

KENWOOD

Kenwood Go

TYPE: KZM35

Instructions

Istruzioni

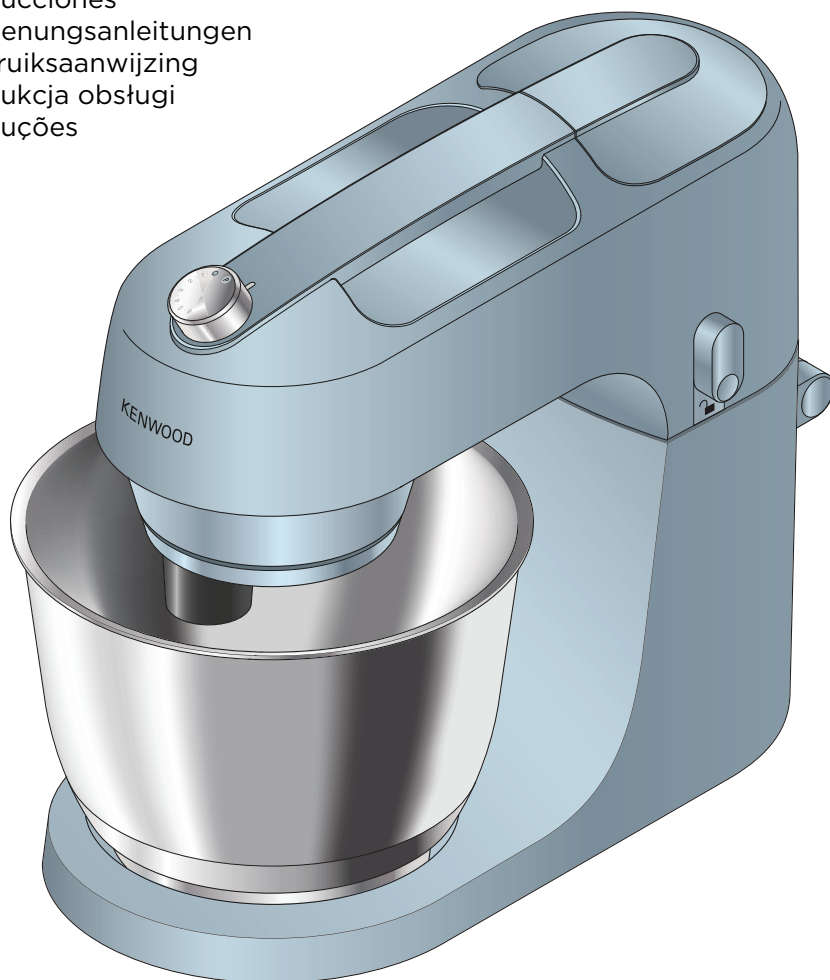
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



English	2 - 20
Nederlands	21 - 37
Français	38 - 57
Deutsch	58 - 78
Italiano	79 - 98
Português	99 - 117
Español	118 - 137
Català	138 - 157
Dansk	158 - 176
Svenska	177 - 194
Norsk	195 - 213
Suomi	214 - 232
Türkçe	233 - 251
Česky	252 - 270
Magyar	271 - 290
Polski	291 - 310
Ελληνικά	311 - 330
Русский	331 - 350
Қазақша	351 - 371
Slovenčina	372 - 391
Українська	392 - 411
Hrvatski	412 - 429
Slovenščina	430 - 448
عربي	٤٤٩ - ٤٦٧

English

- Safety 3-4
- Plug and Fuse Information 4
- Care and Cleaning 5-6
- Part List 7-8
- To Use Your Stand Mixer 9-11
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-11
- To Fit and Use Your Splashguard 11-12
- Usage Chart 13-14
- Recipes 15
- Tool Adjustment 16
- Cord Storage 17
- Service and Customer Care 18
- Troubleshooting 19-20

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed).
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **Always** turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep your body parts, hair, jewellery and loose clothing 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** put your fingers into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket & High Speed outlet) at a time.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the handle on mixer head.
- **Do not** move or lift the appliance by an attachment that is fitted to the machine.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- If an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.

- 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.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- **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.

