i fordybningen.
 - 3 Skub sprøjteværnet på undersiden af røremaskinen **4** indtil den er korrekt placeret. Hængelsektionen bør placeres som vist.
 - 4 Isæt det ønskede tilbehør.
 - 5 Sænk mixerhovedet.
- Under røringssprocessen kan der tilføres ingredienser direkte i skålen via hængelsektionen på sprøjteværnet **5**.
 - Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.



rengøring og service

rengøring

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

motorenhed, kraftudtagsdæksler • Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.

- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

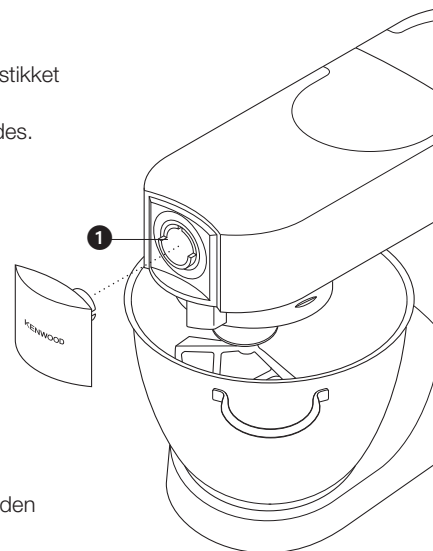
skål • Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

- Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
- Kålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

tilbehør • Tilbehør i rustfrit stål kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.

- Tilbehør, der ikke er i rustfrit stål, (dvs. belagte) må kun vaskes i hånden og skal tørres grundigt.

stænkskærm • Vaskes i hånden og tørres grundigt.



service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

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

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



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

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

läs känna din Kenwood köksmaskin

säkerheten

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

innan du sätter i kontakten

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

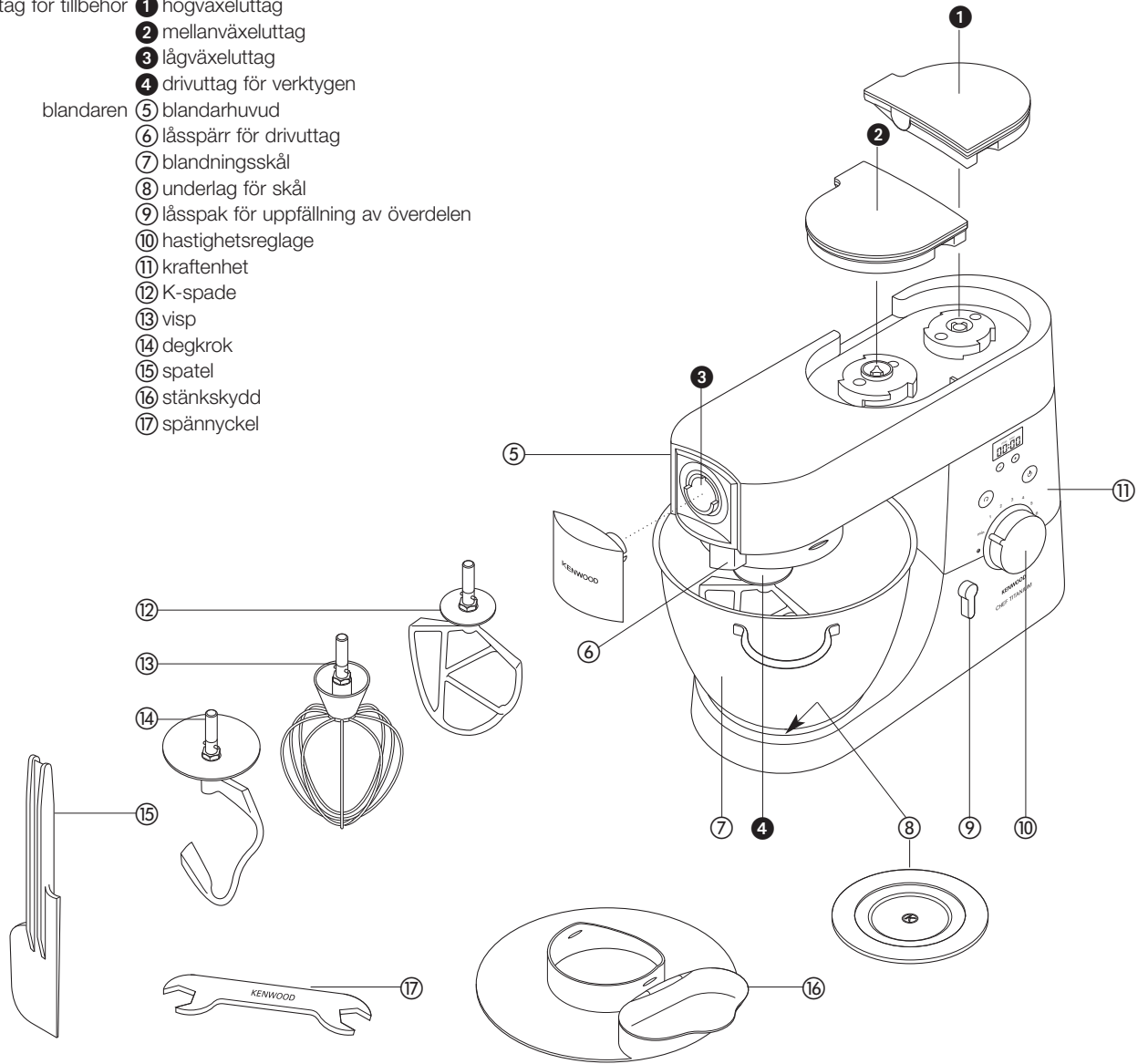
innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring'.
- 3 Tryck in överflödig sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

lär känna din Kenwood köksmaskin

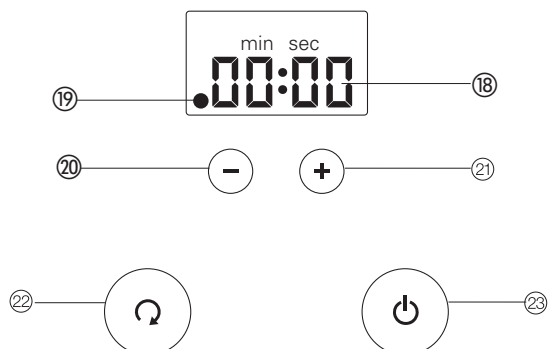
Om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i leveransen, se service och kundtjänst.

- uttag för tillbehör ① högväxeluttag
② mellanväxeluttag
③ lågväxeluttag
④ drivuttag för verktygen
- blandaren ⑤ blandarhuvud
⑥ låsspärr för drivuttag
⑦ blandningsskål
⑧ underlag för skål
⑨ låsspak för uppfällning av överdelen
⑩ hastighetsreglage
⑪ kraftenhet
- ⑫ K-spade
⑬ visp
⑭ degkrok
⑮ spatel
⑯ stänkskydd
⑰ spännyckel



kontrollpanel

- ⑱ timerdisplay
⑲ indikatorlampa - ström på
⑳ knapp för minskning av tid
㉑ knapp för ökning av tid
㉒ omrörningsknapp
㉓ start/stopp-knapp



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast.
Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen  överst.
- montera ett verktyg 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** och vrid sedan.
- 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**
- 4 För att sänka blandarhuvudet lyfter du det något och vrider sedan lyftspaken medurs. Sänk blandarhuvudet tills det knäpps fast.
- ta bort ett verktyg • Vrid och demontera.
- 5 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och sedan slocknar den. Strömindikatorn är tänd .
- 6 Vrid hastighetsreglaget **4** till önskad inställning och tryck på start/stopp-knappen  för att starta apparaten. Timern räknar uppåt i steg om 1 sekund.
Du kan när som helst ändra hastigheten medan apparaten är igång.
- 7 Stoppa mixern genom att trycka på start/stopp-knappen . Körtiden visas och om apparaten startas igen inom tre minuter fortsätter timern att gå. Om mixern inte startas igen inom tre minuter återställs timern till 00:00.

Viktigt – Om mixerhuvudet lyfts upp under körning, kommer apparaten att stoppa automatiskt och den startar inte igen när mixerhuvudet sänks ned. Den startar bara igen när du sänker ned huvudet och trycker in start/stopp-knappen .

pulsläge

Om du vill använda puls ska du vrida hastighetsreglaget moturs till läge **Ⓟ**. Apparaten körs på högsta hastighet så länge reglaget hålls i detta läge. När du släpper reglaget återgår det till "min"-läge och apparaten stoppar. Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte pulsfunktionen.

omrörningsknapp

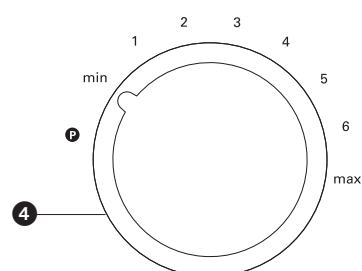
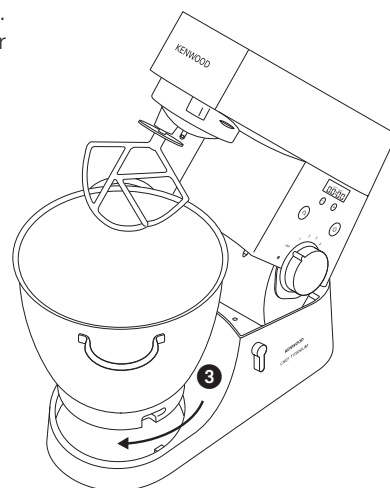
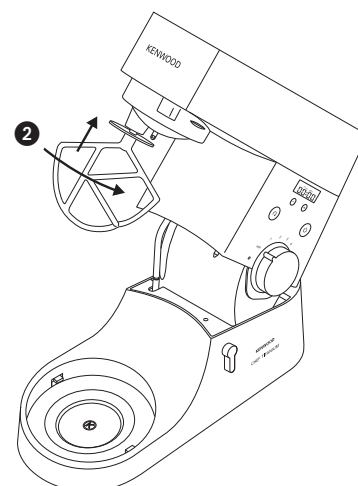
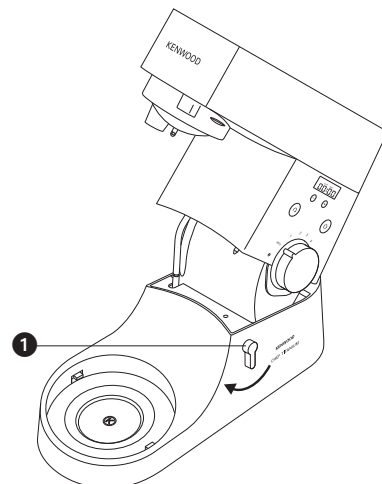
Tryck på och släpp omrörningsknappen  så körs apparaten automatiskt på lägsta hastighet i 2-3 sekunder. Du kan hålla knappen nedtryckt om du vill köra längre eller trycka upprepade gånger för att blanda ingredienserna.
Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte omrörningsfunktionen.

hastigheter **4**

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

viktigt

Inga redskap får vara monterade eller förvaras i skålen när andra uttag används.



blandaren

använda timern

- 1 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och därefter visas strömindikatorn .
- 2 Tryck på någon av knapparna + eller – i en sekund, då försvinner strömindikatorn och 00:00 visas i displayen.
- 3 Tryck på knapparna + och – tills önskad tid visas. Timern räknar uppåt i steg om 5 sekunder. Om du håller knapparna nedtryckta växlar siffrorna snabbare ju längre du håller knapparna nedtryckta. Du kan maximalt ställa in en tid på 60 minuter. Om du inte väljer tid inom 30 sekunder, återgår displayen till att visa strömindikatorn.
- 4 Tryck på start/stopp-knappen  för att starta mixern. Då räknar timern ned i intervall om en sekund.
 - Du kan när som helst pausa mixern genom att trycka en gång på start/stopp-knappen. Kör mixern igen genom att trycka en gång på start/stopp-knappen igen. Mixern startar då och timern fortsätter att räkna ned. Om du lämnar mixern i pausläge i tio minuter återställs den automatiskt och en ljudsignal hörs under två sekunder.
- 5 Mixern stannar automatiskt när den totala tiden har gått och en ljudsignal hörs under fem sekunder. På displayen blinkar 00:00 under fem sekunder och därefter visas strömindikatorn .



nollställa timern

- 1 Nollställ timern genom att trycka samtidigt på knapparna – och +. Om mixern inte använd inom 30 minuter återställs timern till 00:00.

maxkapaciteter

CHEF

MAJOR

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

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

- allmänna råd
- Stanna mixern regelbundet och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan.
 - Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
 - Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
 - Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

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

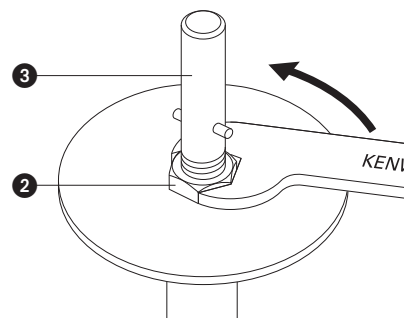
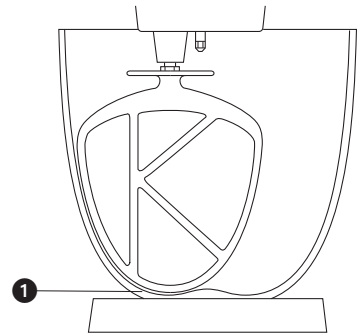
felsökning

problem

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

lösning • Ställ in höjden med den medföljande skruvnyckeln. Gör så här:

- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln för att lossa muttern **2** tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **3**. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrids du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrids du axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern.
- 6 Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
- 7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.



problem

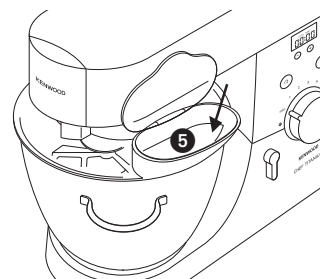
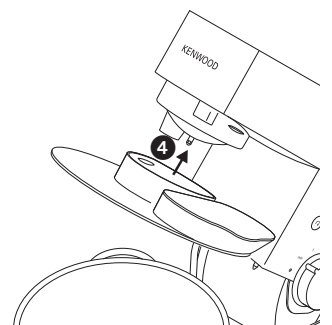
- Maskinen stannar under användningen.

lösning • Din mixer är utrustad med ett överbelastningsskydd och den stoppar vid överbelastning. Dra ut mixerns stickpropp om detta inträffar. Avlägsna en del av ingredienserna för att minska belastningen och låt mixern stå under ett par minuter. Sätt i stickproppen och tryck på start/stopp-knappen. Om mixern inte startar direkt ska du låta den stå ytterligare en stund.

- Om strömmen av någon anledning bryts till mixern och den stannar ska du stänga av genom att trycka på start/stopp-knappen, vänta i några sekunder och sedan sätta på den igen. Mixern bör då fortsätta att fungera direkt.

montering och användning av stänkskyddet

- 1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
 - 2 Sätt skålen på basen.
 - 3 Tryck på stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet **4** tills det sitter helt på plats. The hinged section should be positioned as shown.
 - 4 För in önskat verktyg.
 - 5 Sänk blandarhuvudet.
- Under körning kan du tillsätta ingredienserna direkt i skålen via den ledade delen av stänkskyddet **5**.
 - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

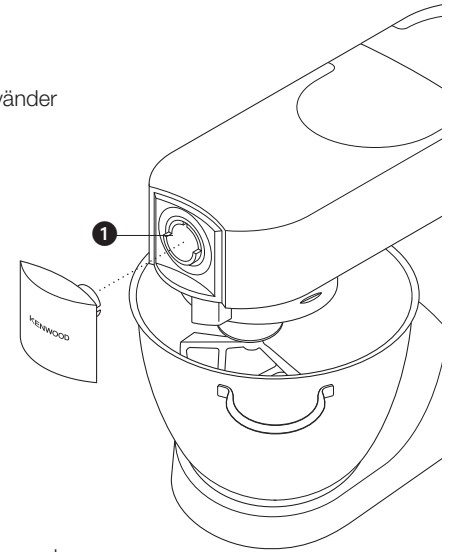


rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag ① när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

- kraftenheten, uttagslocken
- Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skål
- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
- verktyg
- Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)
 - Verktyg av rostfritt stål kan handdiskas eller maskindiskas.
 - Verktyg av (eller överdragna med) annat material kan bara handdiskas och ska sedan torkas väl.
- stänkskydd
- Handdiska och torka väl.



service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
-
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
 - Tillverkad i Kina.



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

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

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

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'service og kundetjeneste'.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.

• ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.

- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Før maskinen tas i bruk

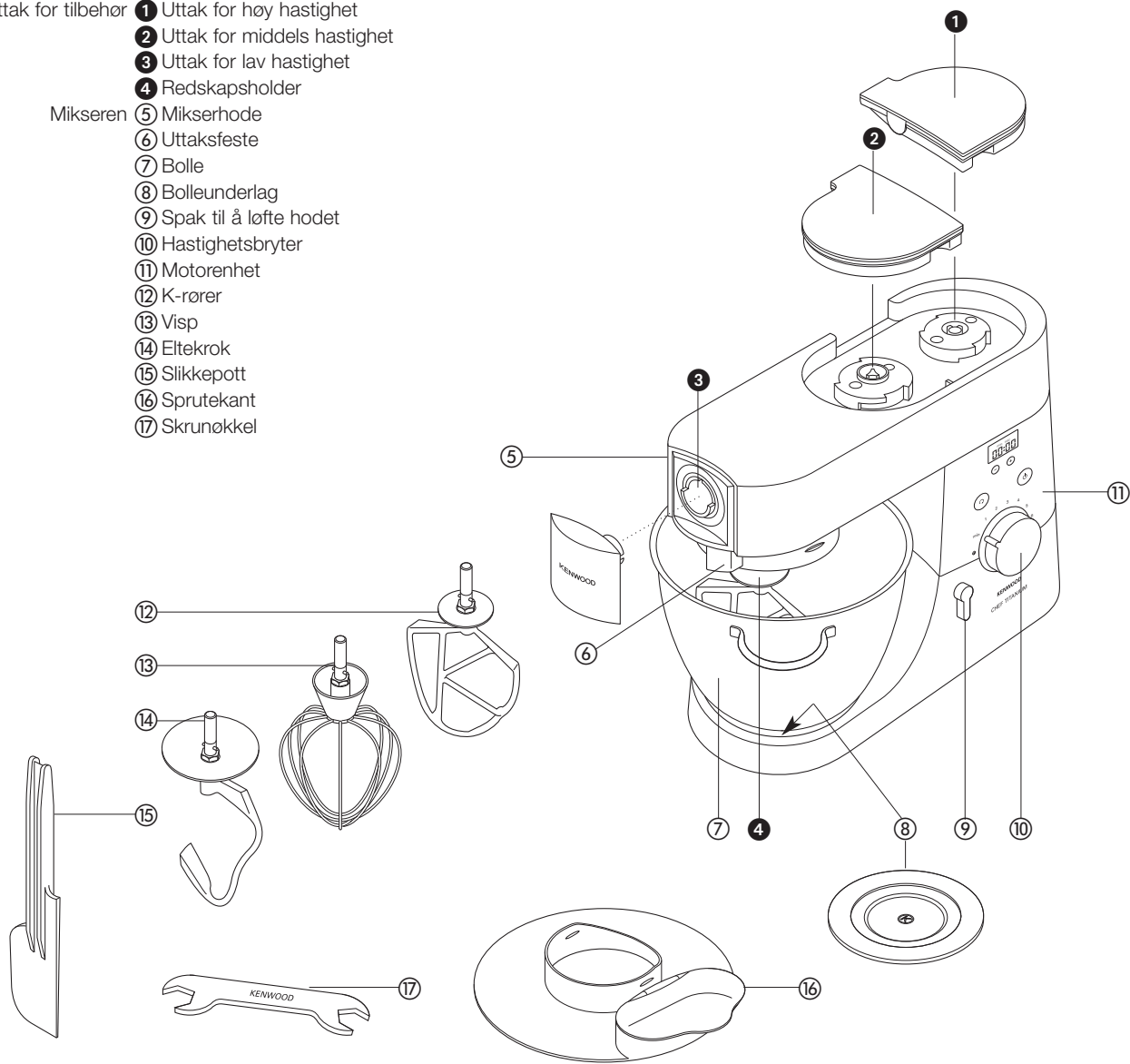
- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring'.
- 3 Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

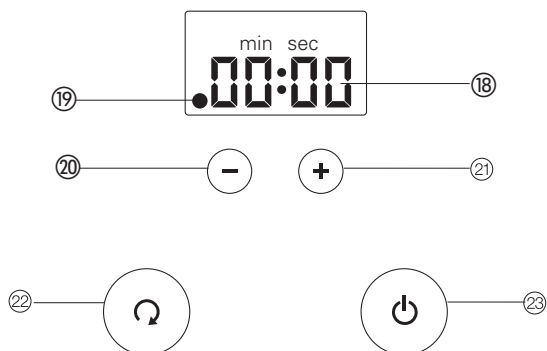
- Uttak for tilbehør
- ① Uttak for høy hastighet
 - ② Uttak for middels hastighet
 - ③ Uttak for lav hastighet
 - ④ Redskapsholder

- Mikseren
- ⑤ Mikserhode
 - ⑥ Uttaksfeste
 - ⑦ Bolle
 - ⑧ Bolleunderlag
 - ⑨ Spak til å løfte hodet
 - ⑩ Hastighetsbryter
 - ⑪ Motorenhet
 - ⑫ K-rører
 - ⑬ Visp
 - ⑭ Eltekrok
 - ⑮ Slikkepott
 - ⑯ Sprutekant
 - ⑰ Skrunøkkel



kontrollpanel

- ⑱ klokkesdisplay
- ⑲ på-indikator
- ⑳ klokke, nedknapp
- ㉑ klokke, oppknapp
- ㉒ vendeknapp
- ㉓ på/av-knapp



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
Sørg for at bolleunderlaget er riktig plassert med (K)-symbolet øverst.
- sett i redskap 2 skyv opp til det stanser ② og så vri.
- 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne ③
- 4 For å senke blandeheadet, løfter du den litt, og dreier så på hodeløfterspaken med urviseren. Senk til låst posisjon.
- ta ut redskap • vri og ta av.
- 5 Sett støpselet i kontakten Displayet viser 88:88 og deretter slettes det og strømindikatoren lyser .
- 6 Slå hastighetsbryteren ④ til ønsket innstilling og trykk deretter på på/av-knappen  for å starte mikseren. Klokken teller oppover i intervaller på ett sekund.
Hastigheten kan forandres når som helst når mikseren går.
- 7 Stopp mikseren ved å trykke inn på/av-knappen . Brukstiden vises og hvis maskinen startes igjen fortsetter klokken å telle forutsatt at det ikke har gått mer enn 3 minutter. Hvis mikseren ikke brukes innen denne tiden, stilles displayet tilbake på 00:00.