Power Consumption

- Automatically switches to OFF mode after 20 minutes of inactivity¹⁾.
- OFF Mode: 0.3W.

¹⁾ Turn the speed control dial to 'P' or 'I' then return to 'O' to reactivate the machine.

Before plugging in

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

Care and Cleaning

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

Appliance and Outlet Covers

- Wipe with a damp cloth then dry (including the feet on the underside of the machine).
- **Never** use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

Stainless Steel Bowl

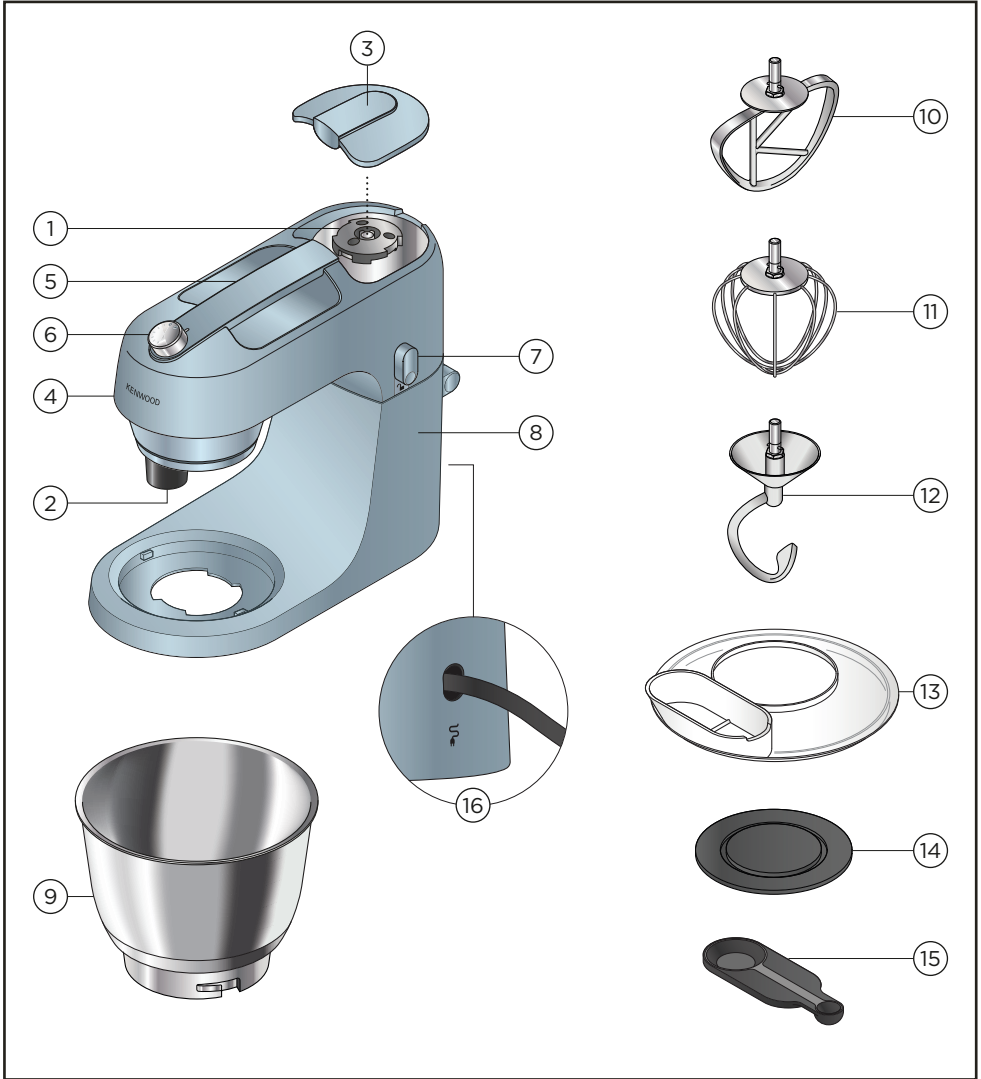
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- **Keep** away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parts List