Viktig – Hvis hodet heves på noe tidspunkt når mikseren går, stanser mikseren automatisk og den starter ikke igjen når mikserhodet senkes. Den starter kun opp igjen når hodet senkes og på/av-knappen  trykkes inn.

pulsfunksjon

Får å velge pulsfunksjonen skal hastighetsbryteren vris mot klokken til (P)-posisjonen. Mikseren går ikke ved maksimal hastighet så lenge bryteren holdes i denne posisjonen. Når bryteren slippes går den tilbake til "min"-posisjonen og mikseren stanser.

Merk: Hvis mikseren går i klockemodus fungerer ikke pulsfunksjonen.

vendeknapp

Trykk ned og slipp vendeknappen  og mikseren går automatisk på laveste hastighet i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede lenger, eller den kan trykkes ned gjentatte ganger etter behov for å blande ingrediensene.

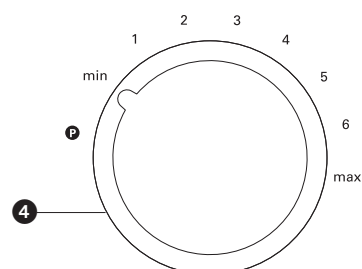
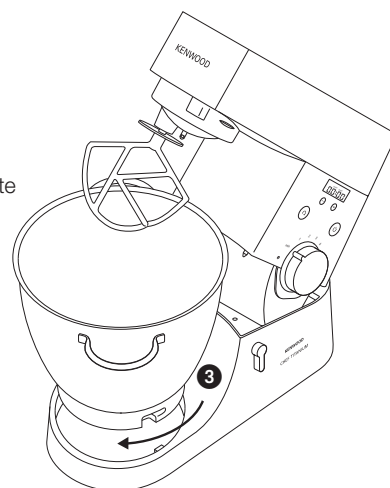
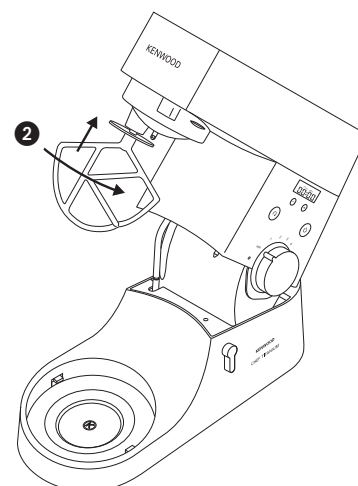
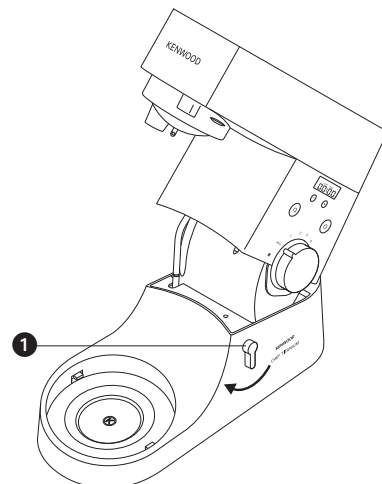
Merk: Hvis mikseren går i klockemodus fungerer ikke vendefunksjonen.

Hastigheter ④

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

viktig

Sørg for at ingen bollevertøy er montert i bollen når du bruker andre utganger.



Mikseren

slik brukes nedtellingsklokken

- 1 Sett støpselet i kontakten. Displayet viser 88:88 og deretter slettes det slik at du kan se strømindikatoren .
- 2 Trykk på enten + eller - -knappen i ett sekund og på-indikatoren forsvinner og 00:00 kommer fram på displayet.
- 3 Trykk på på + og - -knappene til ønsket tid kommer fram. Klokken teller oppover i intervaller på fem sekunder. Hvis knappene trykkes kontinuerlig skifter tallene raskere jo lengre de holdes nede. Du kan stille inn maksimalt 60 minutter. Hvis du ikke velger en tid innen 30 sekunder, går displayet tilbake til å vise strømindikatoren.
- 4 Trykk på på/av-knappen  for å starte mikseren og klokken teller nedover i intervaller på ett sekund.
 - Mikseren kan stanses midlertidig når som helst ved å trykke ned på/av-knappen én gang – dette stanser dessuten klokken midlertidig. Miksingene gjenopptas ved å trykke ned på/av-knappen igjen – mikseren starter og klokken fortsetter nedtellingen. Hvis mikseren blir stående i pausemodus i ti minutter, tilbakestilles klokken automatisk og du hører en lyd i to sekunder.
- 5 Blandeprosessen stanser automatisk når total tid er utløpt og du hører en pipelyd i fem sekunder. Displayet blinker 00:00 i fem sekunder, og så slettes det og du ser på-indikatoren .



slik nullstilles klokken

- 1 Klokken nullstilles ved å trykke ned - og + -knappene samtidig. Men hvis mikseren ikke brukes på 30 minutter, stilles displayet automatisk tilbake til 00:00.

Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
Mørdeig	• Melvekt: 680g	Melvekt: 910g
Fast gjærdeig	• Melvekt: 1.36kg	Totalvekt: 1.5kg
Britisk type	• Totalvekt: 2.18kg	Totalvekt: 2.4kg
Løs gjærdeig	• Melvekt: 1.3kg	Melvekt: 2.6kg
Kontinental type	• Totalvekt: 2.5kg	Totalvekt: 5kg
Fruktkakerøre	• Totalvekt: 2.72kg	Totalvekt: 4.55kg
Eggehviter	• 12	16

- generelle tips
- Stopp maskinen ofte og skrap ned kantene i bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

- viktig
- Gå aldri over oppgitt maksimal kapasitet - det overbelaster maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

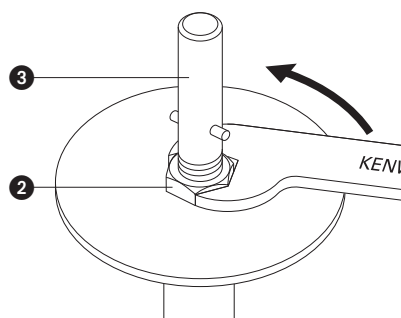
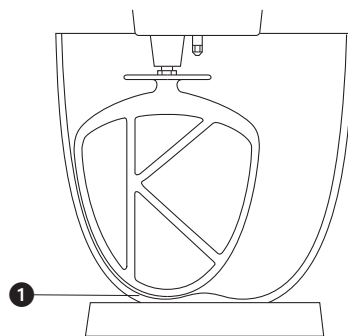
Løsning på problemer

Problem

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

Løsning • Juster høyden med skiftenøkkelen som følger med. Slik gjør du det:

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller rørerredskap.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet. Ideelt sett skal vispen og K-vispen **nesten** berøre bunnen av bollen ❶.
- 4 Bruk skrunøkkel som fulgte med til å løsne mutteren ❷ tilstrekkelig så du kan justere skaftet ❸. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen vrir du skaftet mot klokken. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen, vrir du skaftet med klokken.
- 5 Stram til mutteren på nytt.
- 6 Tilpass verktøyet til mikseren og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
- 7 Gjenta trinnene over om nødvendig til verktøyet er riktig stilt inn. Når dette er i orden, strammer du til mutteren skikkelig.



problem

- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

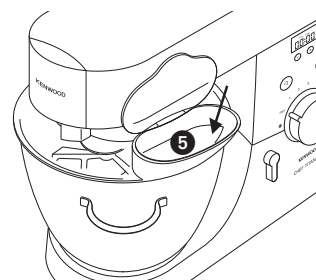
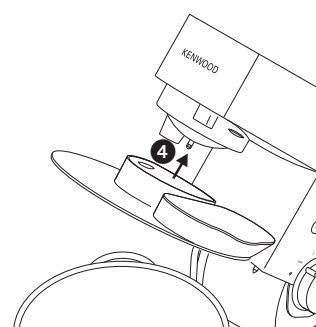
Løsning • Mikseren er utstyrt med et overbelastningsvern og stanser hvis den er overbelastet for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer skal du trekke støpselet ut av kontakten.

Ta ut noe av innholdet slik at belastningen reduseres, og la miksen stå i noen få minutter. Sett støpselet i kontakten igjen og trykk på på/av-knappen. Hvis mikseren ikke starter umiddelbart skal du la den hvile litt lengre.

- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn svikter og den stanser, skal du slå den av ved hjelp av på/av-knappen, vente noen få sekunder og så slå den på igjen. Mikseren bør starte med en gang.

tilpasse og bruke sprutekanten

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
 - 2 Sett bollen på plass.
 - 3 Skyv sprutdekselet inn på undersiden av mikserhodet ❹ til det sitter på plass. Den hengslete delen skal være plassert som vist.
 - 4 Sett i ønsket redskap.
 - 5 Senk mikserhodet.
- Ved miksing kan du tilsette ingredienser direkte til bollen via den hengslete delen i sprutdekselet ❺.
 - Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.



Rengjøring og service

stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp ❶ ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

Strømenhet, utløpsdeksler

- Tørk av med fuktig klut, la tørke.
- Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.

Bolle

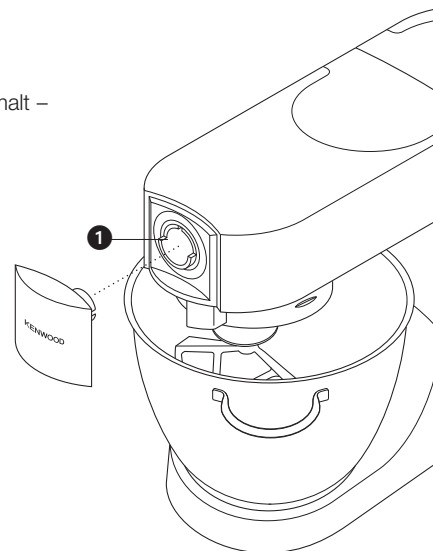
- Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.

redskaper

- Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner)
- Redskaper av rustfritt stål kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Redskaper som ikke er av rustfritt stål (belagt) bør kun vaskes for hånd og tørkes grundig.

Sprutekant

- Vaskes for hånd, tørkes grundig.



service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

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

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



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

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

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

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

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus'.
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

laitteiden voimansiirtoistukat ❶ suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

❷ päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka

❸ hitaammille laitteille

❹ kulhon käyttöosille

peruskone ❺ vatkainpää

❻ lukitusvipu

❼ kulho

❽ kulhon kiinnitysosa

❾ vatkainpään käyttövipu

❿ nopeuskytkin

⓫ runko/moottori

⓬ K-vatkain

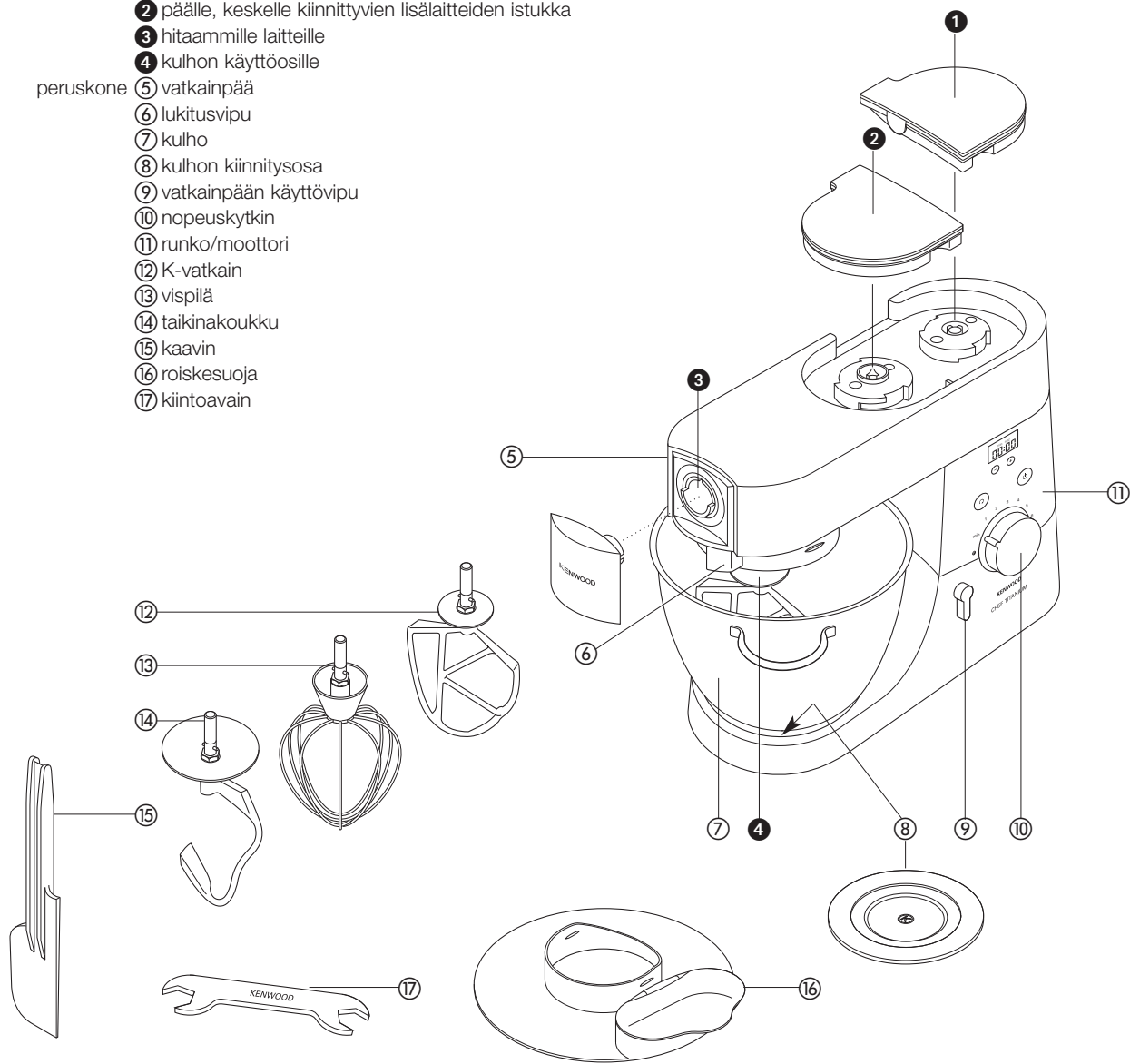
⓭ vispilä

⓮ taikinakoukku

⓯ kaavin

⓰ roiskesuoja

⓱ kiintoavain



ohjauspaneeli

❶ ajastinnäyttö

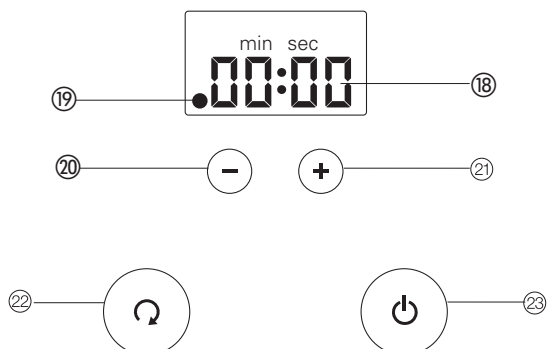
❷ virtamerkkivalo

❸ ajanvähennyspainike

❹ ajanlisäämispainike

❺ kääntelypainike

❻ käynnistys-/pysäytyspainike



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikainoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittaa.
- taikinakoukku • Hiivataikainoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ① ja nosta sekoituspäättä, kunnes se lukittuu.
Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että (K) -symboli on yläasennossa.
- 2 Paina loppuun saakka ② ja käännä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- 4 Kiinnitysvarsi lasketaan nostamalla sitä hieman ja kääntämällä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään. Kiinnitysvarsi lasketaan sitten lukittuun asentoon.
- työvälineen irrottaminen • Käännä ja irrota.
- 5 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja  virtamerkkivalo jää näkyviin.
- 6 Käännä nopeudenvälitsin ④ haluamaasi asentoon. Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajustin laskee ylöspäin 1 sekunnin askelin.
Nopeutta voidaan muuttaa koska vain sekoittimen ollessa toiminnassa.
- 7 Voit pysäyttää sekoittimen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Toiminta-aika tulee näkyviin. Jos laite käynnistetään uudelleen, ajastimen laskeminen jatkuu, jos aikaa on kulunut vähemmän kuin 3 minuuttia. Jos sekoitinta ei käytetä tänä aikana, näyttöön palaa 00:00.

Tärkeää: Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, sekoitin pysähtyy automaattisesti eikä käynnisty uudelleen, ennen kuin sekoituspää on laskettu alas. Laite käynnistyy uudelleen vasta, kun pää on laskettu alas ja käynnistys-/pysäytyspainiketta  on painettu.

sykäysasento

Voit valita sykäystoiminnon kääntämällä nopeudenvälitsintä vastapäivään (P) -asentoon. Sekoitin toimii suurimmalla nopeudella kunnes valitsin vapautetaan. Kun valitsin vapautetaan, se palaa pienimpään asentoon ja sekoitin pysähtyy. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, sykäystoiminto ei ole käytettävissä.

kääntelypainike

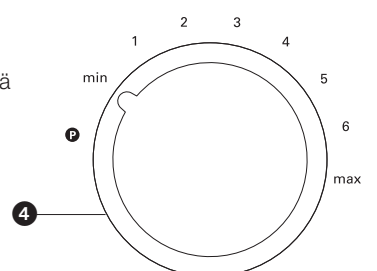
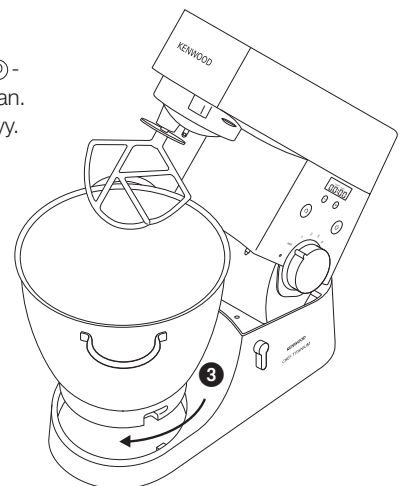
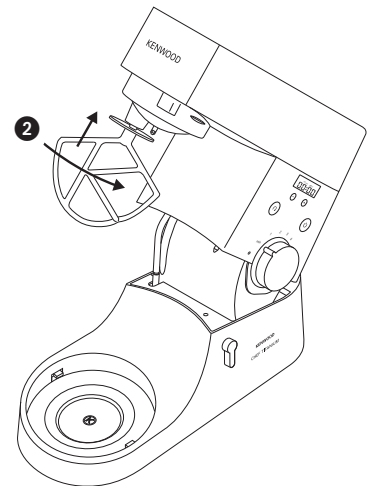
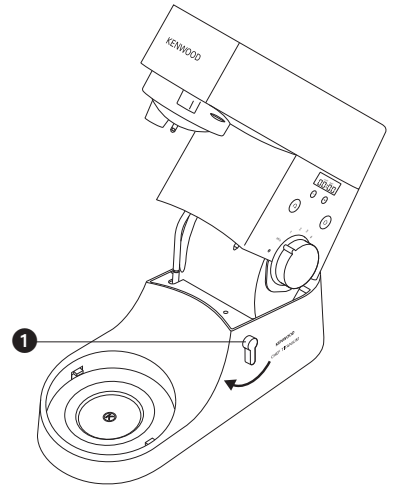
Kun painat kääntelypainiketta  ja vapautat sen, sekoitin toimii automaattisesti hitaimmalla nopeudella 2-3 sekunnin ajan. Painiketta voidaan painaa pidempään tai useita kertoja aineosien sekoittamiseksi. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, kääntelytoiminto ei ole käytettävissä.

nopeudet ④

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

tärkeää

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



yleiskone

ajastinlaskurin käyttäminen

- 1 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja virtamerkkivalo  jää näkyviin.
- 2 Pidä plus- tai miinuspainiketta painettuna yhden sekunnin ajan. Virtailmaisain poistuu näkyvistä ja näyttöön tulee 00:00.
- 3 Paina plus- ja miinuspainikkeita, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin. Ajastin laskee ylöspäin 5 sekunnin askelin. Kun pidät painikkeita jatkuvasti painettuina, numerot muuttuvat nopeammin. Pisin aika on 60 sekuntia. Jos aikaa ei valita 30 sekunnin kuluessa, virtailmaisain palaa näkyviin.
- 4 Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajastin laskee alaspäin yhden sekunnin välein.
 - Sekoitin voidaan pysäyttää koska vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta kerran. Tällöin myös ajastin pysähtyy. Kun sekoittamista jatketaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta uudelleen, sekoitin käynnistyy ja ajastin jatkaa laskemista alaspäin. Jos sekoitin jätetään tauolle 10 minuutiksi, ajastin nollautuu automaattisesti ja laitteesta kuuluu 2 sekuntia kestävä äänimerkki.
- 5 Sekoittaminen pysähtyy automaattisesti, kun koko aika on kulunut. Tällöin kuuluu 5 sekuntia kestävä äänimerkki. Näytössä näkyy 5 sekunnin ajan 00:00. Tämän jälkeen näyttö tyhjenee ja virtailmaisain  tulee näkyviin.



ajastimen nollaaminen

- 1 Voit nollata ajastimen painamalla miinus- ja pluspainikkeita samanaikaisesti. Jos sekoitinta ei 30 minuutin kuluessa, näyttöön palaa automaattisesti 00:00.

suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF

MAJOR

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

- yleisiä vihjeitä
- Keskeytä sekoittaminen ja kaavi kulho säännöllisesti kaapimella.
 - Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliäjoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää
- Älä koskaan ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

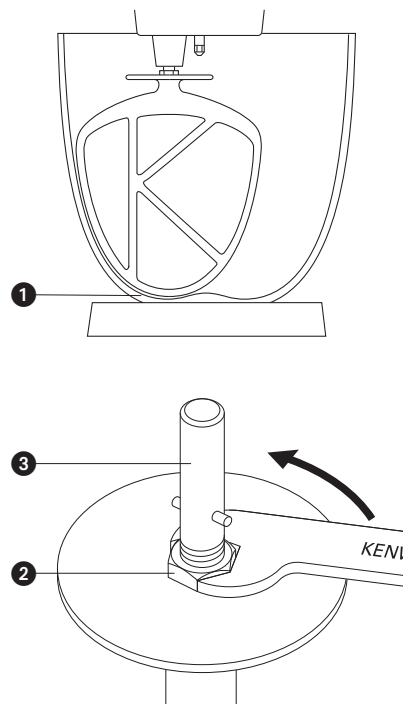
ongelmia - miten toimia

ongelma

- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.
- vastaus
- Säädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla.
Toimintaohjeet:
- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
 - 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
 - 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **1**.
 - 4 Löysennä mutteria **2** mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **3**. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
 - 5 Kiristä mutteri.
 - 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoitinpää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
 - 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

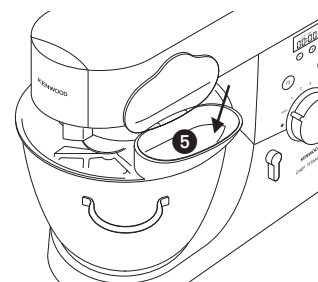
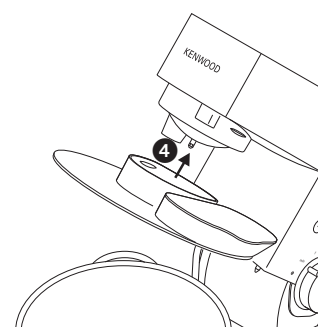
ongelma

- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.
- ratkaisu
- Sekoittimessa on ylikuormasuojalaite. Se pysäyttää sekoittimen sen suojaamiseksi. Jos näin tapahtuu, irrota sekoittimen pistoke pistorasiasta. Vähennä kuormitusta poistamalla aineksia ja anna sekoittimen olla käyttämättä muutaman minuutin ajan. Kytke pistoke pistorasiaan ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Jos sekoitin ei käynnisty uudelleen, anna sen olla käyttämättä pidempään.
 - Jos virransyöttö jostain syystä katkeaa ja laite lakkaa toimimasta, katkaise virta painamalla virtapainiketta, odota muutama sekunti ja kytke virta uudelleen. Vatkaimen pitäisi käynnistyä heti uudelleen.



roiskesuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
 - 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
 - 3 Paina roiskesuoja sekoitinpäähän **4** alle, kunnes se on kunnolla paikoillaan. Saranoilla varustettu osa on asetettava paikoilleen kuvassa näkyvällä tavalla.
 - 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
 - 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
- Aineosat voidaan lisätä sekoittamisen aikana suoraan kulhoon roiskesuojan saranoilla varustetun osan **5** kautta.
 - Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.



puhdistus ja huolto

tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaiteistukkaan ❶ saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

puhdistus

runko, lisälaiteistukoiden suojalevyt

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

- Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.

kulho

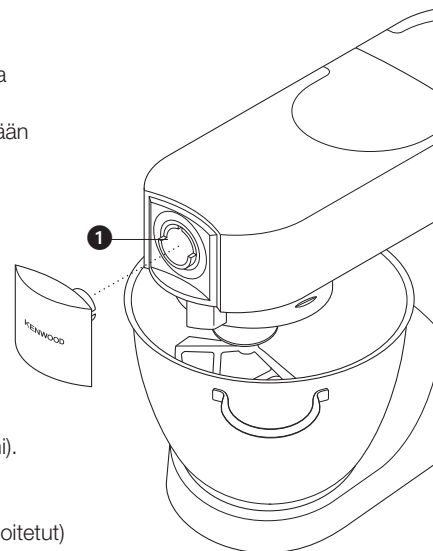
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.

työvälineet

- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
- Muut kuin ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet (pinnoitetut) tulisi pestä ainoastaan käsin ja kuivata sitten huolellisesti.

roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua

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

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



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kaseinin, araçların ve kablounun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

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

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

mutfak robotunun parçalar

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

ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı

② orta hız çıkışı

③ düşük hız çıkışı

④ ek parça yuvası

karıştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası

⑥ ek parça sürgüsü

⑦ çanak

⑧ tencere yerleştirme düğmesi

⑨ kafa kaldırma kolu

⑩ hız anahtarı

⑪ güç birimi

⑫ K-çirpici

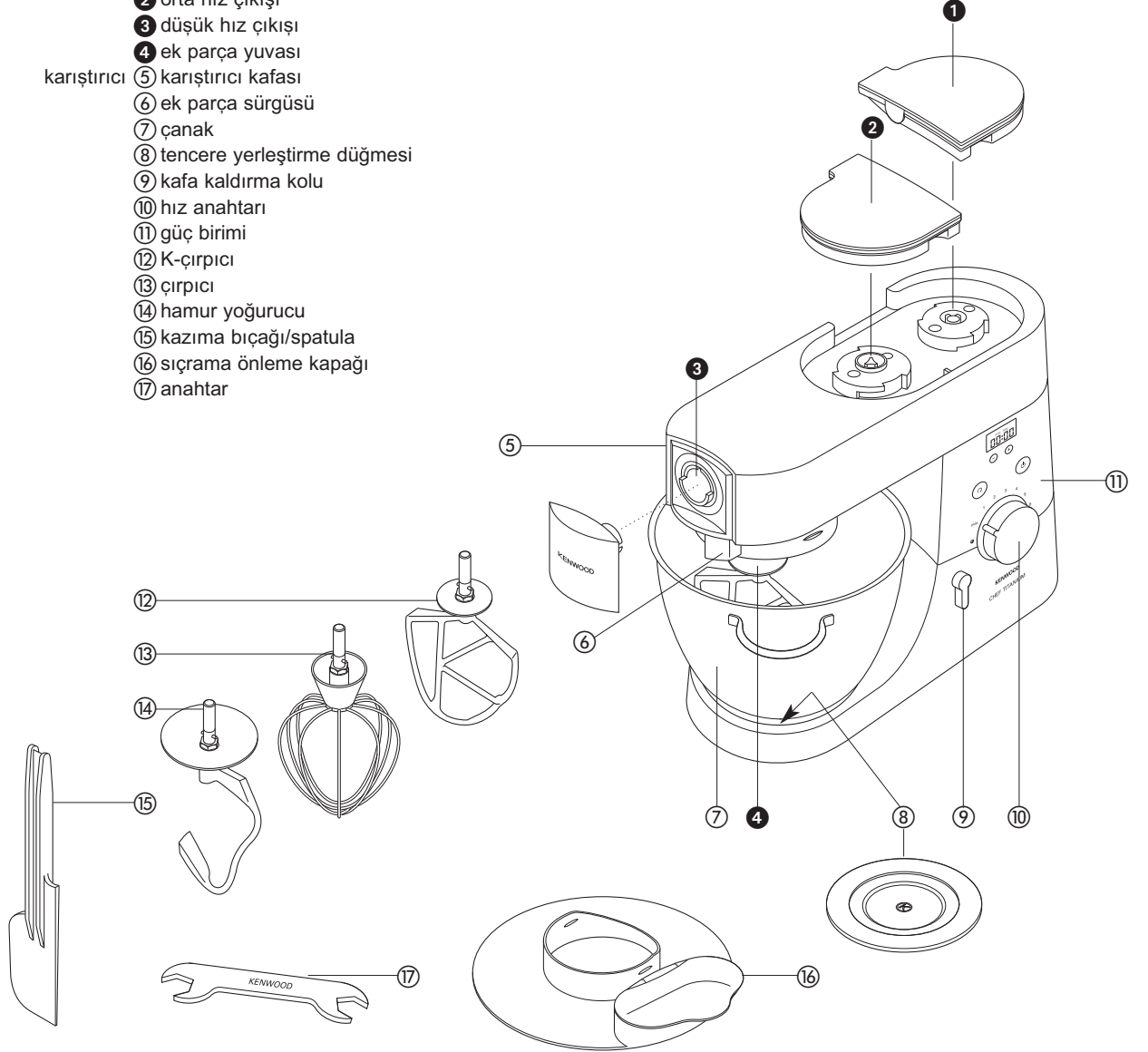
⑬ çırpıcı

⑭ hamur yoğurucu

⑮ kazıma bıçağı/spatula

⑯ sıçrama önleme kapağı

⑰ anahtar



kontrol paneli

⑱ zamanlayıcı ekranı

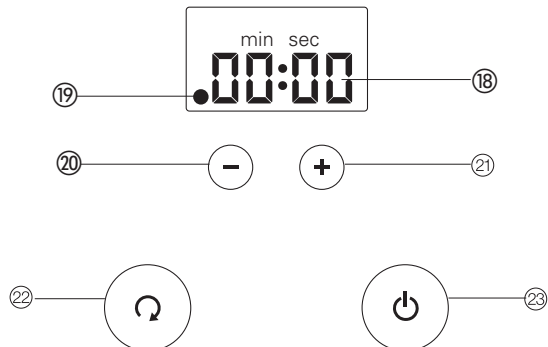
⑲ cihaz açık indikatör ışığı

⑳ zamanlayıcı azaltma düğmesi

㉑ zamanlayıcı artırma düğmesi

㉒ ekleme düğmesi

㉓ başlat/durdur düğmesi



kariřtırıcı

kariřtırıcının parçaları ve kullanımı

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

kariřtırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu 1 saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin. Kase altlığının K sembolü en yukarıda olacak řekilde doğru yerleřtirildiğinden emin olun.
 - 2 yerleřtirmek için durana kadar İtin 2 sonra çevirin.
 - 3 Çanağı taban birimine takınız. Ařağı doğru bastırınız ve sağı çeviriniz 3
 - 4 Kariřtırıcının kafasını alçaltmak için önce biraz yukarı kaldırınız ve kafa kaldırma kolunu sağı çeviriniz.
- aleti çıkartmak için • Çevirin ve çıkartın.
- 5 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra aydınlanan güç açık indikatörünü bırakarak temizleyin .
 - 6 Hız anahtarı 4 ü istenilen aya çevirin ve sonra mikseri çalıştırmak için başlat/durdur düğmesine ı basın. Zamanlayıcı 1 saniye aralarla sayacaktır. Hız mikser çalışırken her zaman değıřtirilebilir.
 - 7 Başlat/durdur düğmesine basarak mikseri durdurun ı . Çalışma zamanı görülecektir ve eğer makine yeniden çalıştırılırsa 3 dakika geçmeden zamanlayıcı saymaya devam edecektir. Eğer mikser bu süre içinde kullanılmazsa ekran 00:00'a tekrar ayarlanacaktır.
- Önemli** – Eğer herhangi bir zamanda çalışma sırasında mikser kafası yükselirse, mikser otomatik olarak duracaktır ve mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Sadece kafa indirildiğinde ve başlat/durdur düğmesine ı basıldığında yeniden çalışacaktır.

darbe pozisyonu

Darbeyi seçmek için hız anahtarını saat yönün tersine P pozisyonuna çevirin. Anahtar bu pozisyonda tutulduğu sürece mikser maksimum hızda çalışacaktır. Anahtar bırakıldığında 'minimum' pozisyonuna geri dönecektir ve mikser duracaktır.

Not: Eğer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa darbe fonksiyonu çalışmayacaktır.

ekleme düğmesi

Ekleme düğmesine Q basın ve bırakın ve mikser 2-3 saniye otomatik olarak minimum hızda çalışacaktır. Düğme daha uzun çalışma için basılı tutulabilir veya malzemeleri kariřtırmak için ihtiyaç duyulduğu kadar tekrar basılabilir.

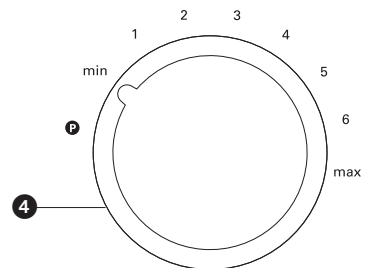
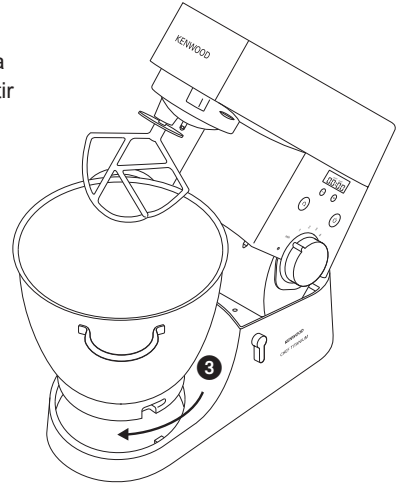
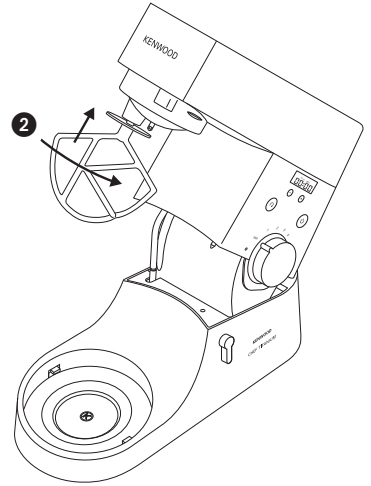
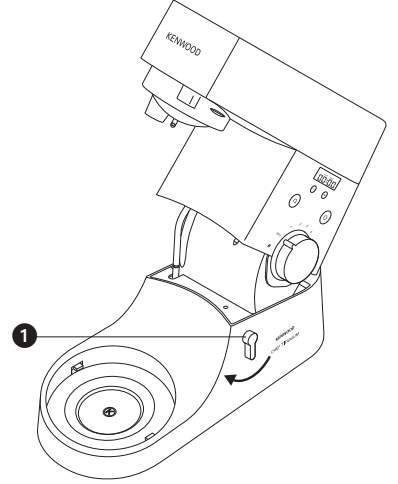
Not: Eğer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa ekleme fonksiyonu çalışmayacaktır.

hız seçimi 4

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

önemli

Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleřtirilmiş olmmalıdır.



karıştırıcı

geri sayım zamanlayıcısının kullanımı

- 1 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra güç açık indikatörünü görünür bırakarak temizleyin [].
- 2 Hem + hemde – düğmesine bir saniye basın ve güç açık indikatörü kaybolacaktır ve ekran üzerinde 00:00 belirecektir.
- 3 İstenilen zaman görülene kadar + ve – düğmelerine basın. Zamanlayıcı 5 saniye aralarla sayacaktır. Eğer düğmelere ardarda basılırsa sayılar daha hızlı değişecektir. A maksimum 60 dakika ayarlanabilir. Eğer 30 saniye içinde bir zaman seçilmezse ekran güç açık indikatörünü gösterecektir.
- 4 Mikseri çalıştırmak için başlat/durdur [] düğmesine basın ve bir saniye aralarla zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Başlat/durdur düğmesine bir kere basılarak mikser çalışması herhangi bir zamanda durdurulabilir, aynı zamanda bu zamanlayıcıya da durduracaktır. Karıştırma operasyonuna devam etmek için başlat/durdur düğmesine tekrar basın, mikser çalışacaktır ve zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir. Eğer mikser on dakika boyunca dur modunda kaldıysa zamanlayıcı otomatik olarak yeniden ayarlanacaktır ve 2 saniye boyunca duyulabilir bir ses çıkacaktır.
- 5 Toplam zaman geçtiğinde karıştırma işlemi otomatik olarak duracaktır ve 5 saniye boyunca duyulabilir bir bip sesi çıkacaktır. 5 saniye boyunca ekranda 00:00 yanıp sönecektir ve sonra güç açık indikatörünü gösterecektir [].



zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak

- 1 – ve + düğmelerine aynı anda basarak zamanlayıcıyı sıfırlayın. Ancak, eğer mikser 30 dakika boyunca kullanılmadıysa ekran otomatik olarak 00:00'a döner.

en çok kuuanım miktarları

CHEF

MAJOR

hamur işi tatlılar	• Un ağırlığı: 680gr	Un ağırlığı: 910gr
katı mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.36kg	Un ağırlığı: 1.5kg
İngiliz türü	• Toplam ağırlık: 2.18kg	Toplam ağırlık: 2.4kg
yumuşak mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.3kg	Un ağırlığı: 2.6kg
Avrupa türü	• Toplam ağırlık: 2.5kg	Toplam ağırlık: 5kg
meyveli kek karışımları	• Toplam ağırlık: 2.72kg	Toplam ağırlık: 4.55kg
yumurta akları	• 12 yumurta akı	16 yumurta akı

- genel ipuçları
- Karıştırmayı durdurun ve tencereyi sık sık spatula ile kazıyın.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- Önemli
- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

sorun giderme

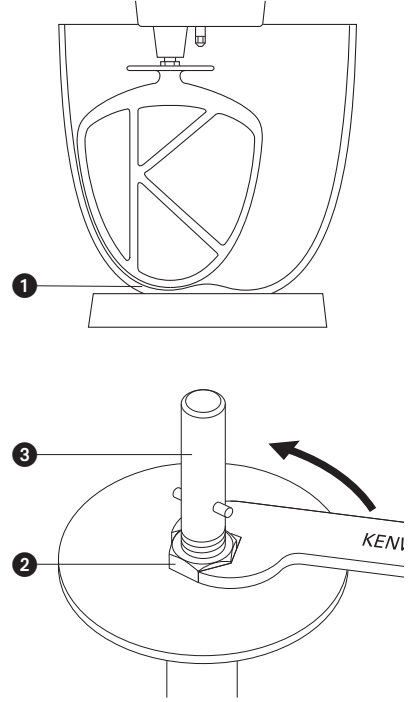
sorun

- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.
- Ürünle birlikte verilen anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın. Şu şekilde:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırpıcı ya da K-çırpıcıyı takınız.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı ve K-çırpıcı **kasenin 1 dibine nerdeyse** temas edecek durumda olmalıdır.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın **2**. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin **3**. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

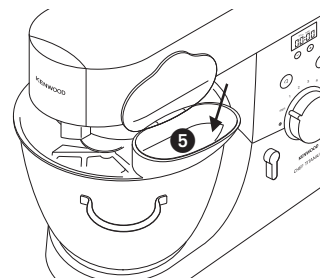
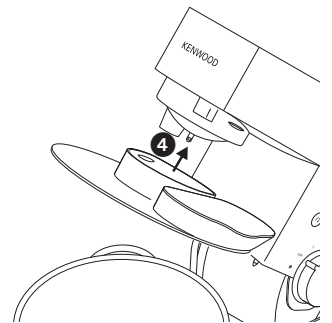
sorun

- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.
- Mikseriniz aşırı yük koruma cihazıyla yerleştirilmiştir ve aşırı yük olduğunda makineyi korumak için duracaktır. Eğer bu olursa, mikseri fişten çıkarın. Yükü azaltmak için bazı malzemeleri çıkarın ve mikseri birkaç dakika çalıştırmayın. Fişe takın ve başlat/durdur düğmesine basın. Eğer mikser yeniden çalışmazsa birkaç dakika daha bekletin.
- Eğer herhangi bir neden yüzünden mikserin gücü kesildiyse ve makine durduysa başlat/durdur düğmesine basarak kapatın, birkaç saniye bekleyin ve sonra tekrar açın. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.



sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu mikserin kafasının **4** altına tamamen yerleşinceye kadar itin. Menteşeli bölüm gösterildiği gibi yerleşmelidir.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırma sırasında malzemeler sıçrama koruyucusun menteşeli bölümü yoluyla doğrudan tencerenin içine eklenebilir **5**.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.