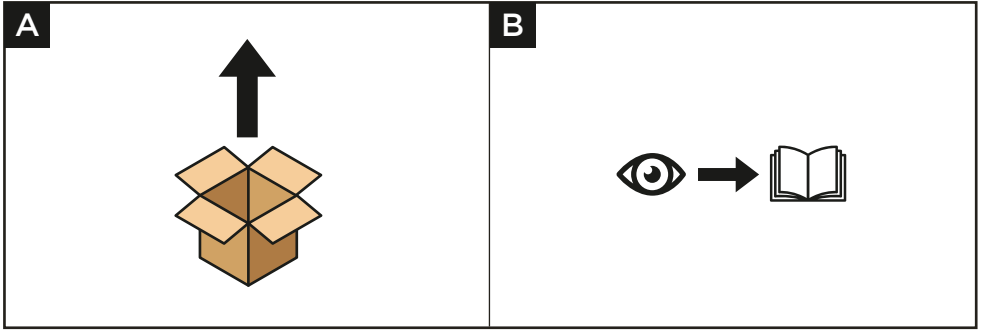


Attachment Outlets

- ① High-speed outlet
- ② Bowl tool socket

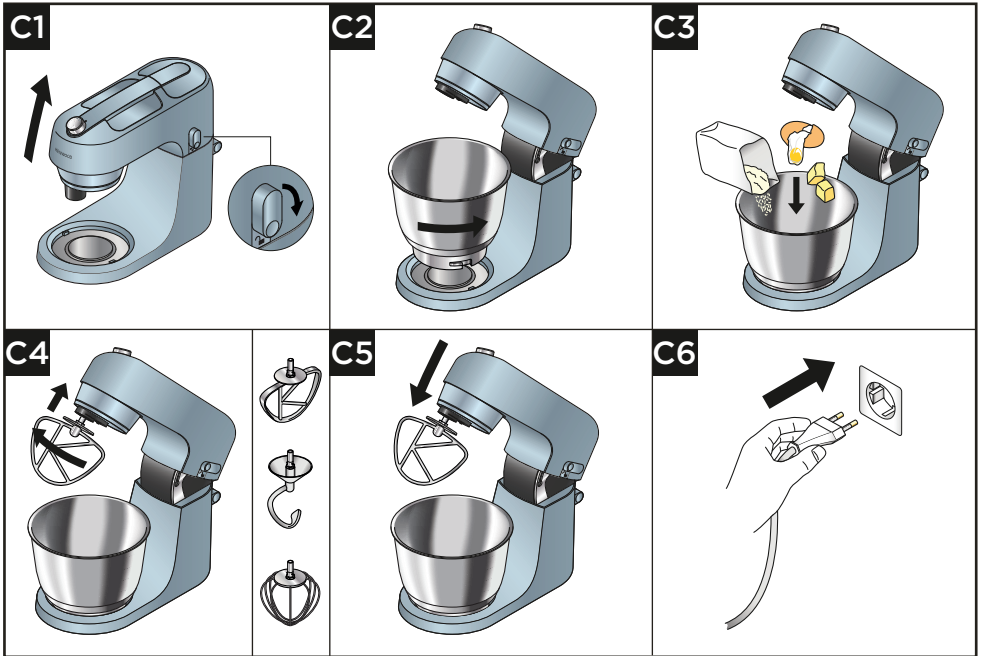
Mixer

- ③ High speed outlet cover
- ④ Mixer head
- ⑤ Handle
- ⑥ Speed control dial
- ⑦ Head release lever
- ⑧ Power unit
- ⑨ Bowl
- ⑩ K-Beater
- ⑪ Whisk
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Splashguard
- ⑭ Bowl seat pad
- ⑮ Measuring spoon
- ⑯ Cord storage



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- Ensure feet and work surface are clean and dry before using the product.

- 1 Rotate head lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base, and turn it anti-clockwise to lock.
- 3 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
- 5 Lower the mixer head by rotating the head lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 6 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting.
- 7 Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 8 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints and Tips

- If the tools are not picking ingredients up from the bottom of the bowl, refer to the 'Tool Adjustment' section.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.