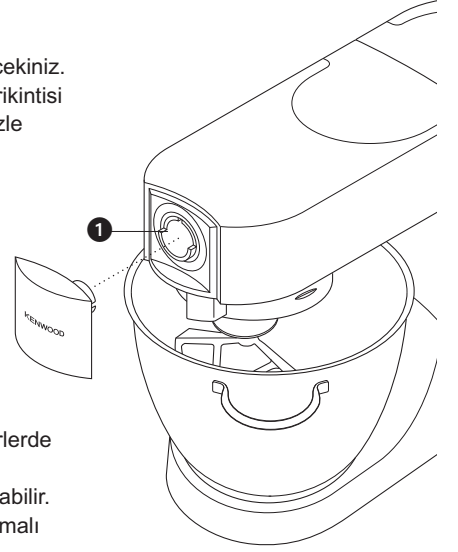


temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman **çıkış deliklerinde 1** çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

- güç birimi, çıkış kapakları
- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanak
- Çanağı elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
 - Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
 - Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- ek parçalar
- Paslanmaz çelik ek parçalar elle ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
 - Paslanmaz çelik olmayan kaplama ek parçalar yalnızca elle yıkanmalı ve arkasından tamamen kurulanmalıdır.
- Sıçrama önleme kapağı
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.



servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

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

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídatných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis a údržba'.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapnutím do sítě

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

před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'ošetřování a čištění'.
- 3 Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood

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

vývody příslušenství ❶ rychloběžný vývod

❷ výstup střední rychlosti

❸ pomaloběžný vývod

❹ zásuvka pro nástroje

robot ❺ rameno robota

❻ západka vývodu

❼ pracovní mísa

❽ podstavec mísy

❾ páčka zvedání ramena

❿ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti

⓫ hnací jednotka

⓫⓪ K-šlehač

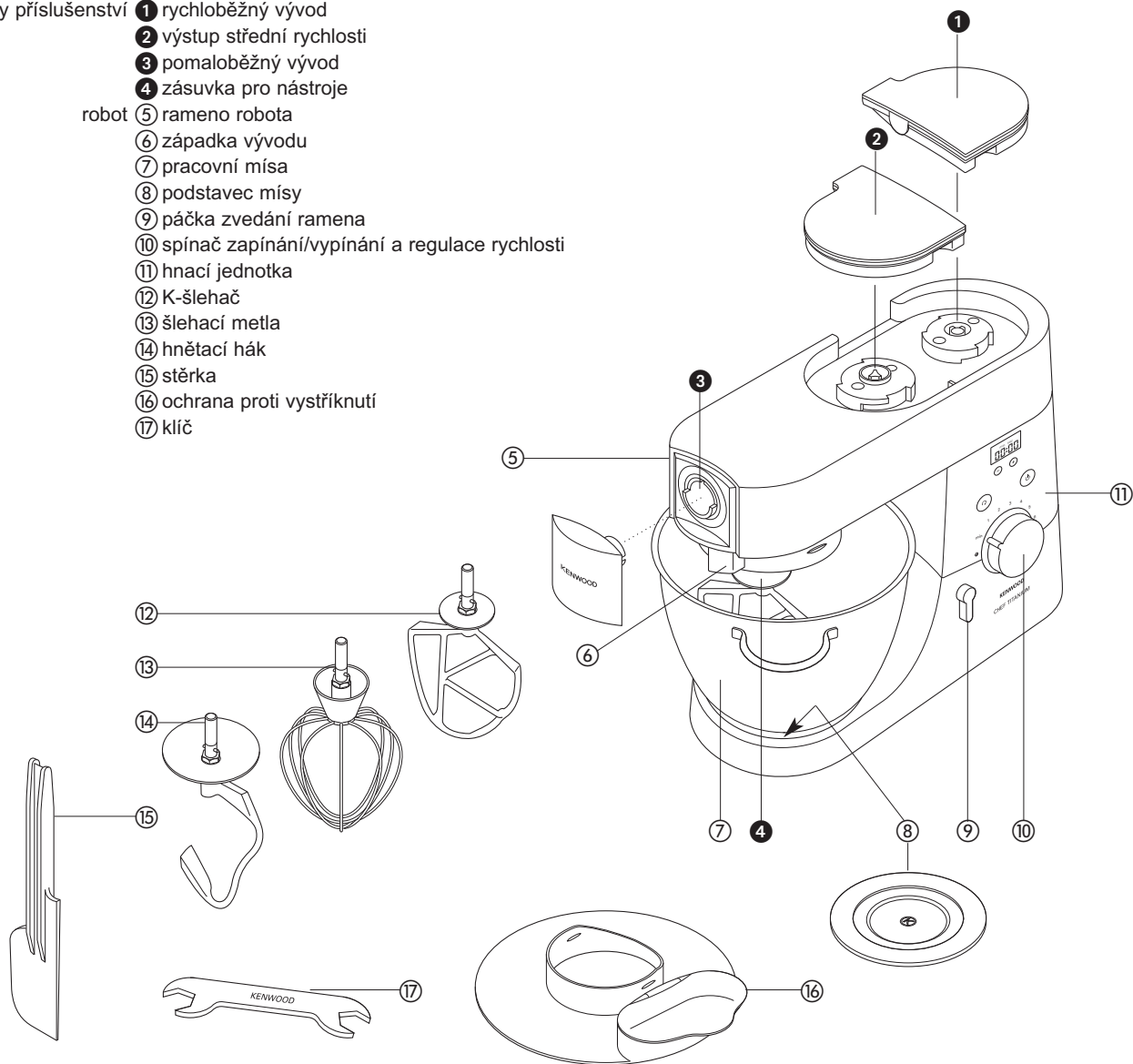
⓫⓫ šlehací metla

⓫⓬ hnětací hák

⓫⓭ stěrka

⓫⓮ ochrana proti vystříknutí

⓫⓯ klíč



ovládací panel

⓫⓮ displej časovače

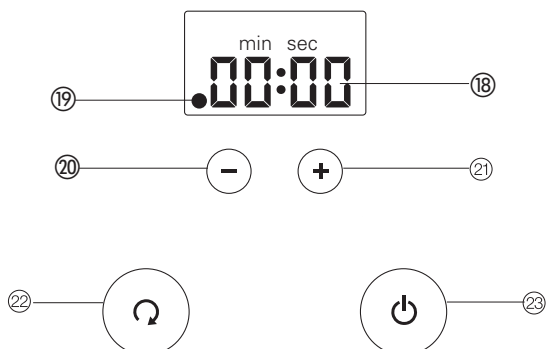
⓫⓯ kontrolka zapnutí

⓫⓰ tlačítko zkrácení času časovače

⓫⓱ tlačítko prodloužení času časovače

⓫⓲ tlačítko směšování

⓫⓳ spínač



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

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

postup použití robota

- 1 Otočte páčkou zvedání ramene robota ve směru hodinových ručiček ① a rameno zdvihněte, dokud se nezajistí. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol  je nahoře.
- 2 Vyklopte rameno do krajní polohy ② a otočte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava ③
- 4 Ke spuštění hlavy dolů je nutno ji nejdříve mírně nadzvednout a otočit zvedací páčkou ve směru hodinových ručiček. Potom hlavu spusťte do aretované polohy.
- vyjmutí nástavce • Otočte a vyjměte.
- 5 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .
- 6 Otočte regulátorem otáček ④ do požadované polohy a poté stiskněte spínač . Mixér se spustí. Časovač začne načítat čas po vteřinových intervalech. Za chodu lze kdykoliv změnit otáčky.
- 7 Mixér vypnete stisknutím spínače . Na displeji se zobrazí uplynulý čas. Pokud mixér spustíte do tří minut, uplynulý čas se bude dále načítat. Pokud jej necháte vypnutý déle než tři minuty, displej se vynuluje.

Důležité upozornění – Pokud za provozu zdvihnete rameno mixéru, motor se automaticky vypne a zůstane vypnutý i po spuštění ramene. Chcete-li motor znovu spustit, stiskněte spínač .

Pulsní spínač

Chcete-li použít pulsni spínač, otočte regulátor otáček proti směru hodinových ručiček do polohy . Motor poběží na maximální otáčky, dokud jej podržíte v této poloze. Jakmile regulátor otáček uvolníte, vrátí se do polohy „min“ a motor se zastaví.

Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, pulsni spínač nelze použít.

tlačítko směšování

Stiskněte a uvolněte tlačítko směšování . Motor se automaticky spustí na 2 - 3 vteřiny na minimální rychlost. Toto tlačítko slouží ke vmíchání přísad. Je-li třeba, můžete jej držet déle nebo stisknout opakovaně.

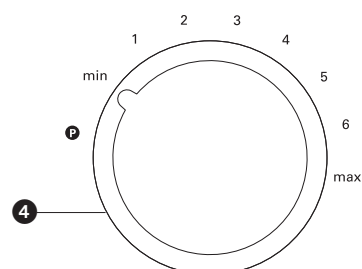
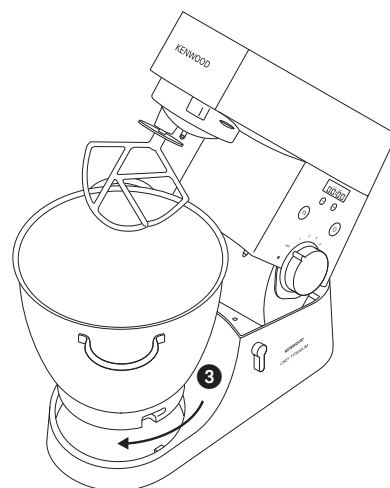
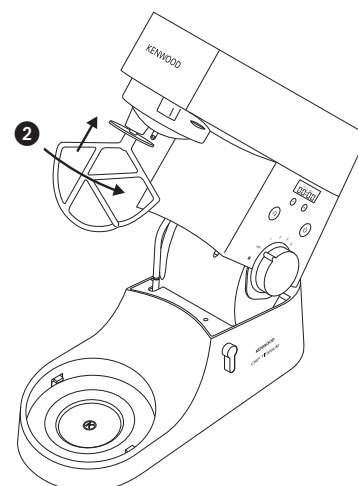
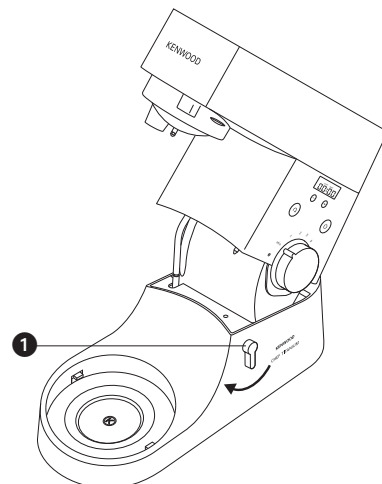
Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, tlačítko směšování nelze použít.

rychlosti ④

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

důležité

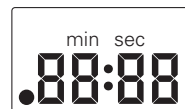
Při používání ostatních vývodů dbejte na to, aby nebyl nasazen nebo v míse uložen žádný nástroj.



kuchyňský strojek

použití časovače

- 1 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .
- 2 Na jednu vteřinu stiskněte tlačítko + nebo -. Kontrolka zapnutí zhasne a na displeji se objeví 00:00.
- 3 Pomocí tlačítek + a - nastavte požadovanou dobu míchání. S každým stisknutím se doba zvýší nebo sníží o pět vteřin. Pokud jsou nepřetržitě stisknuta, čísla se mění tím rychleji, čím déle jsou stisknuta tlačítka. Přístroj umožňuje nastavení intervalu až 60 minut. Pokud čas nenastavíte do 30 vteřin, displej zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí.
- 4 Stiskněte spínač . Motor se spustí a časovač začne po vteřinách odpočítávat.
 - Motor lze kdykoliv vypnout stisknutím spínače. Tím se zároveň přeruší odpočítávání časovače. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu spínač. Motor se spustí a časovač bude pokračovat v odpočítávání. Pokud mixér znovu nespustíte do deseti minut, časovač se automaticky vynuluje a ozve se dvouvteřinový akustický signál.
- 5 Po uplynutí nastaveného časového intervalu se motor automaticky vypne a ozve se pětivteřinový akustický signál. Na displeji začne blikat hodnota 00:00. Poté zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí .



vynulování časovače

- 1 Chcete-li časovač vynulovat, stiskněte zároveň tlačítka - a +. Pokud mixér necháte vypnutý déle než 30 minut, displej se vynuluje automaticky.

maximální množství

CHEF

MAJOR

linecké těsto	• váha mouky: 680g	váha mouky: 910g
tuhé kynuté těsto	• váha mouky: 1,36kg	váha mouky: 1,5kg
britského typu	• celková váha: 2,18kg	celková váha: 2,4kg
měkké kynuté těsto	• váha mouky: 1,3kg	váha mouky: 2,6kg
kontinentálního typu	• celková váha: 2,5kg	celková váha: 5kg
biskupský chlebiček	• celková váha: 2,72kg	celková váha: 4,55kg
bilky	• 12	16

- obecné rady
- Při míchání často vypínejte motor a směs setřete stěrkou ze stěn mísy.
 - Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité upozornění
- Mísu nikdy neplňte větším než uvedeným maximálním množstvím surovin – došlo by k přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

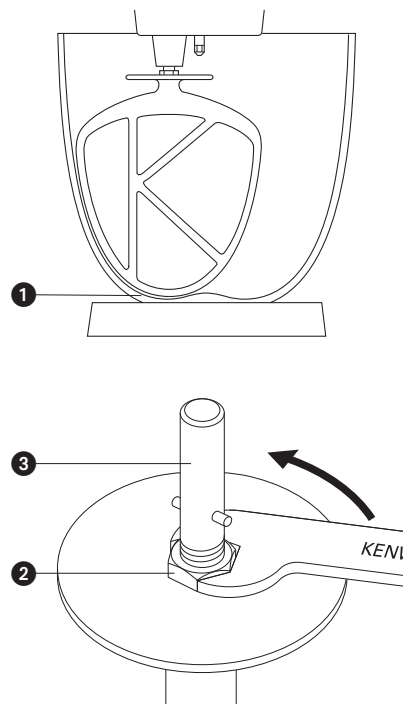
seřízení a drobné opravy

problém

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

řešení • Upravte světlost výšky pomocí dodávaného klíče. Postup je následující:

- 1 Přístroj vypojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlost výšky mezi příslušenstvím a dnem nádoby tak, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehací metla a K-šlehač měly **téměř** dotýkat dna nádoby ①.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku ② tak, abyste mohli nastavit hřídel ③. Pro přiblížení nástroje blíže ke dnu nádoby otáčejte hřídelí doleva (proti směru hodinových ručiček). Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí doprava (po směru hodinových ručiček).
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno mixeru dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body).
- 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojenosti. Poté matici pevně utáhněte.



problém

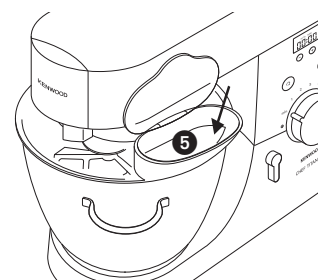
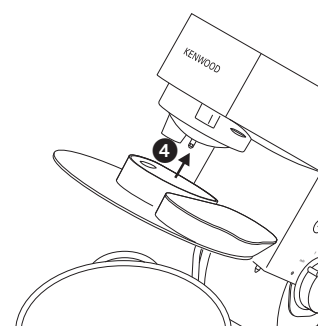
- Mixer se během provozu zastaví.

řešení • Přístroj je vybaven pojistkou proti přetížení. Pokud dojde k jeho přetížení, motor se zastaví. Dojde-li k tomu, odpojte přístroj z napájení. Vyjměte z mísy určité množství surovin a nechte přístroj několik minut vypnutý. Zapojte mixér do zásuvky a stiskněte spínač. Pokud se motor okamžitě nespustí, nechte jej ještě chvíli vychladnout.

- Pokud by z jakéhokoliv důvodu došlo k přerušení dodávky energie a přístroj by se zastavil, vypněte jej pomocí hlavního vypínače, počkejte několik sekund a potom jej znovu zapněte. Mixér by se měl okamžitě dát do chodu.

instalace a používání ochrany proti vystříknutí

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
 - 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
 - 3 Na spodní stranu hlavy mixéru nasadte poklici mísy ④ tak, aby pevně držela. Otočte ji podle obrázku.
 - 4 Nasadte požadovaný nástroj.
 - 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při míchání můžete jednotlivé přísady přidávat uzavíracím otvorem v poklici ⑤.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.



čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může **na výstupu ①** objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

hnací jednotka, kryty výstupů

- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
- Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.

mísa

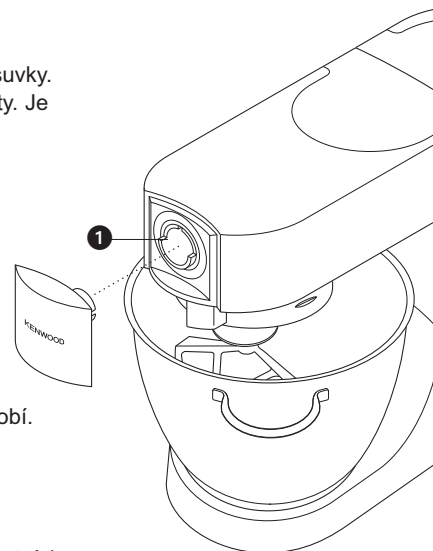
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

nástroje

- Nástroje z nerezavějící ocele lze mýt ručně nebo v myčce na nádobí.
- Pokovené nástroje se musí mýt ručně a potom dokonale osušit.

ochrana proti vystříknutí

- Myjte ji ručně a dokonale osušte.



servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc :

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

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



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomópontok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

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

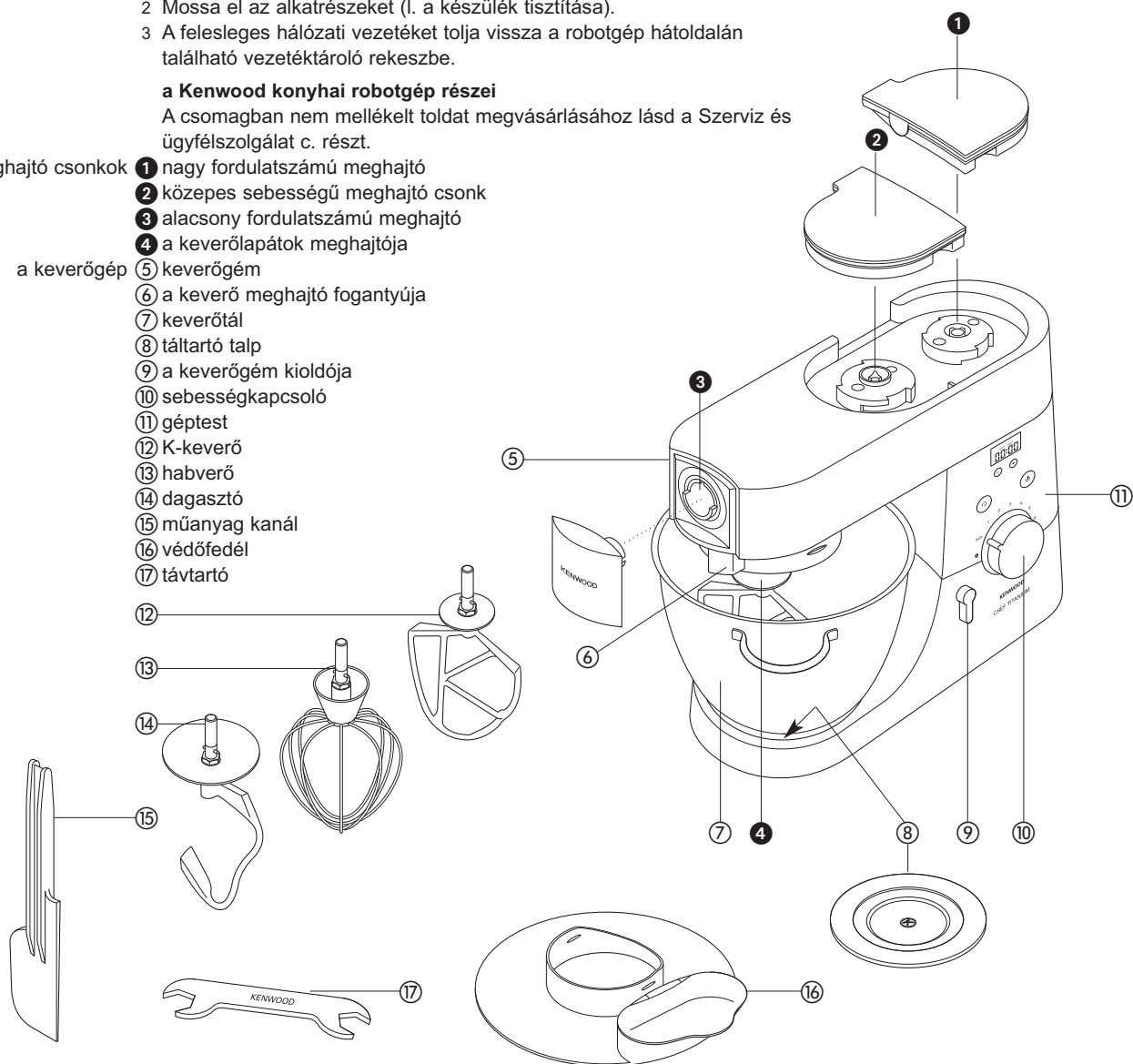
az első használat előtt...

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).
- 3 A felesleges hálózati vezetékét tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

a Kenwood konyhai robotgép részei

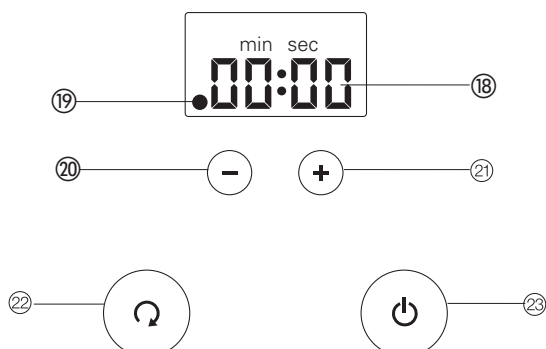
A csomagban nem mellékelt toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

- meghajtó csomók
- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
 - 2 közepes sebességű meghajtó csomk
 - 3 alacsony fordulatszámú meghajtó
 - 4 a keverőlapátok meghajtója
- a keverőgép
- 5 keverőgém
 - 6 a keverő meghajtó fogantyúja
 - 7 keverőtál
 - 8 táltartó talp
 - 9 a keverőgém kioldója
 - 10 sebességkapcsoló
 - 11 géptest
 - 12 K-keverő
 - 13 habverő
 - 14 dagasztó
 - 15 műanyag kanál
 - 16 védőfedél
 - 17 távtartó



kezelőpanel

- 18 időmérő kijelzője
- 19 bekapcsolásjelző lámpa
- 20 időmérő csökkentő gomb
- 21 időmérő növelő gomb
- 22 beleforgató gomb
- 23 start/stop gomb



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban ❶, és emelje fel a mixer fejét kattanásig. Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a ❷ szimbólum.
 - 2 Ütközésig tolja fel ❷, majd fordítsa el.
 - 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ❸.
 - 4 A keverőgém leállításához először kissé emelje meg, majd hajtja le. A gép rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.
- tartozék behelyezéséhez
- tartozék eltávolításához
- Fordítsa el és vegye ki.
 - 5 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít ❶.
 - 6 Fordítsa el a sebességkapcsolót ❹ a kívánt állásba, majd a start/stop gombot ❺ lenyomva indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközöket számol.
- A sebességet a robotgép működése közben bármikor megváltoztathatja.
- 7 A start/stop gombot ❺ lenyomva állítsa le a robotgépet. Megjelenik a hátralévő üzemidő, és ha a gépet a leállítástól számított 3 percen belül újraindítja, az időmérő folytatja az időmérést. Ha ezen idő alatt nem használja a robotgépet, a kijelző visszaáll 00:00-ra.