Hints and Tips - K-Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Hints and Tips - Dough Tool

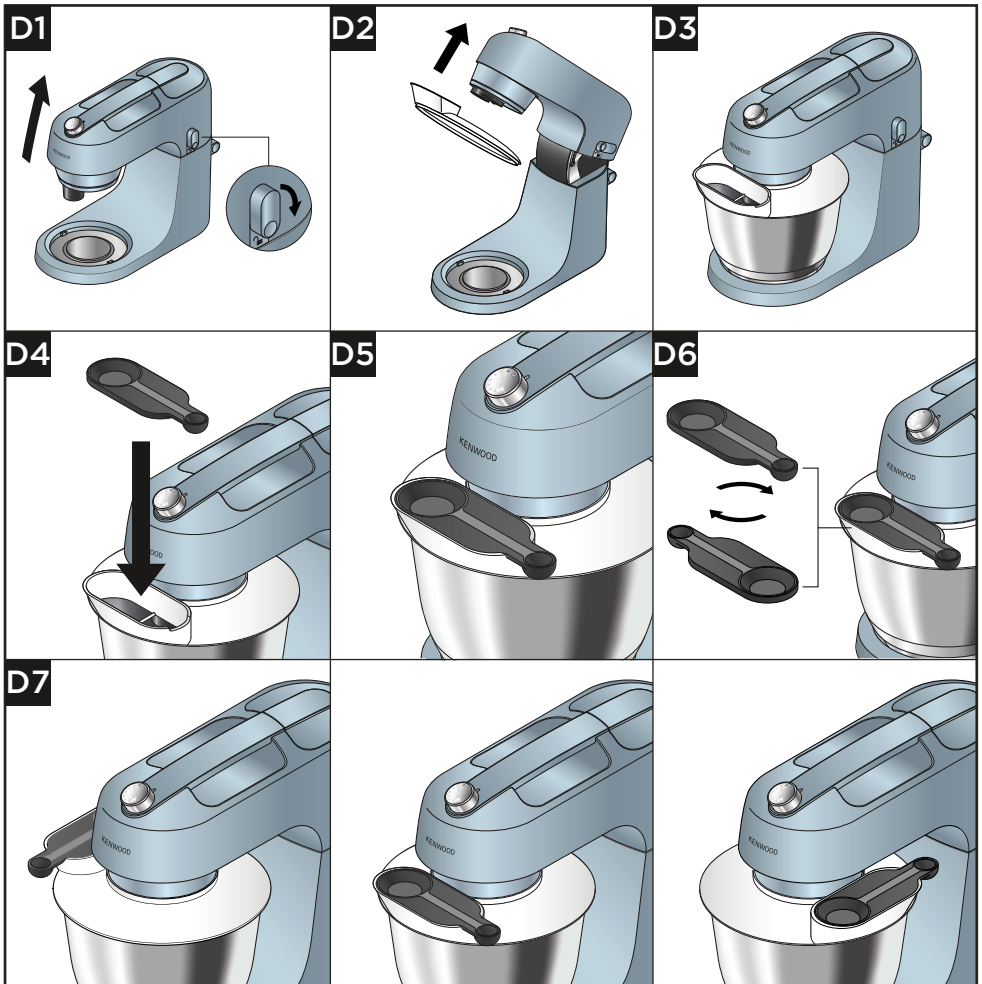
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 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 until fully located. The chute section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.

Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.

- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.
- 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.

Note: the measuring spoon will fit into the feed chute into either direction.

Usage Chart

E	 MAX		 (Mins)
	 300 g 1.2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1.8 kg	1-6	5-10

E			 (Mins)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
			 Mins
	 800 g 1.290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1.350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1.520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recipes

White Bread Dough

800 g Flour

9 g Salt

13 g Fast Action Dried Yeast

448 ml Water

15 g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on speed 1 for 45 – 60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 2 for 3-4 minutes.
- 5 Place the dough into two 2lb (900 g) loaf tins or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200 °C for 40 minutes or 15 – 20 minutes for rolls.

Pizza Dough

500 g Flour

30 g Olive Oil

7 g Salt

7 g Yeast

300 ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on speed 1 for 1 minute.
- 5 Knead on speed 2 for 4 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 - 40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into 15cm pizza base.
- 9 Transfer to semolina covered baking tray, garnish/top your pizza and bake for 10 - 15 minutes at 240 °C.