Fontos - Ha működés közben a robotgép fejrészét bármikor felemeli, a robotgép automatikusan leáll, és a robotgép fejrészének leengedésekor sem indul újra. Csak akkor indul el, ha a robotgép fejrészét leengedi és a start/stop gombot ❺ lenyomja.

impulzus pozíció

Az impulzus kiválasztásához fordítsa el a sebességkapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányban a ❹ állásba. Ekkor a robotgép maximális sebességgel működik mindaddig, amíg a gombot ebben a helyzetben tartja. A gomb felengedésekor visszatér 'min' állásba, és a gép leáll. Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, az impulzus funkciót nem használhatja.

beleforgató gomb

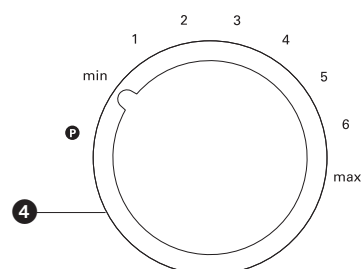
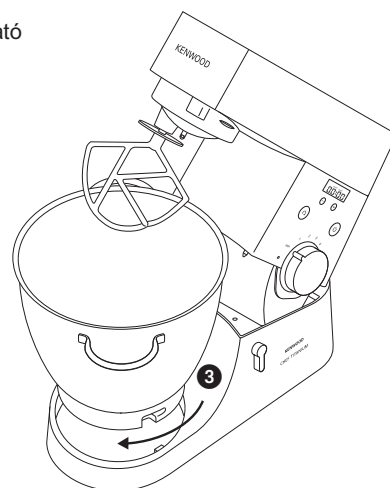
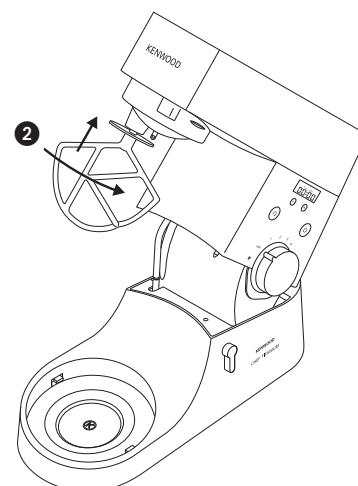
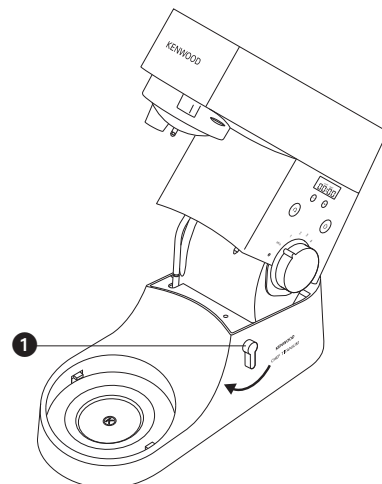
A beleforgató gomb ❷ lenyomása és felengedése után a robotgép automatikusan minimális sebességen működik 2-3 másodpercig. Hosszabb működtetéshez tartsa a gombot lenyomva, vagy ismételt lenyomásával forgassa bele a hozzávalókat. Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, a beleforgatási funkciót nem használhatja.

a helyes sebesség megválasztása ❹

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

fontos

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



a keverőgép

a visszaszámláló időmérő használata

- 1 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .
- 2 A + vagy a – gombot nyomja le egy másodpercig. A bekapcsolásjelző kialszik és a kijelzőn 00:00 jelenik meg.
- 3 A + és a – gombot nyomja le, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. Az időmérő 5 másodperces időközökkel számol felfelé. Ha a gombokat folyamatosan nyomva tartja, a számok egyre gyorsabban változnak. Legfeljebb 60 percre állíthatja a készüléket. Ha 30 másodpercen belül nem választ időt, a kijelző visszatér a bekapcsolásjelző megjelenítéséhez.
- 4 Nyomja le a start/stop gombot  és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel számol visszafelé.
 - A robotgép működését a start/stop gomb egyszeri lenyomásával bármikor leállíthatja, ezzel az időmérő is szünetel. A keverési művelet újraindításához nyomja le ismét a start/stop gombot és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel tovább számol visszafelé. Ha a robotgép működtetését tíz percen át szünetelteti, az időmérő automatikusan nullázódik és 2 másodpercen át hallható hangjelzést ad ki.
- 5 A keverési művelet automatikusan leáll, ha a teljes idő letelt, amikor is a készülék 5 másodpercen át hallható sípolással jelez. A kijelzőn 5 másodpercen át 00:00 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .



az időmérő nullázása

- 1 Az időmérő nullázásához egyszerre nyomja le a + és a – gombot. Ha azonban a robotgépet 30 percig nem használja, a kijelző automatikusan 00:00-ra nullázódik.

maximális mennyiségek

CHEF

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

MAJOR

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

- általános tanácsok
- Hagyja abba a keverést és rendszeresen kaparja le a tál oldalát a lapáttal.
 - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
 - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojásszárgája vagy bármilyen zsiradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

- fontos
- Ne lépje túl a megadott maximális teljesítményértékeket - ellenkező esetben túlterheli a készüléket.
 - Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
 - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

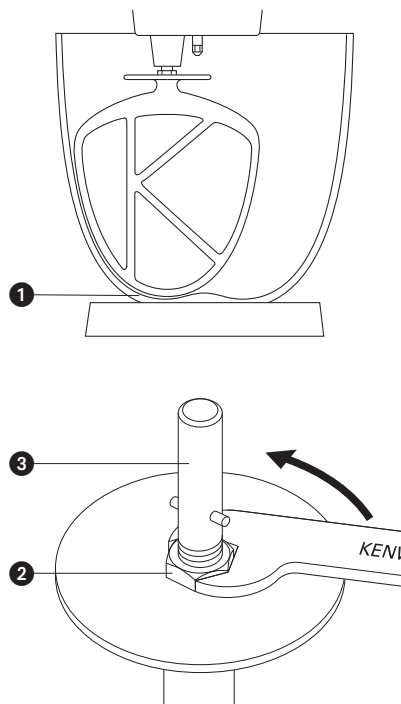
hibakeresés

a hiba

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

megoldás • Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

- 1 Áramtalanítsa a készüléket.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a távolságot módosítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki az eszközt. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **alig** szabad érintenie a tál **1** alját.
- 4 A mellékelt távtartóval lazítsa meg az anyát **2** eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely **3**. Ha közelebb akarja hozni az eszközt a tál aljához, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával ellentétes irányban. Ha távolítani akarja az eszközt a tál aljától, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával megegyező irányban.
- 5 Húzza meg újra az anyát.
- 6 Tegye az eszközt a mixerre és engedje le a mixer fejét. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg az eszköz pontosan áll a helyén. Ha ezt elérte, húzza meg az anyát biztonságosan.



a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

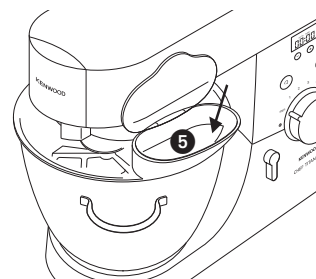
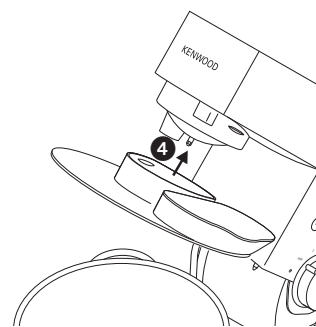
megoldás • A robotgép túlterhelés elleni védelemmel van ellátva, amely túlterhelés esetén leállással védi meg a készüléket. Ilyen esetben húzza ki a robotgép csatlakozóját.

A terhelés mérsékléséhez vegyen ki a hozzávalókból, és hagyja a robotgépet néhány percig állni. Dugja be ismét, majd nyomja meg a start/stop gombot. Ha a robotgép nem indul el azonnal, hagyja tovább állni.

- Ha bármilyen okból megszakad a mixer áramellátása és a készülék leáll, kapcsolja ki azt az start/stop gomb megnyomásával. Várjon pár másodpercet, majd kapcsolja be újra. A mixernek azonnal újra működnie kell.

a védőfedél felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
 - 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
 - 3 Tolja a fröccsenésvédőt a robotgép fejrésze **4** alá, amíg teljesen a helyére nem kerül. A csuklópántos résznek az ábrán látható helyzetben kell lenni.
 - 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
 - 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- Keverés közben a hozzávalókat közvetlenül a tálba adagolhatja a fröccsenésvédő csuklópántos részén **5** keresztül.
 - A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.

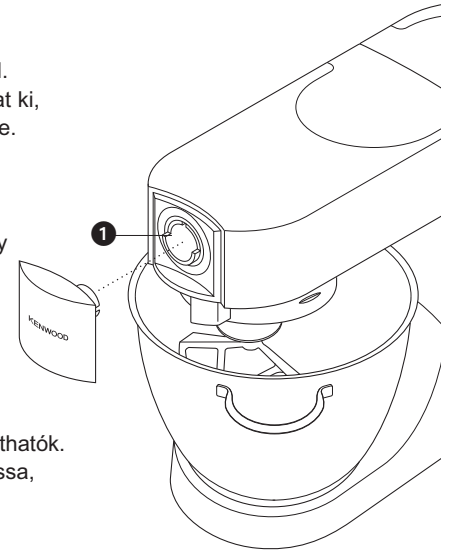


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

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

- | | |
|-------------------------|---|
| géptest, külső burkolat | • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át. |
| | • Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe. |
| keverő edény | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. A keverő edény mosogatógépben is tisztítható. |
| | • A rozsdamentes acél keverő edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfé, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el. |
| | • A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő). |
| keverők | • A rozsdamentes-acél keverők kézzel és mosogatógépben is tisztíthatók. |
| | • A nem rozsdamentes-acél keverőket mindig csak kézzel mosogassa, majd alaposan szárítsa meg. |
| védőfedél | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. |



szervíz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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

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



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

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

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

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

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymać palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego malaksera bez opieki; trzymać dzieci z dala od niego.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywy wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadku i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksersa.
- **UWAGA: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

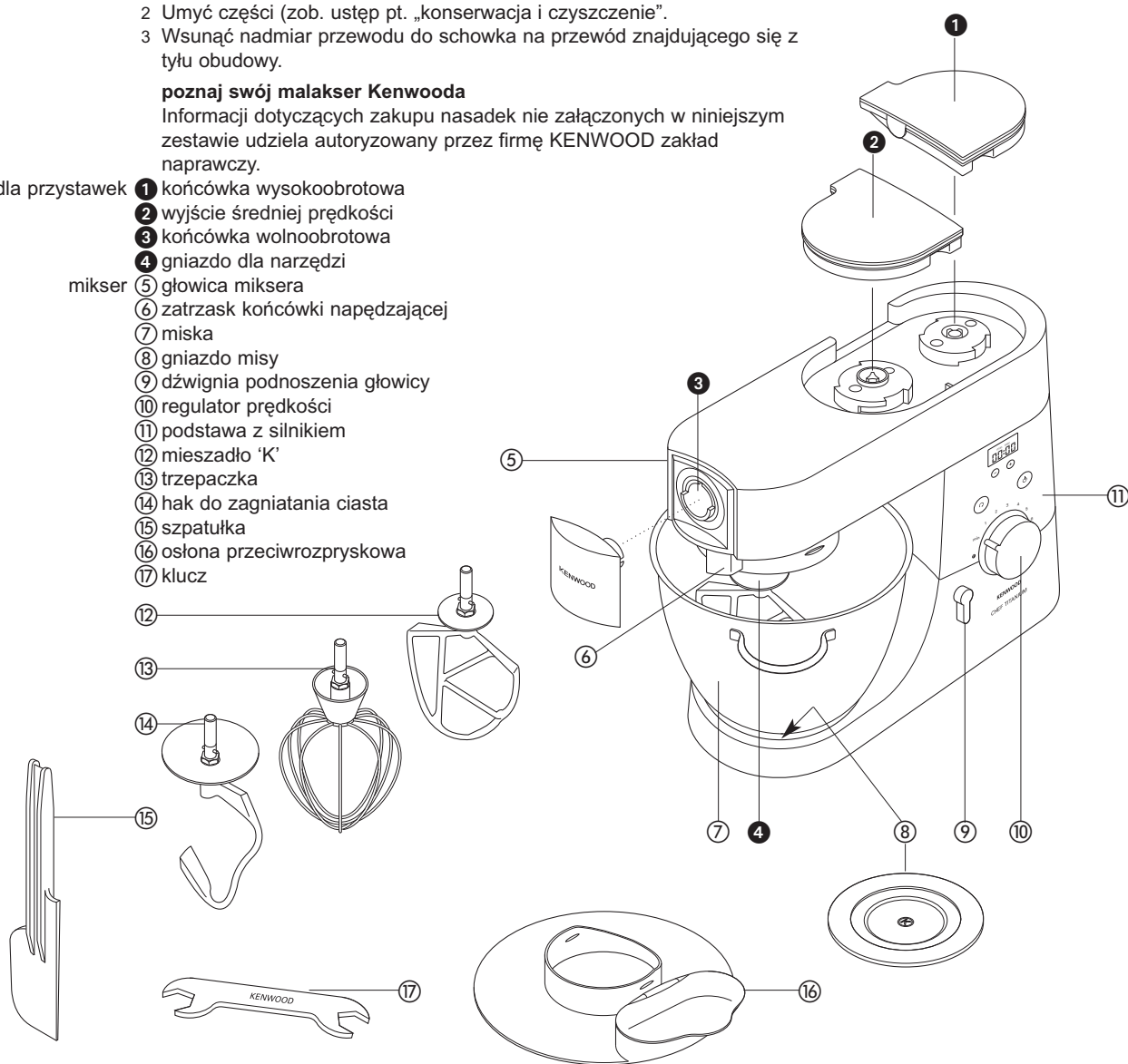
przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).
- 3 Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser Kenwooda

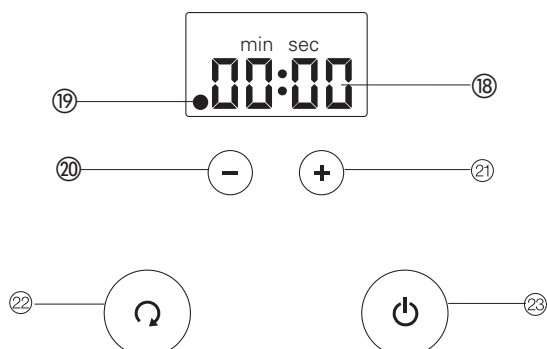
Informacji dotyczących zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie udziela autoryzowany przez firmę KENWOOD zakład naprawczy.

- końcówki dla przystawek
- 1 końcówka wysokoobrotowa
 - 2 wyjście średniej prędkości
 - 3 końcówka wolnoobrotowa
 - 4 gniazdo dla narzędzi
- mikser
- 5 głowica miksera
 - 6 zatrzask końcówki napędzającej
 - 7 miska
 - 8 gniazdo misy
 - 9 dźwignia podnoszenia głowicy
 - 10 regulator prędkości
 - 11 podstawa z silnikiem
 - 12 mieszadło 'K'
 - 13 trzepaczka
 - 14 hak do zagniatania ciasta
 - 15 szpatułka
 - 16 osłona przeciwrozpryskowa
 - 17 klucz



panel sterowania

- 18 wyświetlacz czasu/ timer
- 19 kontrolka zasilania
- 20 przycisk zmniejszania czasu
- 21 przycisk zwiększania czasu
- 22 przycisk zagniatania
- 23 przycisk start/stop



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

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

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem ❷ powinna być skierowana do góry.
- 2 Wsuwaj do oporu ❷ następnie przekręć.
- 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
- 4 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją nieco unieść, a następnie obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić do położenia blokady.

Aby włożyć końcówkę

- Przekręć i wyciągnij.
- 5 Podłącz malakser do prądu. Na wyświetlaczu wyświetli się 88:88, później zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania ❶.
- 6 Ustaw regulator prędkości ❹ na odpowiednią prędkość i następnie wciśnij przycisk start/stop ❺, aby uruchomić malakser. Timer będzie odliczał czas co sekundę. Ustawienie prędkości można zmienić w każdej chwili podczas funkcjonowania malaksera.
- 7 Zatrzymaj malakser wciskając przycisk start/ stop ❺. Wyświetli się czas działania i jeśli uruchomisz urządzenie ponownie, timer będzie kontynuował odliczanie czasu, pod warunkiem, że przerwa nie trwała dłużej niż 3 minuty. Jeśli nie korzystasz z malaksera w tym czasie, wyświetlacz znowu będzie wyświetlał 00:00.

Ważne – jeśli ramię malaksera jest podniesione podczas działania urządzenia, malakser automatycznie się wyłączy i nie włączy się ponownie, nawet jeśli opuścisz ramię. Twoje urządzenie zacznie działać, kiedy opuścisz ramię i wciśniesz przycisk start/ stop ❺.

Pulsacja

Aby ustawić pulsację, przekręć regulator prędkości w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara w pozycję ❹. Malakser będzie funkcjonował na maksymalnej prędkości, dopóki przełącznik będzie się znajdował w tej pozycji. Kiedy puścisz przełącznik, wróci on do pozycji 'min', a malakser przestanie działać.

Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z funkcji pulsacji.

Przycisk zagniatania

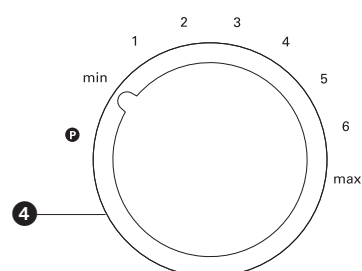
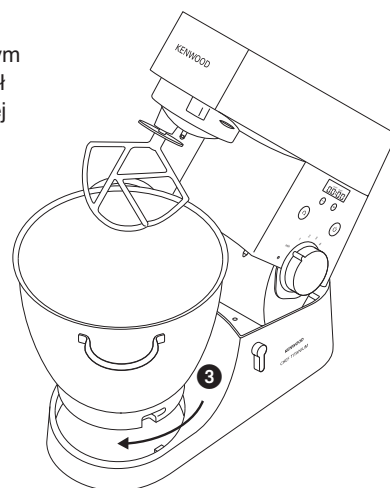
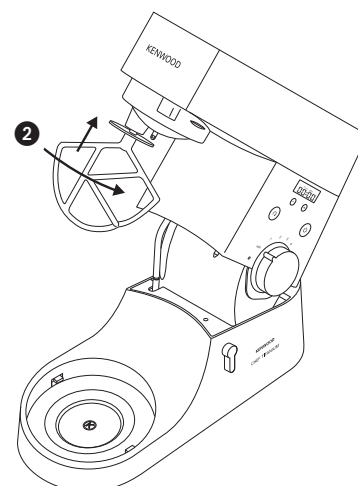
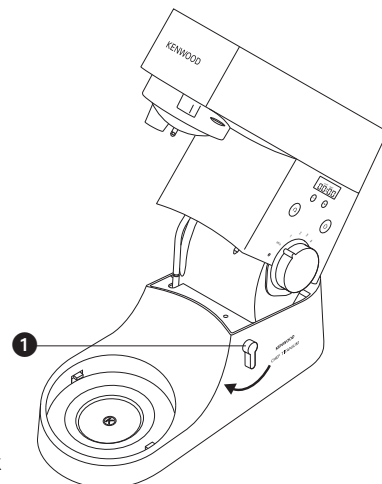
Wciśnij i puść przycisk ❺, a malakser zacznie automatycznie działać na minimalnej prędkości w ciągu 2-3 sekund. Dla dłuższego czasu funkcjonowania można przytrzymać przycisk, można też go wciskać przez kilka razy, jeśli zachodzi potrzeba wymieszania składników. Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z tej funkcji.

prędkości ❹

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

uwaga

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



ubijanie/zagniatanie

Korzystanie z timera/ funkcji odliczania czasu

- 1 Podłącz malakser do prądu. Wyświetlacz pokaże 88:88, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .
- 2 Przez jedną sekundę wciśnij przycisk + albo-, a kontrolka zasilania zniknie. Na wyświetlaczu pokaże się 00:00.
- 3 Wciśnij przyciski + i -, dopóki nie wyświetli się odpowiedni czas. Timer będzie odliczał czas co 5 sekund. Jeśli przytrzymasz przyciski ustawienia czasu, cyfry będą zmieniać się szybciej. Maksymalne ustawienie czasowe – 60 min. Jeśli nie ustawisz czasu w ciągu 30 sekund, wyświetlacz wróci do poprzedniego reżimu.
- 4 Wciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić malakser. Timer rozpocznie odliczanie czasu co sekunda.
 - Jeśli podczas działania malaksera raz wciśniesz przycisk start/stop, urządzenie się zatrzyma. To również zatrzyma odliczanie czasu. Aby ponownie uruchomić malakser, wciśnij przycisk start/stop jeszcze raz: malakser zacznie działać, a timer będzie kontynuował odliczanie czasu. Jeśli malakser znajduje się w reżimie pauzy przez dziesięć minut, timer zresetuje się automatycznie, co zostanie zasygnalizowane przez krótki (2 sekundy) charakterystyczny dźwięk.
- 5 Po upływie ustalonego czasu malakser się zatrzyma, co zasygnalizuje 5sekundowy charakterystyczny dźwięk. Przez 5 sekund wyświetlacz będzie wyświetlał 00:00, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .



Zerowanie timera

- 1 Aby wyzerować timer, należy jednocześnie wcisnąć przyciski - i +. Jeśli jednak nie używasz malaksera przez 30 minut, wyświetlacz automatycznie wróci do ustawienia 00:00.

pojemności maksymalne

CHEF

MAJOR

ciasto kruche	• Ilość mąki: 68 dag	Ilość mąki: 91 dag
gęste ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,36kg	Ilość mąki: 1,5kg
ciasto 'angielskie'	• Ilość całkowita: 2,2kg	Ilość całkowita: 2,4kg
miękkie ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,3kg	Ilość mąki: 2,6kg
ciasto chlebowe słodkie	• Ilość całkowita: 2,5kg	Ilość całkowita: 5kg
mieszanina na keks	• Ilość całkowita: 2,7kg	Ilość całkowita: 4,5kg
białka	• 12	16

- ogólne wskazówki
- Po miksowaniu oczyść misę za pomocą szpatułki.
 - Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
 - Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczcze i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
 - Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

- ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych ilości składników – przeciążysz urządzenie.
 - Jeśli słychać wyteżoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniatą każdą połówkę oddzielnie.
 - Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włąć najpierw płyny.