Prune Marinade

125 g Clear Runny Honey

20 g Soft Prunes

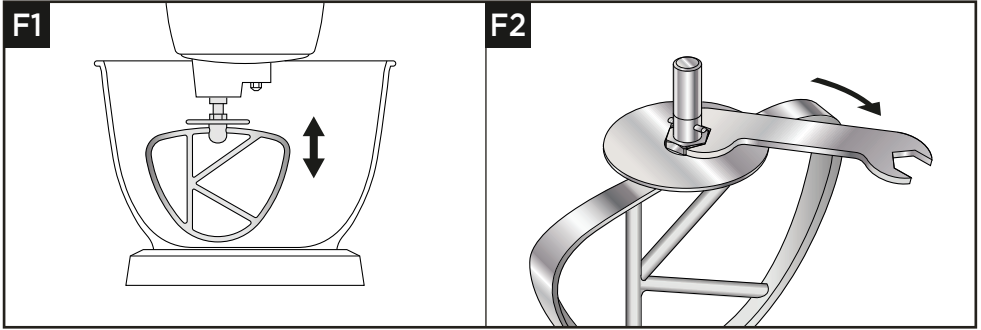
20 ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions

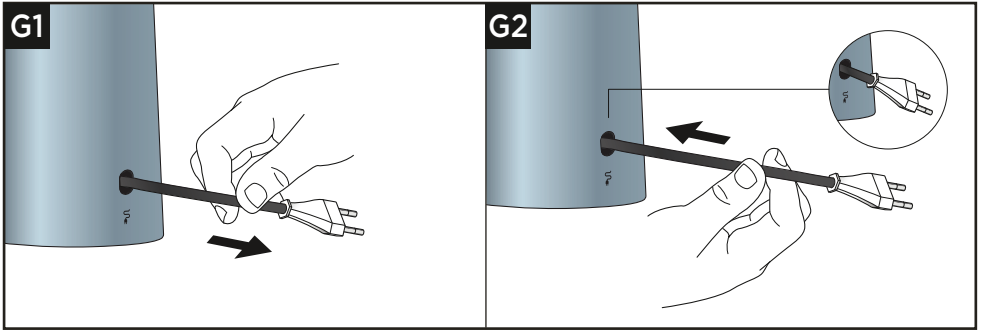


Important

- The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment. However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner.

- 1 Unplug the appliance.
 - 2 Raise the mixer head and insert the Whisk, K-beater or dough tool.
 - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the tool should almost touch the bottom of the bowl.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft anti-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.
- Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Cord Storage



Service and Customer Care

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



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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, K-Beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Mixer is moving on the worktop.	Ingredient residues on the underside of the machine contribute to machine movement.	Clean and dry the feet and work surface thoroughly.
The stand mixer stops during operation	Overload protection activated.	1) Return the control dial to 0 speed position, try to re-start the machine. If the error persists remove ingredients from the bowl and re-try. If issue is not resolved , unplug the machine and allow to cool for 45 minutes.
LED light flashes twice followed by light fading in and out - cycle repeated	Maximum capacity exceeded. Speed sensor failed.	
Or		
LED light flashes rapidly 8 times over 2 seconds, followed by 2 x 1 second flashes	Overheat system activated.	
Explanation of Control Dial LED States		
1) Control dial LED light off whilst the machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 20 minutes without being operated and has gone into OFF mode.	Turn the speed control to 'P' or 'I' then return to 'O' to reactivate the machine.
2) Single 1 second flash followed by 5 seconds off, the repeated continuously	Control dial in off position with the head lift down whilst machine plugged in.	Normal operation
3) LED light fades in and out continuously.	Mixer head raised during operation Mixer plugged in with head down and control dial set to a speed position.	Lower mixer head and/or return control dial to 'O' restart the machine.
4) Four flashes per second for a 2 second period then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 2 times: 2x(1 second on, then 1 second off. Sequence repeated until cleared.	Motor Overheat Fault	Return control dial to 'O'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.