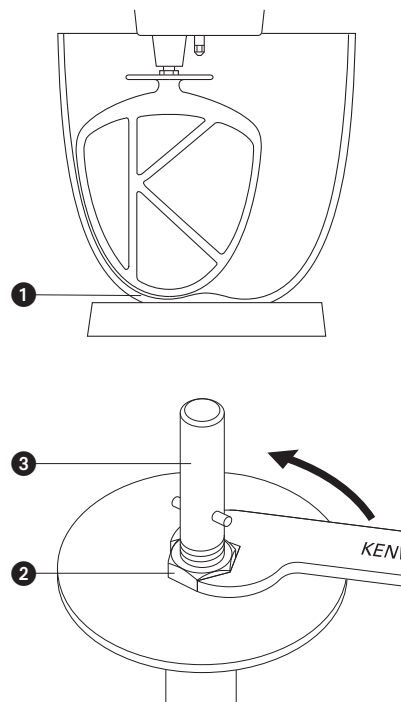
usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka bądź ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.

rozwiązanie • Wyregulować wysokość, używając załączonego w zestawie klucza. Sposób regulowania wysokości:

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

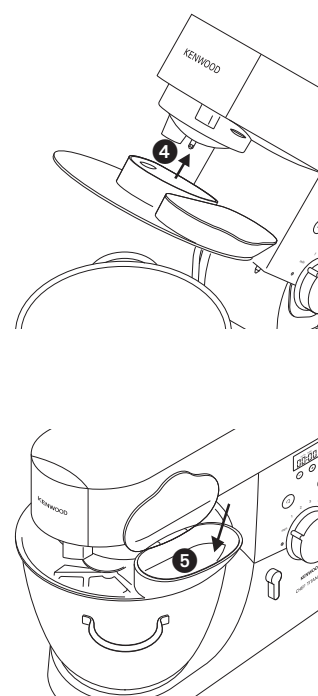


problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.
- rozwiązanie • Twój malakser zaopatrzony jest w urządzenie zapobiegające przeciążeniom i zatrzyma go w przypadku przeciążeń, aby chronić urządzenie. W tej sytuacji odłącz malakser od prądu. Usuń część składników, aby zmniejszyć przeciążenie, odczekaj kilka minut. Znowu podłącz do prądu i wciśnij przycisk start/stop. Jeśli malakser nie włącza się od razu, pozwól, aby pozostał jeszcze przez jakiś czas.
- Jeśli z jakiegokolwiek powodu nastąpiła przerwa w dostawie prądu w czasie pracy miksera, wyłącz urządzenie wciskając przycisk start/stop, odczekaj kilka sekund i następnie włącz urządzenie ponownie. Mikser powinien kontynuować przerwana pracę.

montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

- 1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
 - 2 Załóż miskę w podstawie.
 - 3 Nałóż pokrywę chroniącą przed rozpryskiwaniem na dolną część ramienia malaksera **4**. Część na zawiasach powinno się umieścić jak pokazuje rysunek.
 - 4 Wsunąć żądane narzędzie.
 - 5 Opuścić głowicę miksera.
- W trakcie działania malaksera składniki można dodawać bezpośrednio do miski przez część pokryw antyrozpryskowej na zawiasach **5**.
 - Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej.



czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda ❶**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

zespół zasilający, pokrywy wyjść

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.

pojemnik

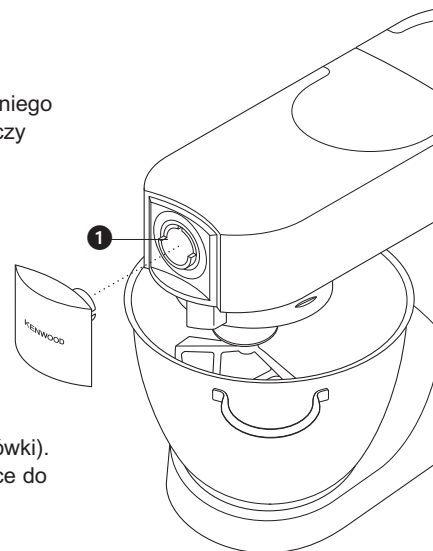
- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia pojemnika ze stali nierdzewnej nigdy nie stosować szczoteczki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza. Do usuwania kamienia należy używać octu.

narzędzia

- Trzymać z dala od źródeł ciepła (palniki kuchenki, piece, mikrofalówki).
- Narzędzia ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.
- Elementy wykonane z innych materiałów niż stal nierdzewna (powlekane) należy myć wyłącznie ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.

osłona przeciwropryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.



serwis i punkty obsługi klienta

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

Pomocy w zakresie:

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

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



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα 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.
- 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 φιν.
- 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 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός'.
- 3 υποδοχή μέσης ταχύτητας

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

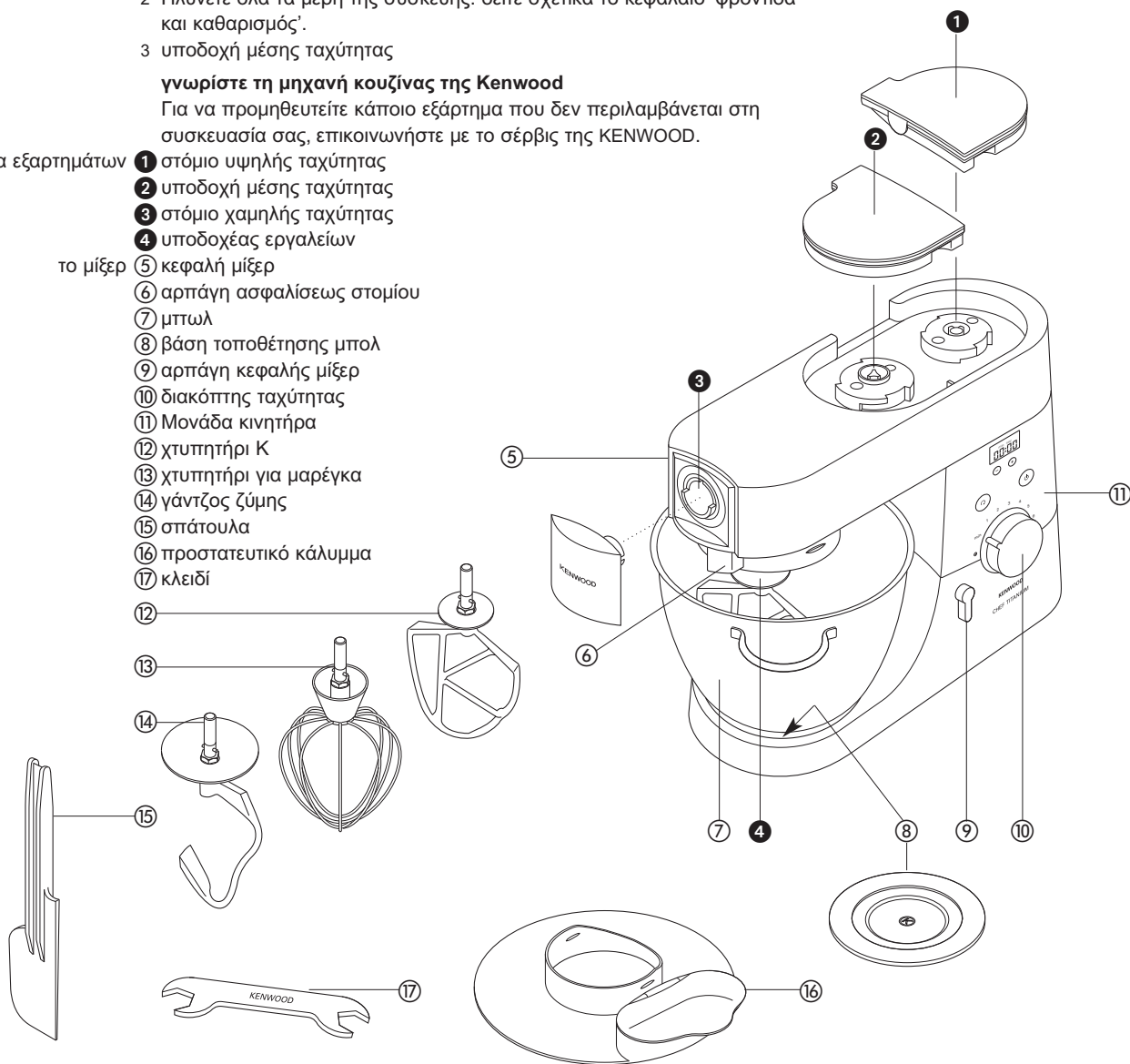
Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 υποδοχή μέσης ταχύτητας
- 3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 4 υποδοχέας εργαλείων
- 5 κεφαλή μίξερ

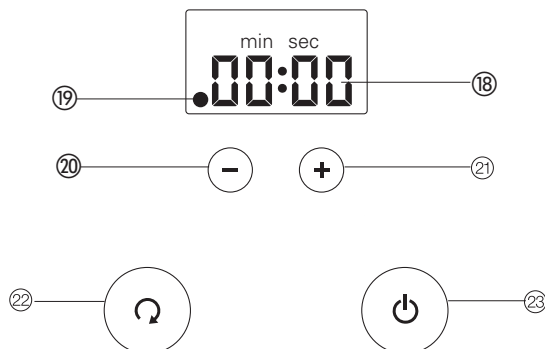
το μίξερ

- 6 αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου
- 7 μπτωλ
- 8 βάση τοποθέτησης μπολ
- 9 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 10 διακόπτης ταχύτητας
- 11 Μονάδα κινητήρα
- 12 χτυπητήρι Κ
- 13 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 14 γάντζος ζύμης
- 15 σπάτουλα
- 16 προστατευτικό κάλυμμα
- 17 κλειδί



πίνακας ελέγχου

- 18 οθόνη χρονομέτρησης
- 19 ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- 20 κουμπί μείωσης χρόνου
- 21 κουμπί αύξησης χρόνου
- 22 κουμπί χαμηλής ταχύτητας
- 23 πλήκτρο έναρξης/τερματισμού



το μίξερ

- χτυπητήρι K • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- γάντζος ζύμης • 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.
- Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα ❶ και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο Ⓢ στην επάνω πλευρά.
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί ❷ έπειτα στρέψτε.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸
- 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 παροχή ρεύματος. 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 ❹ στην ταχύτητα που θέλετε και έπειτα πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻ 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 ⏻. 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.

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 ⏻.

θέση λειτουργίας παλμού

Για να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας προς τα αριστερά στη θέση Ⓟ. 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 'νιζ' και το μίξερ θα σταματήσει.

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

κουμπί χαμηλής ταχύτητας

Πατήστε και αφήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας Ⓜ 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.

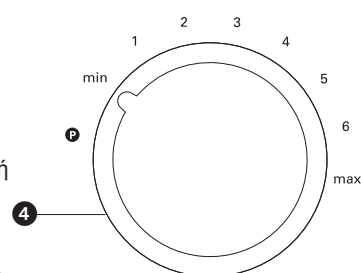
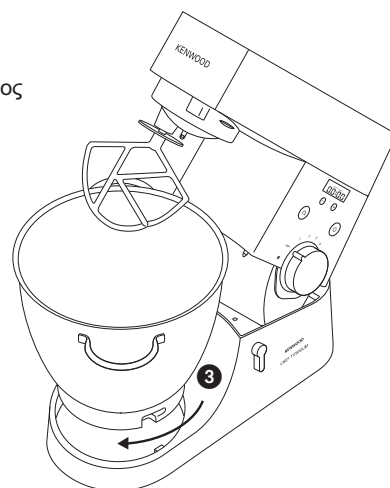
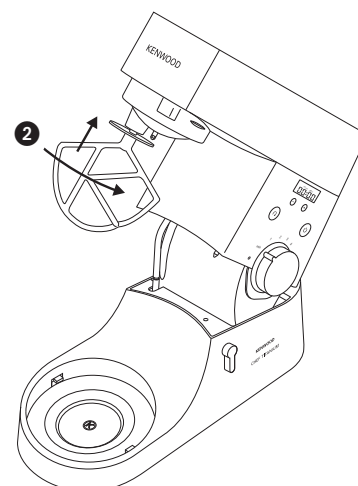
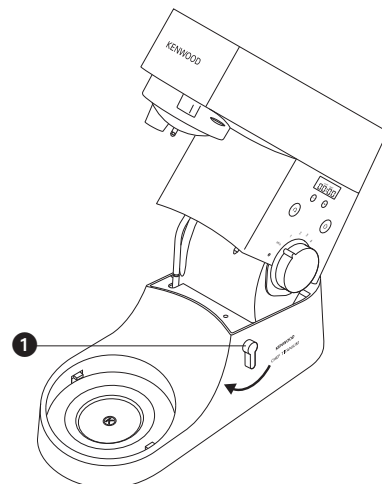
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονόμετρου, η λειτουργία χαμηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει.

ταχύτητες ❹

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

σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπωλ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπωλ, όταν χρησιμοποιείτε άλλα στόμια.



το μίξερ

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

CHEF

MAJOR

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

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

- 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 μπωλ.
 - Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- σημαντικό
- 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 μπωλ.

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 χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο γαλλικό κλειδί. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ **1**.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι **2** έτσι ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα **3**. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

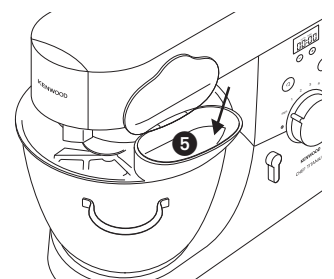
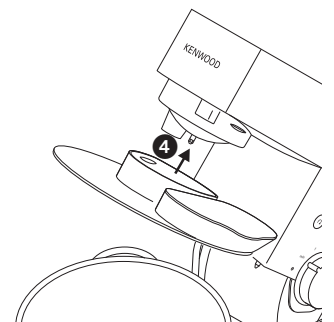
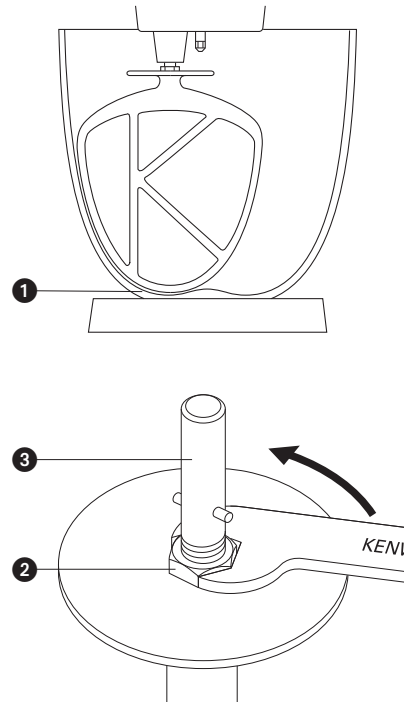
αναδευτήρας ζύμης – αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.

πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Το μίξερ διαθέτει μηχανισμό προστασίας υπερφόρτωσης που απενεργοποιεί το μίξερ όταν υπερφορτώνεται για να προστατεύσει το μηχανισμό του. Εάν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε το μίξερ. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και περιμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το ξανά στην πρίζα και πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού. Εάν το μίξερ δεν εκτελέσει αμέσως επανεκκίνηση, περιμένετε μερικά λεπτά ακόμη.
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η παροχή ρεύματος στο μίξερ και η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, θέστε το μίξερ εκτός λειτουργίας πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και θέστε πάλι σε λειτουργία. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το καπάκι στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ **4** μέχρι να εφαρμόσει πλήρως. Το ανοιγόμενο τμήμα πρέπει να τοποθετηθεί όπως φαίνεται στην εικόνα.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Κατά τη λειτουργία ανάμιξης, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ από το ανοιγόμενο τμήμα στο καπάκι **5**.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.



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 1** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα, καλύμματα υποδοχών

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

μπωλ

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

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

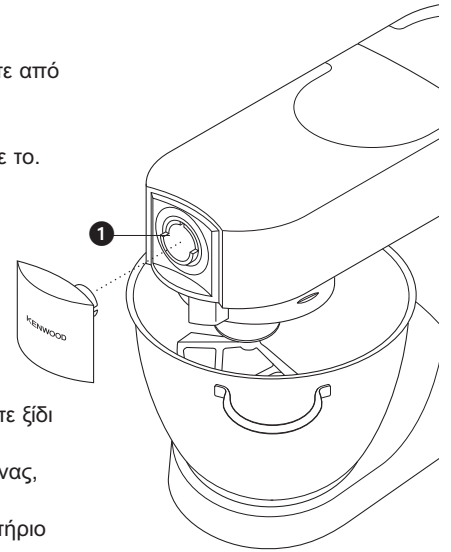
εργαλεία

- Τα ανοξείδωτα εργαλεία μπορούν να πλυθούν στο χέρι ή σε πλυντήριο πιάτων.

- Τα μη ανοξείδωτα εργαλεία (με ανοξείδωτη επικάλυψη) πρέπει να πλένονται μόνο στο χέρι, έπειτα να στεγνώνονται πολύ καλά.

προστατευτικό κάλυμμα

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.



σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

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



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

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

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

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodený prístroj dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Prístroj je ťažký, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prírodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Nikdy nenechávajte prírodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilitate a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

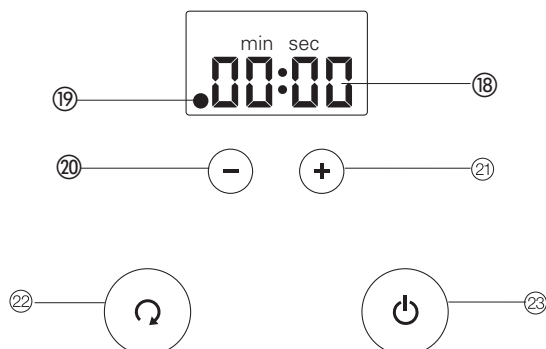
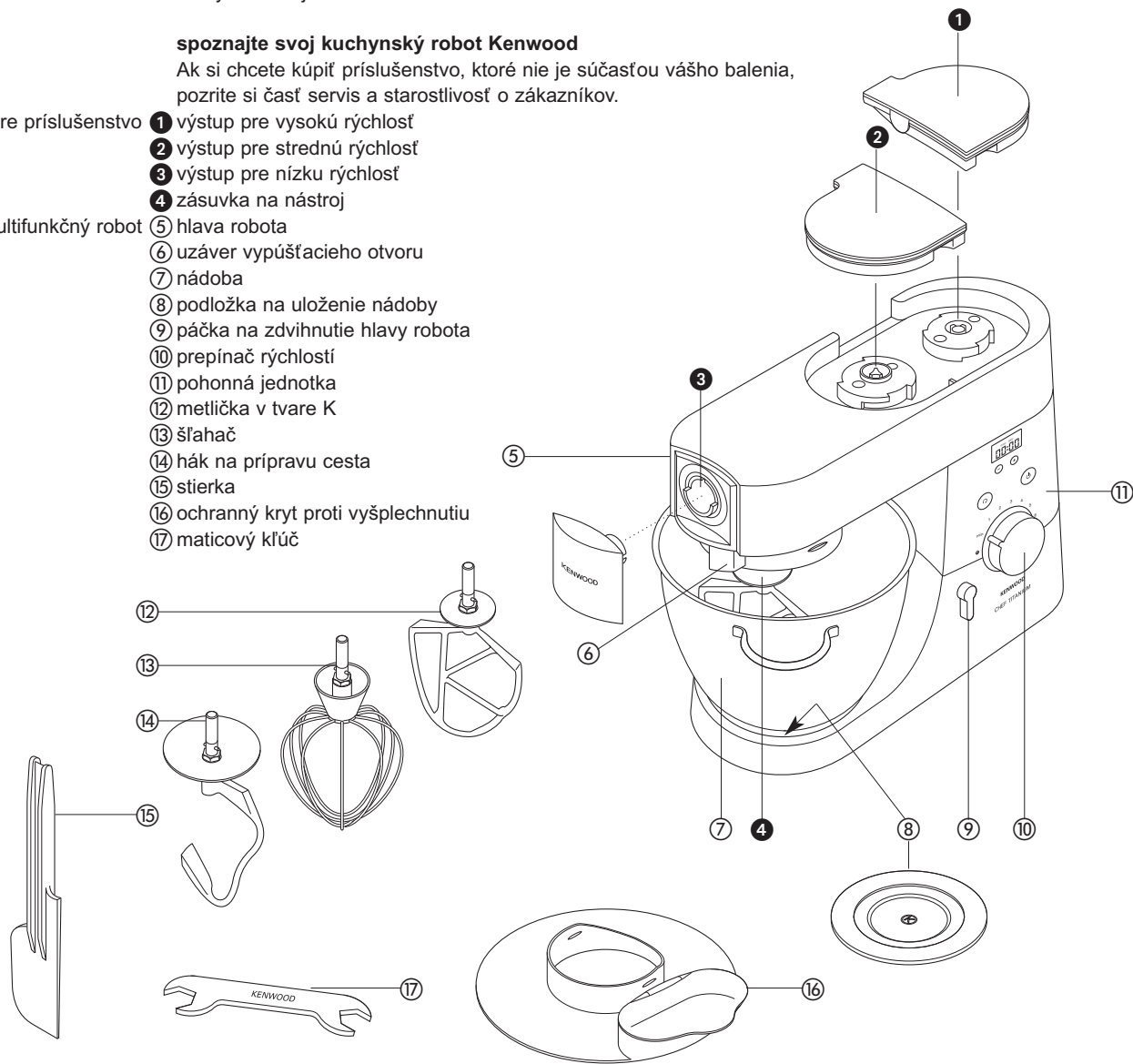
pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky obaly.
- 2 Umyte diely: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“.
- 3 Prebytočnú šnúru uložte do odkladacieho priestoru prírodnej elektrickej šnúry v zadnej časti zariadenia.