Problem	Cause	Solution
5) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 4 times: 4x(1 second on, then 1 second off)	Triac/PCBA Fault Safety FlipFlop Fault Safety Relay Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.
6) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1 second period of non-illumination, followed by; Flashes 3 times: 3x(1 second on, then 1 second off)	NTC Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine. If error is found to be consistent contact the local service centre.

Nederlands

- Veiligheid [22-23](#)
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt [23](#)
- Onderhoud en Reiniging [23-24](#)
- Onderdelenlijst [25-27](#)
- De keukenmachine gebruiken [27-29](#)
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing [27-29](#)
- Het spatscherm plaatsen en gebruiken [29-30](#)
- Gebruiksdiagram [31-32](#)
- Recepten [33](#)
- Hulpstukken afstellen [34](#)
- Snoeropbergvak [35](#)
- Onderhoud en klantenservice [35](#)
- Problemen Oplossen [36-37](#)

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd).
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Draai de snelheidsregelaar **altijd** naar de stand 'O' UIT en haal de stekker uit het stopcontact alvorens hulpstukken te plaatsen of verwijderen, na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Houd **altijd** uw lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- Laat de keukenmachine **nooit** onbeheerd aan staan.
- Gebruik de machine **niet** als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'Onderhoud en klantenservice'.
- Steek **nooit** uw vingers in het scharniermechanisme.
- Laat het snoer **nooit** naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Zet de keukenmachine **nooit** aan als de kop omhoog staat.
- De motor, het snoer of de stekker **nooit** nat laten worden.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor de kom of contact voor hoge snelheid) tegelijk.
- Overschrijd **nooit** de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, het is zwaar.
- Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van het aansluitpunt en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- Wanneer u het apparaat moet verplaatsen, pak het dan **altijd** vast aan de handgreep op de mengkop.
- U mag het apparaat **nooit** verplaatsen of optillen aan een hulpstuk dat op de keukenmachine is geplaatst.
- Verplaats de machine **niet** en haal de mixerkop **niet** omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik uw apparaat **niet** in de buurt van een rand of overhangend werkoppervlak en oefen **geen** kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- 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.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Als een verleng snoer wordt gebruikt:
 1. Zorg ervoor dat het aangegeven vermogen van het verleng snoer minstens gelijk is aan het vermogen van het apparaat.
 2. Zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen
 3. Het verleng snoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Het maximale vermogen is gebaseerd op het mini hakhulpstuk/molenhulpstuk dat het meeste stroom trekt. Overige hulpstukken zullen waarschijnlijk minder stroom trekken.
- Gebruik het apparaat **alleen** voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Stroomverbruik

- Schakelt na 20 minuten inactiviteit automatisch over naar de UIT-modus¹⁾.
- UIT-modus: 0,3 W.

¹⁾ Draai de snelheidsregelaar naar 'P' of '1' en dan weer naar '0' om de machine opnieuw te activeren.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Onderhoud en reiniging

- De machine **altijd** uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Er kan een beetje smeervet verschijnen in het contact van het komhulpstuk ② wanneer u dat voor het eerst gebruikt. Dit is normaal, veeg het gewoon weg.

Afdekkingen van apparaat en contacten

- Veeg ze met een vochtige doek af en veeg ze droog (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- Gebruik **nooit** schuurmiddelen en dompel de onderdelen **nooit** onder in water.
- Bewaar overtollig snoer in het snoeropbergvak aan de achterkant van het apparaat.