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, pozrite si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.

- výstupy pre príslušenstvo
- multifunkčný robot
- 1 výstup pre vysokú rýchlosť
 - 2 výstup pre strednú rýchlosť
 - 3 výstup pre nízku rýchlosť
 - 4 zásuvka na nástroj
 - 5 hlava robota
 - 6 uzáver vypúšťacieho otvoru
 - 7 nádoba
 - 8 podložka na uloženie nádoby
 - 9 páčka na zdvihnutie hlavy robota
 - 10 prepínač rýchlostí
 - 11 pohonná jednotka
 - 12 metlička v tvare K
 - 13 šľahač
 - 14 hák na prípravu cesta
 - 15 stierka
 - 16 ochranný kryt proti vyšplechnutiu
 - 17 maticový kľúč



ovládací panel

- 18 displej časovača
- 19 svetelná kontrolka zapojenia
- 20 mínusové tlačidlo časovača
- 21 plusové tlačidlo časovača
- 22 tlačidlo predvoleného krátkeho chodu
- 23 tlačidlo štart/stop

multifunkčný robot

metlička v tvare K nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.

- hák na prípravu cesta • Na kysnuté zmesi.

používanie multifunkčného robota

- 1 Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek ❶ a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí. Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby správne založená so symbolom ❷ navrchu.
- vloženie nástroja 2 Zatláčajte nahor, kým nástroj nezastane ❷, potom ho otočte.
- 3 Nasadte nádobu na podstavec – zatláčajte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek ❸.
- 4 Nepatrne nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčkou na zdvihnutie hlavy robota v smere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- vyberanie nástroja • Otočte ním a vyberte ho.
- 5 Robot zapojte do elektrickej siete. Na displeji sa objaví hodnota 88:88, ktorá potom zmizne, a zostane na ňom svietiť svetelná kontrolka zapojenia ❶.
- 6 Prepínač rýchlostí ❹ pretočte na požadovaný stupeň a potom stlačte tlačidlo štart/stop ❺, aby ste robot spustili. Časovač bude zobrazovať ubiehajúci čas chodu po sekundách. Rýchlosť možno kedykoľvek meniť aj počas chodu robota.
- 7 Robot sa zastavuje opätovným stlačením tlačidla štart/stop ❺. Časovač sa na to zastaví a zobrazí ubehnutý čas chodu, a ak robot do 3 minút spustíte opäť, bude čas chodu rátať ďalej. Ak robot do tohto časového intervalu nespustíte, hodnota na displeji sa zmení na východiskovú časovú hodnotu 00:00.

Dôležité upozornenie – Ak počas chodu robota zdvihnete jeho hlavu, robot sa automaticky zastaví, ale po opätovnom sklopení jeho hlavy sa už automaticky opätovne nespustí. Po sklopení hlavy robota treba na jeho opätovné spustenie opäť stlačiť tlačidlo štart/stop ❺.

pozícia impulzov

Ak budete chcieť použiť funkciu impulzov, pretočte prepínač rýchlostí v protismere hodinových ručičiek do pozície ❹. Robot bude pracovať maximálnou rýchlosťou, kým prepínač rýchlostí z tejto pozície neuvoľníte. Po uvoľnení sa vráti do pozície minimálnej rýchlosti „min“ a robot sa zastaví.

Poznámka: Ak je robot spustený v režime časovača, túto funkciu nemožno použiť.

tlačidlo predvoleného krátkeho chodu

Ak stlačíte a uvoľníte tlačidlo predvoleného krátkeho chodu ❻, robot sa automaticky spustí na 2-3 sekundy a bude pracovať pri minimálnej rýchlosti. Toto tlačidlo možno podľa potrebného rozsahu premiešania jednotlivých zložiek podržať stlačené pre dlhší chod robota v rámci tejto funkcie alebo ho možno stláčať opakovane.

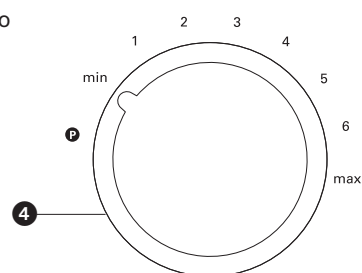
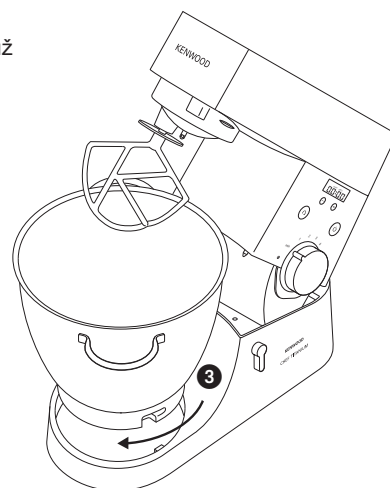
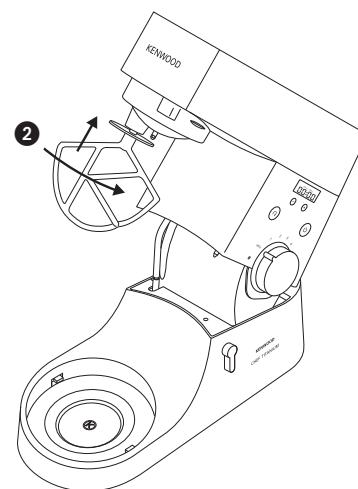
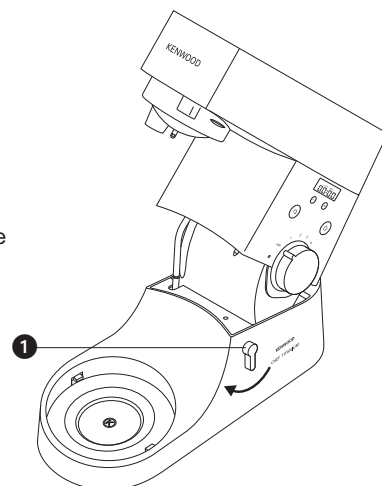
Poznámka: Ak je robot spustený v režime časovača, túto funkciu nemožno použiť.

prepínač rýchlostí ❹

- metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- **šľahanie vajec do krémových zmesí** 4 - „max“.
- **primiešanie do múky, ovocie atď.** „min“ - 1
- **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- **vtieranie tuku do múky** „min“ – 2.
- šľahač • Postupne zvyšujte na „max“.
- hák na prípravu cesta • Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.

dôležité upozornenie

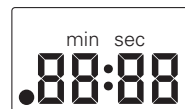
Pri používaní iných výstupov nesmie byť v nádobe založený ani uložený žiadny nástroj nádoby.



multifunkčný robot

používanie časovača na odpočítavanie času chodu

- 1 Robot zapojte do elektrickej siete. Na displeji sa objaví časová hodnota 88:88, ktorá potom zmizne, a zostane na ňom svietiť svetelná kontrolka zapojenia .
- 2 Na 1 sekundu stlačte tlačidlo + alebo –, svetelná kontrolka zapojenia zhasne a na displeji sa objaví časová hodnota 00:00.
- 3 Stláčajte tlačidlá + a –, kým na displeji nenastavíte požadovaný čas chodu. Časovač zvyšuje alebo znižuje nastavovaný čas chodu hodnotou 5 sekúnd. Ak niektoré z týchto tlačidiel podržíte stlačené dlhšie, čísla na displeji sa budú meniť v danom smere čoraz rýchlejšie. Maximálny čas, ktorý možno nastaviť, je 60 minút. Ak do 30 sekúnd nedôjde k nastaveniu času chodu, displej sa vráti do stavu, keď na ňom bude svietiť len svetelná kontrolka zapojenia.
- 4 Spustíte robot stlačením tlačidla štart/stop  a časovač začne odpočítavať čas chodu po 1 sekunde.
 - Chod robota možno kedykoľvek pozastaviť jedným stlačením tlačidla štart/stop, čo pozastaví aj časovač. Opätovné stlačenie tohto tlačidla opätovne spustí robot a časovač bude pokračovať v odpočítavaní času chodu. Ak však robot zostane pozastavený 10 minút, časovač sa automaticky vynuluje a na 2 sekundy zaznie aj zvukové znamenie toho.
- 5 Po uplynutí nastaveného celkového času chodu sa robot automaticky zastaví a 5 sekúnd bude zaznievať pípanie. Na displeji bude 5 sekúnd blikať východisková časová hodnota 00:00 a potom na ňom bude svietiť len svetelná kontrolka zapojenia .



nulovanie časovača

- 1 Naraz stlačte obidve tlačidlá – a +. Displej sa po 30 minútach nečinnosti robota vynuluje na východiskovú časovú hodnotu 00:00 aj sám.

maximálne množstvá

CHEF

MAJOR

krekké pečivo
ťažké kysnuté cesto

ľahké kysnuté cesto

zmes na biskupský chlebíček
vaječné bielky

- Hmotnosť múky: 680 g
- Hmotnosť múky: 1,36 kg
- Celková hmotnosť: 2,18 kg
- Hmotnosť múky: 1,3 kg
- Celková hmotnosť: 2,5 kg
- Celková hmotnosť: 2,72 kg

- Hmotnosť múky: 910 g
- Hmotnosť múky: 1,5 kg
- Celková hmotnosť: 2,4 kg
- Hmotnosť múky: 2,6 kg
- Celková hmotnosť: 5 kg
- Celková hmotnosť: 4,55 kg

všeobecné rady

- Miešanie často prerušujte a vnútornú stenu nádoby zoškrabujte špachtľou.
- Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.

poznámky k príprave chleba

dôležité upozornenie

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
- Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
- Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

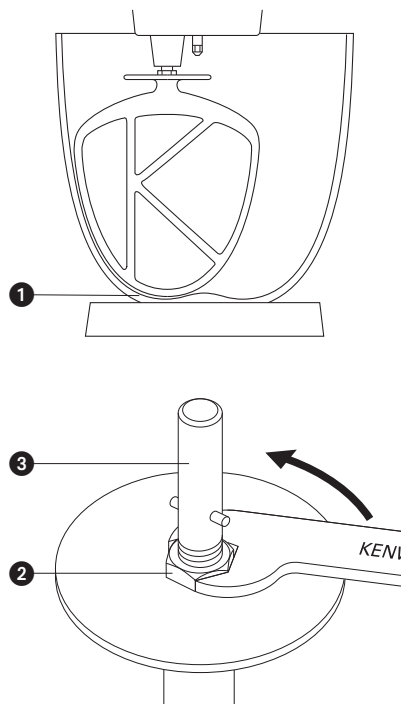
riešenie problémov

problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča. Postup:

- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby **1**.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povolte maticu **2**, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ **3**. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa horeuvedených bodov).
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.



problém

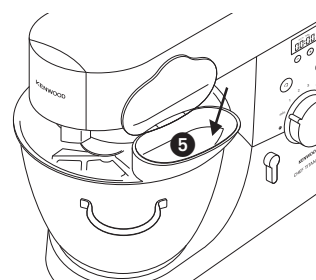
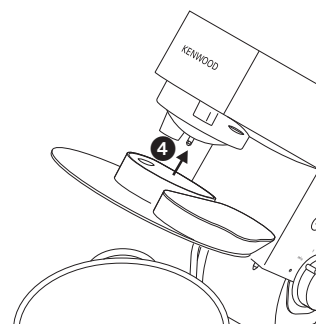
- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Váš robot je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho v prípade preťaženia zastaví, čím sa chráni prístroj. V takom prípade robot vypnite a odpojte zo siete. Odoberte časť ingrediencií, aby ste znížili záťaž, a nechajte robot pár minút postáť. Zapojte ho do siete a znova zvolte rýchlosť. Ak sa robot hneď nespustí, nechajte ho postáť ešte dlhšie.

- Ak z nejakého dôvodu dôjde k prerušeniu napájania robota a robot sa zastaví, vypnite ho stlačením tlačidla štart/stop, počkajte niekoľko sekúnd a potom ho opäť zapnite. Robot by sa mal hneď opäť spustiť.

založenie a používanie ochranného krytu proti vyšplechnutiu

- 1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
 - 2 Nasadte nádobu na podstavec.
 - 3 Ochranný kryt proti vyšplechnutiu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota **4**, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
 - 4 Vložte požadovaný nástroj.
 - 5 Sklopte hlavu robota.
- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu **5**.
 - Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechnutiu.



čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe 1** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

pohonná jednotka, kryty výstupov • Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.

- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba • Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

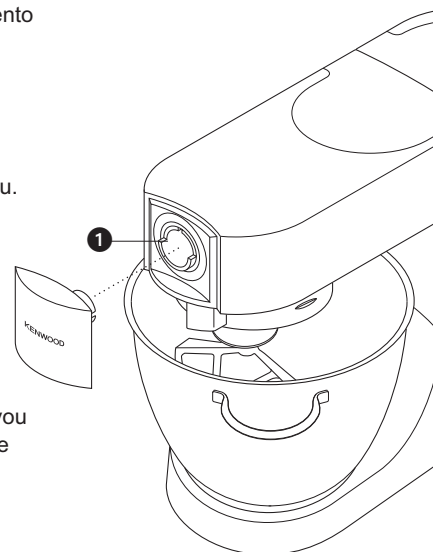
- Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bieliadlo na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.

- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

nástroje • Nástroje z nehrdzavejúcej ocele možno umývať ručne aj v umývačke riadu.

- Nástroje, ktoré nie sú z nehrdzavejúcej ocele (nástroje s povrchovou úpravou), treba umývať len ručne a potom ich vždy treba dôkladne vysušiť.

ochranný kryt proti vyšplechnutiu • Umyte v rukách a dôkladne vysušte.



servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

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

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

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближуйте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених.
- Користуючись насадкою, дотримуйтеся заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням

- 1 Зніміть упаковку.
- 2 Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».
- 3 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

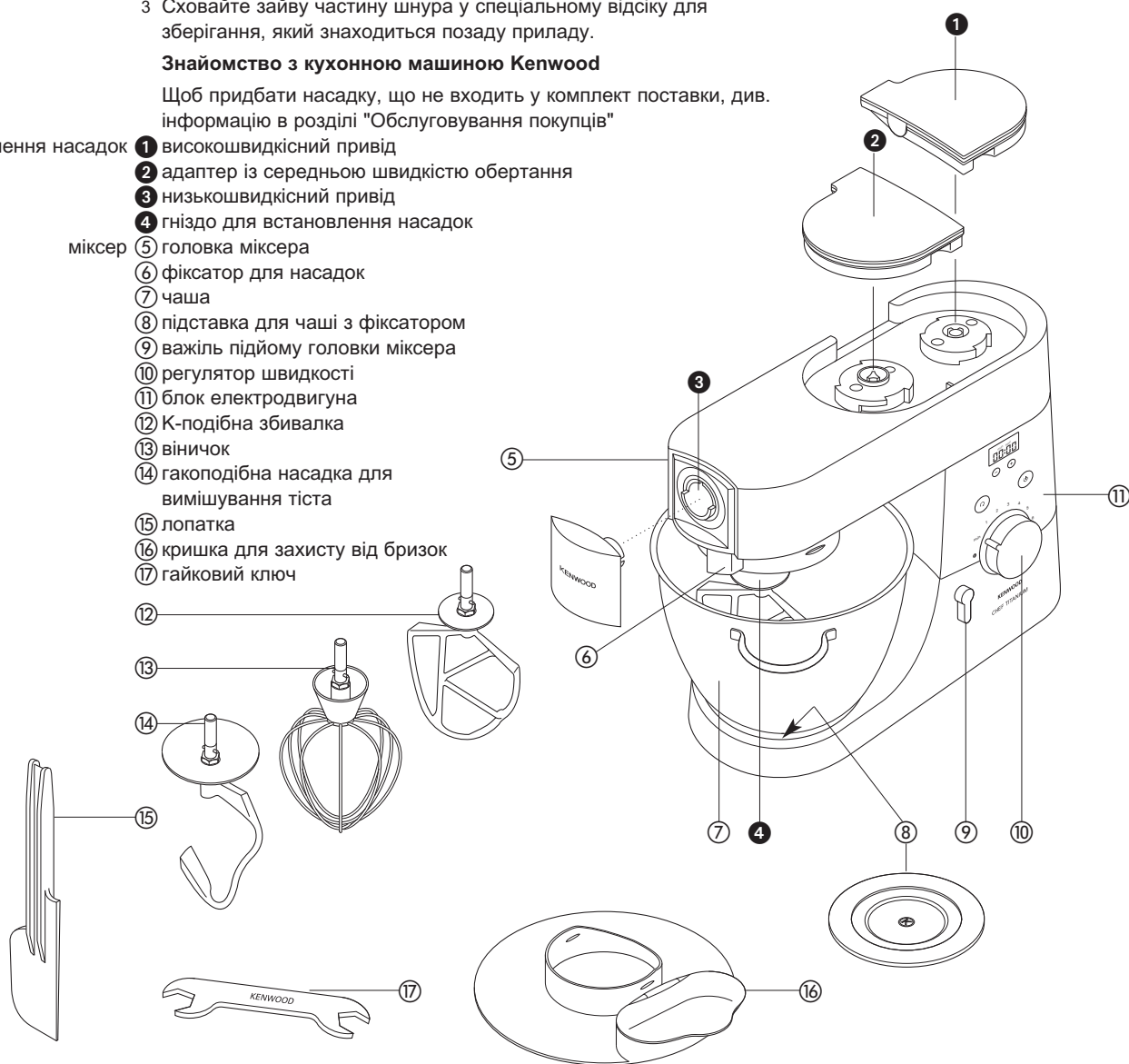
Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

отвори для кріплення насадок

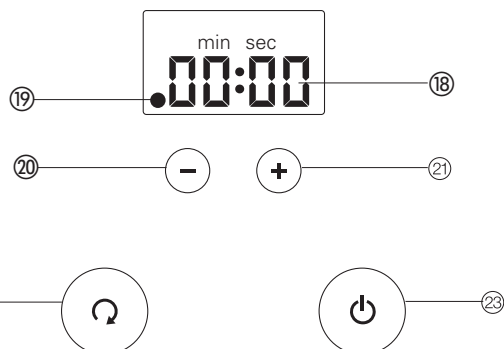
- 1 високошвидкісний привід
- 2 адаптер із середньою швидкістю обертання
- 3 низькошвидкісний привід
- 4 гніздо для встановлення насадок
- 5 головка міксера
- 6 фіксатор для насадок
- 7 чаша
- 8 підставка для чаші з фіксатором
- 9 важіль підйому головки міксера
- 10 регулятор швидкості
- 11 блок електродвигуна
- 12 К-подібна збивалка
- 13 віничок
- 14 гакоподібна насадка для вимішування тіста
- 15 лопатка
- 16 кришка для захисту від бризок
- 17 гайковий ключ

міксер



Панель управління

- 18 дисплей-індикатор таймера
- 19 індикатор увімкнення живлення
- 20 кнопка зменшення часу на таймері
- 21 кнопка збільшення часу на таймері
- 22 кнопка «Легідне перемішування»
- 23 кнопка «Пуск/стоп»



міксер

К-подібна збивалка

віничок

гакоподібна насадка для вимішування тіста

насадки для вимішування та їх призначення

- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.
- Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.
- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера за годинниковою стрілкою **1** та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка **Ⓢ** на лицьовому боці.
- 2 Як встановити насадку Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору **2**, а потім поверніть для фіксації.
- 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою **3**.
- 4 Щоб опустити головку міксера, підніміть її трошки, а потім поверніть важіль підйому головки за годинниковою стрілкою. Опускайте, доки головка не стане у фіксоване положення.
- 5 Як зняти насадку Поверніть її та зніміть.
- 6 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення **Ⓢ**.
- 7 Поверніть регулятор швидкості **4** у бажане положення, натисніть кнопку "Пуск/стоп" **Ⓢ** щоб увімкнути міксер. Таймер почне відлік з інтервалом в 1 секунду. Швидкість можна змінити у будь-який час впродовж роботи.
- 8 Зупиніть роботу міксера, натиснувши кнопку «Пуск/стоп» **Ⓢ**. На дисплеї з'являться показники часу роботи. Якщо прилад було зупинено, а потім знову увімкнено, таймер продовжуватиме відлік, але тільки за умови, що минуло не більше 3 хвилин. Якщо пристрій не використовується протягом цього часу, показники на дисплеї повернуться до початкових 00:00.

Увага – Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, міксер автоматично зупиниться і не поновить роботу, доки ви не опустите міксер. Міксер розпочне роботу тільки тоді, коли головка буде опущена і буде натиснута кнопка «Пуск/стоп» **Ⓢ**.

Імпульсний режим

Щоб обрати імпульсний режим, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки у положення **Ⓢ**. Міксер працюватиме на максимальній швидкості, доки регулятор швидкості буде утримуватись у цьому положенні. Після того, як ви відпустите регулятор швидкості, міксер повернеться у положення 'min' та міксер зупиниться. Примітка: якщо міксер працює у режимі таймера, імпульсний режим не активується.

Кнопка "Легідне перемішування"

Натисніть та відпустите кнопку "легідне перемішування" **Ⓢ**. Міксер почне автоматично працювати на мінімальній швидкості протягом 2-3 секунд. Можна утримувати цю кнопку більш тривалий час або натискати декілька разів, якщо це необхідно для перемішування інгредієнтів.

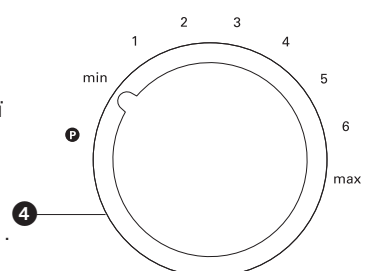
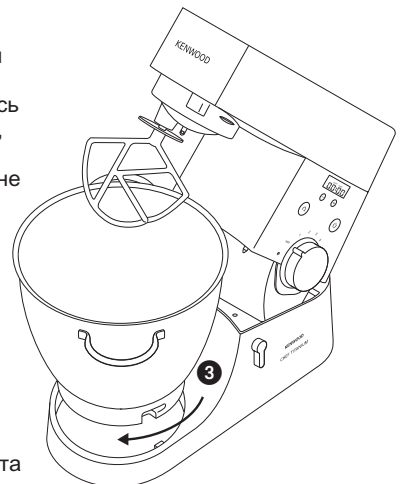
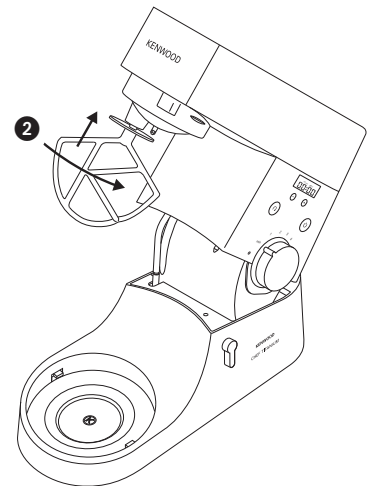
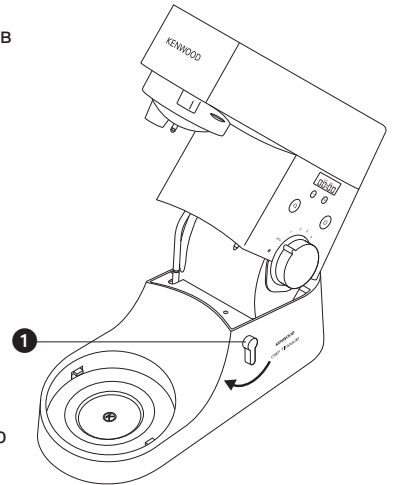
Примітка: якщо міксер працює у режимі таймера, режим легідного перемішування не активується.

Регулятор швидкості **4**

- К-подібна збивалка **збивання жирів із цукром** починайте з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до 'max' (максимальної швидкості).
- **збивання яєць до кремоподібної маси** 4 - 'max' (максимальна швидкість).
- **вимішування тіста, фруктів і т.і.** Min (мінімальна швидкість) - 1
- **готування універсального тіста для тортів** починайте з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до max (максимальної швидкості).
- **розтирання жирів з борошном** min (мінімальна швидкість) - 2.
- Поступово збільшуйте до 'max' (максимальна швидкість).
- Починайте з 'min' (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.

увага

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



міксер

Як користуватися таймером зворотного відліку

- 1 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися лише індикатор увімкнення живлення .
- 2 Натисніть кнопку + або – та утримуйте протягом однієї секунди, індикатор увімкнення живлення згасне, а на дисплеї з'являться цифри 00:00.
- 3 Натискайте кнопки + та –, доки не налаштуєте потрібний час. Таймер почне відлік з інтервалом в 5 секунд. Якщо постійно натискати кнопки або навіть утримувати їх, цифри будуть змінюватися скоріше. Максимальний час, який можна налаштувати, становить 60 хвилин. Якщо ви не зможете встановити час протягом 30 секунд, дисплей знов повернеться до режиму індикатора увімкнення живлення.
- 4 Натисніть кнопку «пуск/стоп» , щоб увімкнути міксер, таймер почне зворотний відлік з інтервалом в 1 секунду.
 - Можна перервати роботу міксера у будь-який час, натиснувши кнопку «пуск/стоп» один раз, таймер також перейде у режим паузи. Щоб поновити роботу приладу, знов натисніть кнопку «пуск/стоп», міксер почне працювати, а таймер продовжуватиме зворотний відлік. Якщо залишити міксер у режимі паузи на 10 хвилин, таймер автоматично виставиться на нулі і протягом 2 секунд прилад видаватиме звуковий сигнал.
- 5 Процес перемішування автоматично зупиниться після закінчення загального часу. Ви почуєте звуковий сигнал, який лунатиме протягом 5 секунд. На дисплеї протягом 5 секунд будуть мигітати цифри 00:00, а потім згаснуть і засвітиться індикатор увімкнення живлення .



Як повторно налаштувати таймер

- 1 Виставте таймер на нулі, натиснувши одразу обидві кнопки – та +. Проте, якщо міксер не використовується протягом 30 хвилин, показники на дисплеї автоматично повертаються до показників 00:00.

Максимальні показники завантаження

CHEF

MAJOR

кондитерські вироби із

пісочного тіста

круте дріжджове тісто

рідке дріжджове тісто

суміш для фруктового торту

яєчні білки

- Вага борошна: 680 г
- Вага борошна: 1,36 кг
- Загальна вага: 2,18 кг
- Вага борошна: 1,3 кг
- Загальна вага: 2,5 кг
- Загальна вага: 2,72 кг

- Вага борошна: 910 г
- Вага борошна: 1,5 кг
- Загальна вага: 2,4 кг
- Вага борошна: 2,6 кг
- Загальна вага: 5 кг
- Загальна вага: 4,55 кг

12

16

Корисні поради • Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.

- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Важливі поради стосовно випікання хліба

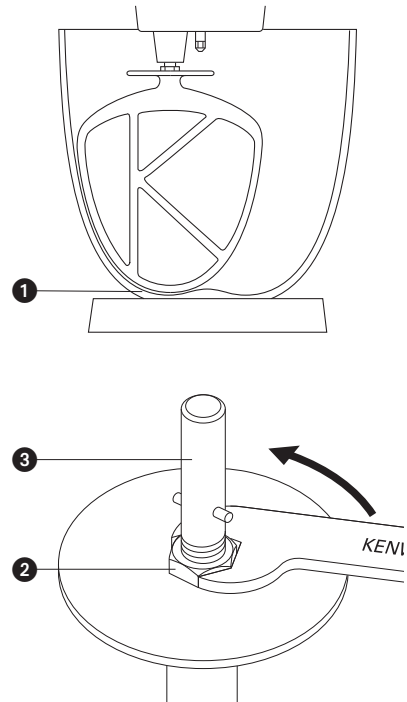
- увага
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче, адже це може призвести до перевантаження машини.
 - Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
 - Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

Пошук та усунення несправностей

проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.
- Вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.

- Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.
- За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку **2** так, щоби можна було виконати регулювання валу **3**. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- Закрутіть гайку.
- Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

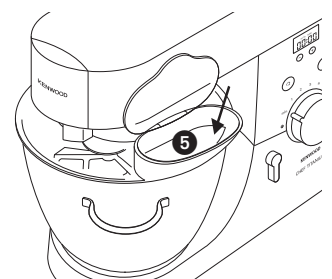
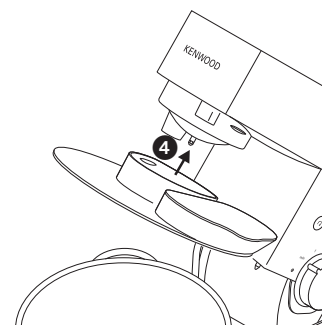


проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоби не пошкодити прилад. Якщо це трапиться, вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнтів, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще не деякий час.
- Якщо з будь-яких причин припинилася подача живлення і міксер зупинився, натисніть кнопку "Пуск/Стоп", зачекайте декілька секунд та знову увімкніть прилад. Міксер негайно розпочне роботу.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- Підніміть головку міксера до упору.
- Установіть чашу на підставку.
- Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксера **4**, доки вона не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- Установіть потрібну насадку.
- Опустіть головку міксера.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях **5**.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, кришку для захисту від бризок знімати не треба.



Догляд та чищення

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі **приводу 1** може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

блок електродвигуна,
кришки отворів

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.

- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали й не опускайте прилад у воду.

Чаша

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

- Ніколи не використовуйте дрітчану щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.

- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

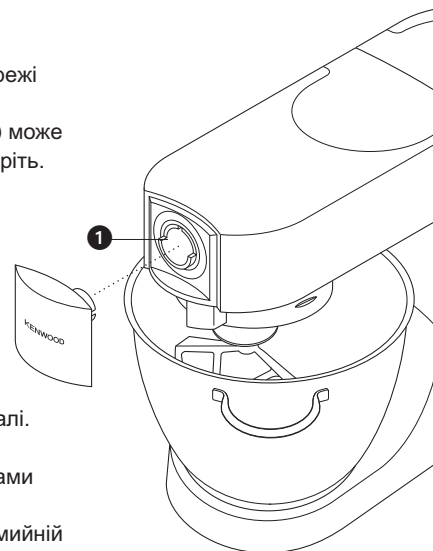
Насадки

- Насадки з нержавіючої сталі можна мити вручну або у посудомийній машині.

- Інші насадки можна мити лише вручну та ретельно висувувати.

Кришка для захисту від бризок

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.



Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



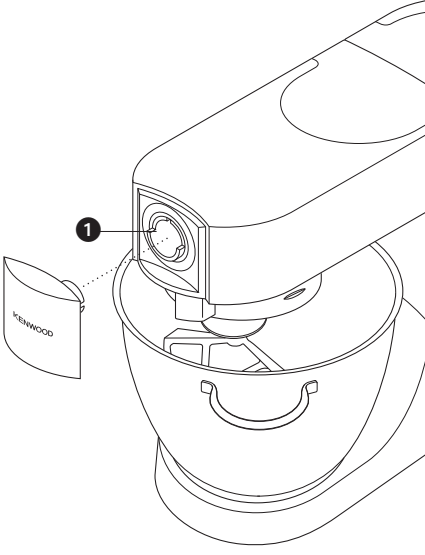
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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

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

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

التنظيف والصيانة



العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشمع عند **المخرج 1** عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.
- وحدة الطاقة، أغطية المخرج
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.
- السلطانية
- تغسل يدوياً ثم تجفف جيداً أو تغسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- يمكن غسل الأدوات المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ يدوياً أو في غسالة الأطباق.
- أما بالنسبة للأدوات المطلية فيجب غسلها يدوياً ثم تجفيفها جيداً.
- قومي بغسله يدوياً، ثم جففيه جيداً.
- مانع الرذاذ

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب

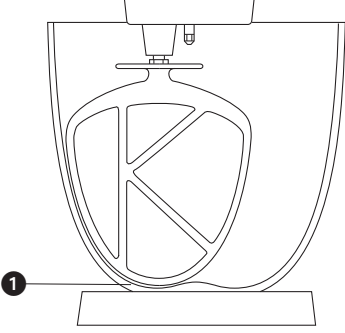
توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

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

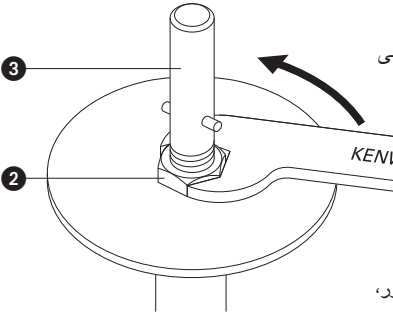
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفافة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:



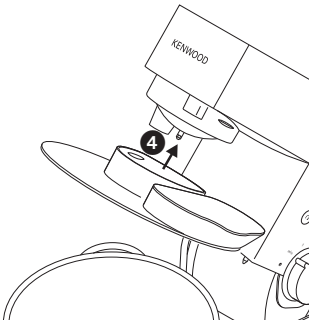
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبى الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي (تأكدي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.



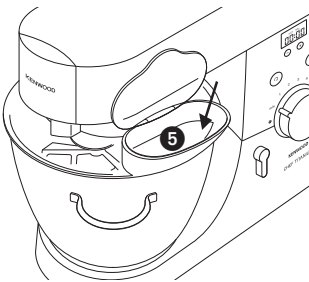
المشكلة

- العناية تتوقف أثناء التشغيل.
- الحل العناية مزودة بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف تتوقف إذا زادت حملتها عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأنزلي القابس الكهربائي.
- أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي العناية بدون تشغيلها لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل. إذا لم يعاد تشغيل العناية على الفور، اتركها بدون تشغيلها لوقت إضافي.
- لأي سبب من الأسباب في حالة توقف الخفافة اليدوية عن العمل أوقفي تشغيل الخفافة بالضغط على زر (على زر بدء/إيقاف) انتظري بعض الثوان ثم أعيدي التشغيل. ستتابع الخفافة العمل فوراً.

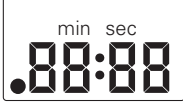
تركيب واستخدام مانع الرذاذ



- ١ ارفعي رأس العناية حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العناية ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العناية.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.



العجانة



لاستخدام مؤقت العد التنازلي

- ١ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
- ٢ اضغطي على أحد الزرين + أو - لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
- ٣ اضغطي على الزرين + و - لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحدة ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصى. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
- ٤ اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيقوم المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيعاد ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.
- ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة .

لإعادة ضبط المؤقت

- ١ قومي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت.
- على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

السعة القصوى

MAJOR	CHEF
وزن الدقيق: ٩١٠ غ - ٢ رطل	• وزن الدقيق: ٦٨٠ غ - ١ رطل ٨ أونس
وزن الدقيق: ١,٥ كغ - ٣ رطل ٥ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣٦ كغ - ٣ رطل
الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ - ٥ رطل ٥ أونس	• الوزن الإجمالي: ٢,١٨ كغ - ٤ رطل ١٣ أونس
وزن الدقيق: ٢,٦ كغ - ٥ رطل ١٢ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣ كغ - ٢ رطل ١٤ أونس
الوزن الإجمالي: ٥ كغ - ١١ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٥ كغ - ٥ رطل ٨ أونس
الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ - ١٠ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٧٢ كغ - ٦ رطل
١٦	• ١٢ بياض البيض

- تلمیحات عامة
- أوقفي العجن واكشطی السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليل.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمی مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لصنع الخبز

- هام
- يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه - سوف تتسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

العجانة

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- مضرب العجين • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفافة البيض • لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض للخلطات السمكية (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) - فقد تتلفها.
- خطاف العجين • لخلطات الخميرة.

لاستخدام العجانة

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تشبيقتها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طفيفة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأدبري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.
- أدبريها وأزيليها.
- ٥ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة مضاءً.
- ٦ أدبري مفتاح السرعات ④ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدة ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.
- ٧ أوقفي العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.
- هام - إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻.

وضع النبض

- لتحديد وضع النبض أدبري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع (P). ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

زر الطي

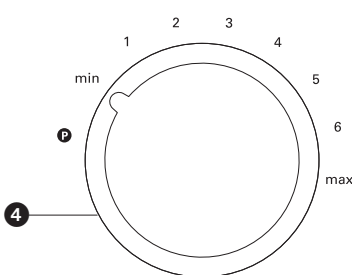
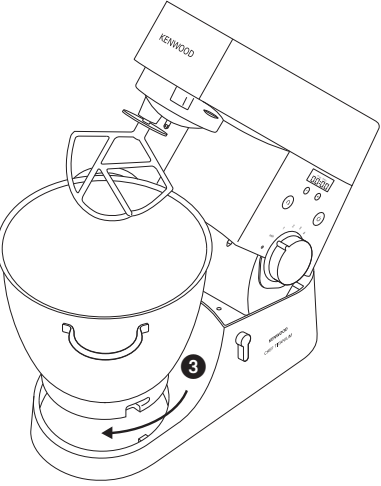
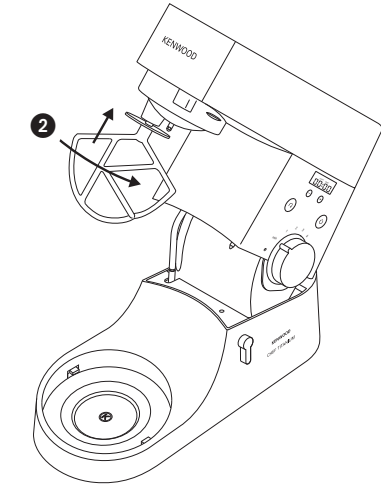
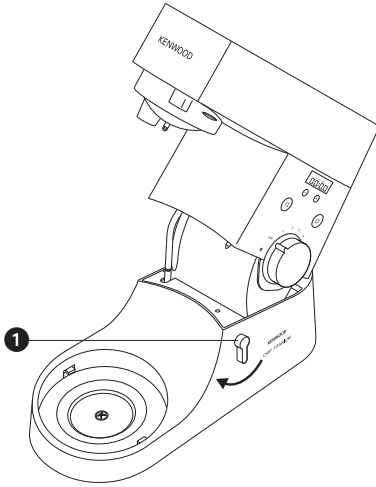
- اضغطي على زر الطي ⏻ ثم حرريه وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢-٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطي.

مفتاح السرعات ④

- مضرب العجين • مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكرامة) ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤ - max
- طي الدقيق أو الفاكهة..الخ ١ - min
- مزج مكونات الكيك ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- دك السمن مع الدقيق ٢ - min
- خفافة البيض • زدي السرعة بالتدرج إلى max.
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى ١.

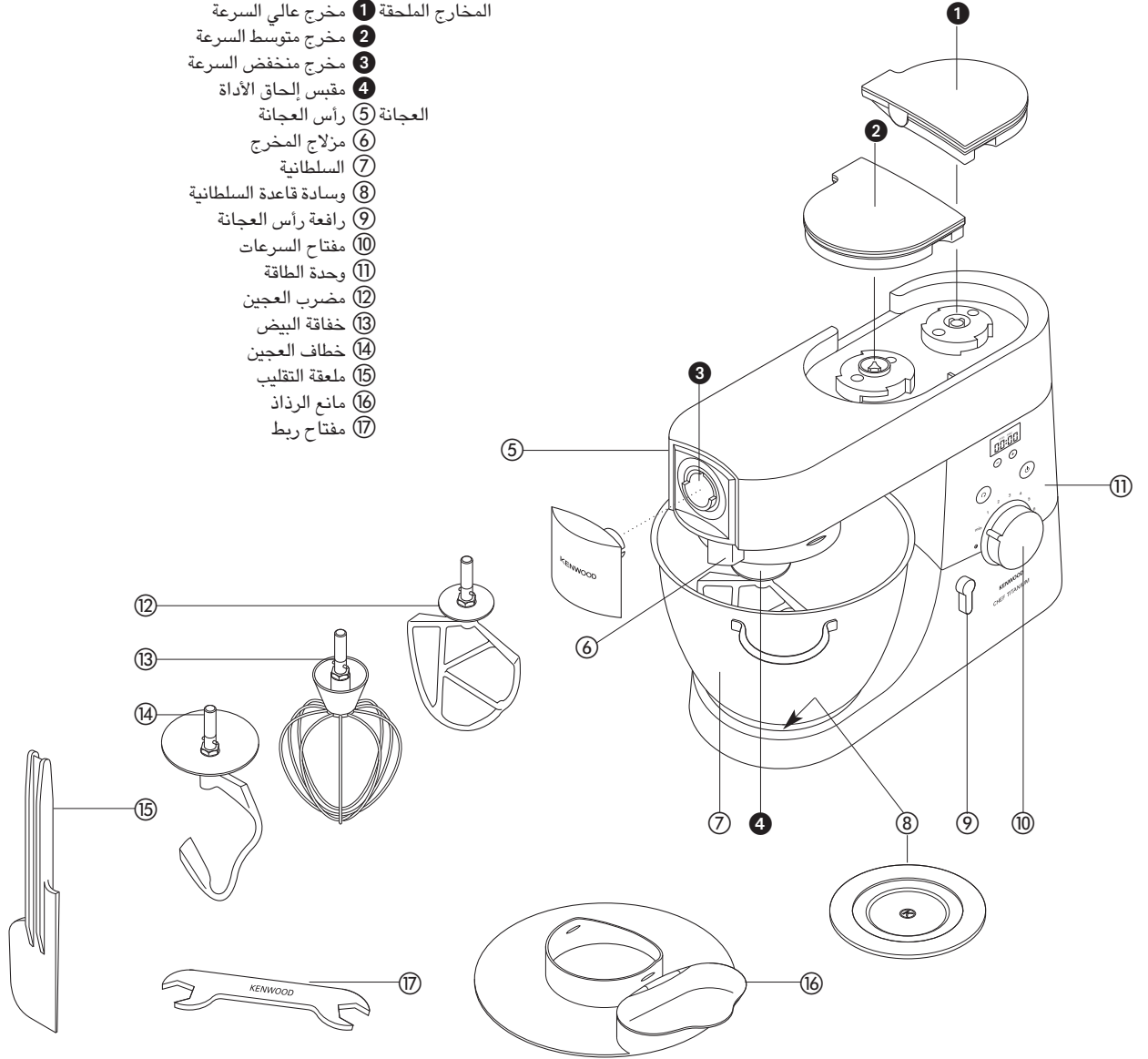
هام

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

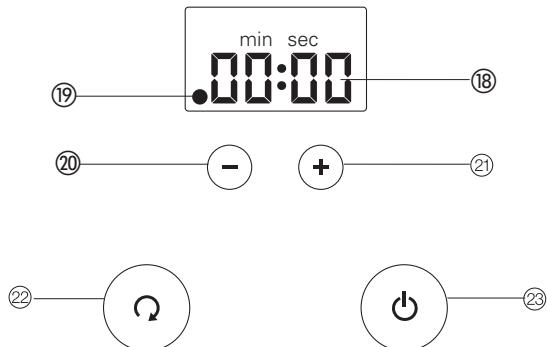


تعرفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood
لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصلي بمركز صيانة
KENWOOD القريب منك.

- 1 المخرج الملحقة
- 2 مخرج عالي السرعة
- 3 مخرج متوسط السرعة
- 4 مخرج منخفض السرعة
- 5 مقبس إلحاق الأداة
- 6 رأس العجانة
- 7 مزلاج المخرج
- 8 السلطانية
- 9 وسادة قاعدة السلطانية
- 10 رافعة رأس العجانة
- 11 مفاتيح السرعات
- 12 وحدة الطاقة
- 13 مضرب العجين
- 14 خفافة البيض
- 15 خطاف العجين
- 16 ملعقة التقليب
- 17 مانع الرذاذ
- 18 مفتاح ربط



- وحدة التحكم**
- 18 شاشة المؤقت
 - 19 ضوء مؤشر توصيل الطاقة
 - 20 زر تقليل المؤقت
 - 21 زر زيادة المؤقت
 - 22 زر الطي
 - 23 زر بدء/إيقاف التشغيل



تعرفني على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الأمان

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفتي التشغيل وأزيلتي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات / الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهماً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم " الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام ملحقة ما ، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيلتي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».
- ٣ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز من الخلف.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800110/2