Roestvrijstalen kom

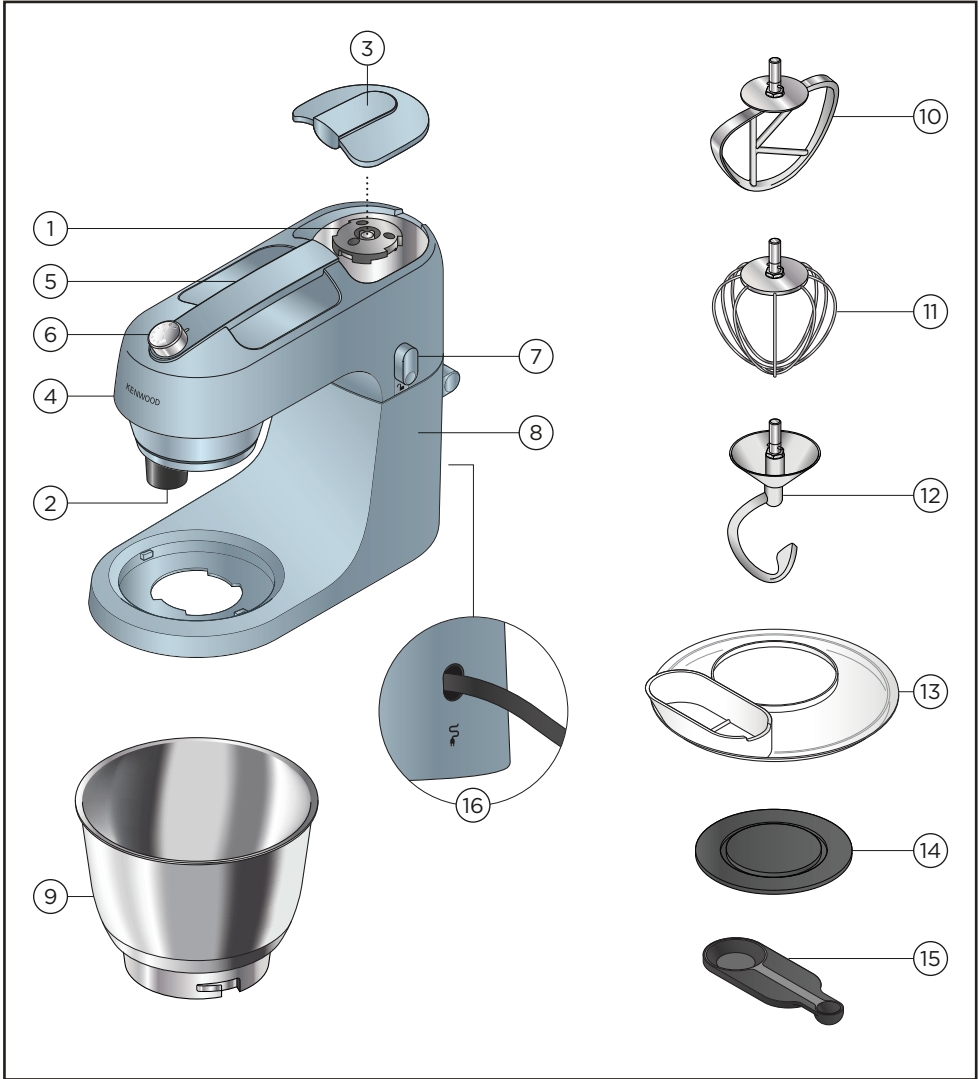
- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik **geen** staalborstel, schuur sponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom **uit de buurt** van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).

Hulpstukken en spatscherm

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Onderdelenlijst

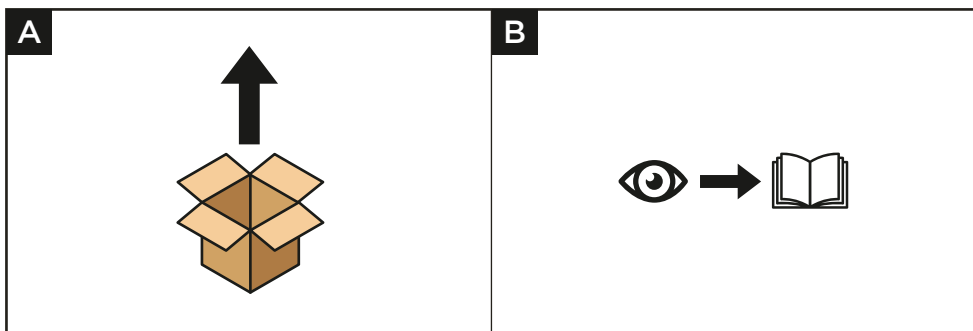


Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid
- ② Contact voor het komhulpstuk

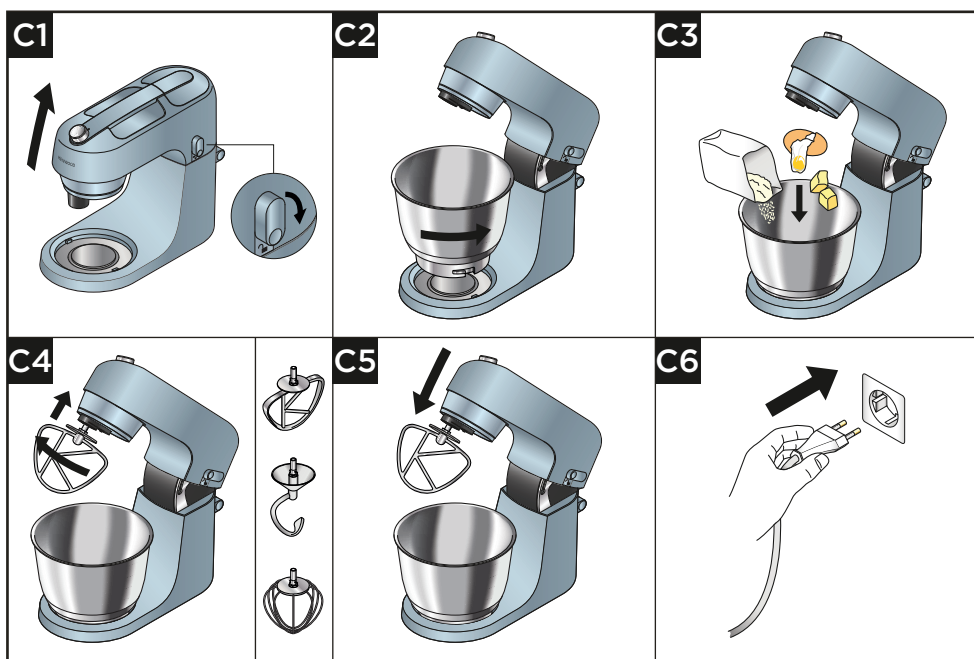
Keukenmachine

- ③ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ④ Mixerkop
- ⑤ Handgreep
- ⑥ Snelheidsregelingknop
- ⑦ Vrijzethendel voor de kop
- ⑧ Motorgedeelte
- ⑨ Kom
- ⑩ K-klopper
- ⑪ Garde
- ⑫ Deeghaak
- ⑬ Spatscherm
- ⑭ Komzitting
- ⑮ Maatlepel
- ⑯ Snoeropbergvak



De keukenmachine gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Als de mixerkop tijdens de werking omhoog wordt gehaald, stopt de machine onmiddellijk. Als u de keukenmachine weer wilt starten, zet u de mixerkop weer omlaag, de snelheidsregeling op '0', wacht u enkele seconden en draait u de regeling weer op de gewenste snelheid. De keukenmachine start onmiddellijk.
- Zorg ervoor dat er geen menghulpstukken zijn geplaatst of in de kom aanwezig zijn wanneer u andere contacten gebruikt.

- Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles-in-een cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen.
- Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast
- Zorg dat de voeten en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het product te gebruiken.

- 1 Draai de hendel op de kop rechtsom en breng de kop omhoog totdat die vastzit.
- 2 Zet de kom op de voet en draai hem linksom vast.
- 3 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
- 4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om het op zijn plaats vast te zetten.
- 5 Breng de mengkop omlaag door de hendel op de kop linksom te draaien en laat de kop zakken totdat die vastzit.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact. Start de machine door de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid te draaien.
- 7 Gebruik de pulseerstand (P) voor korte stoten op maximale snelheid .
- 8 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 9 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

Hints en tips

- Als de hulpstukken de ingrediënten onder in de kom niet oppikken, raadpleeg dan het hoofdstuk 'Hulpstukken afstellen'.
- Uw keukenmachine is uitgerust met een 'langzame start' functie om spatten te minimaliseren. Als de machine echter aangezet wordt terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, kan het even duren voordat de keukenmachine de geselecteerde snelheid bereikt.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.

Hints en tips - K-klopper

- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.

Hints en tips - Garde

- Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.

Hints en tips - Deeghulpstuk

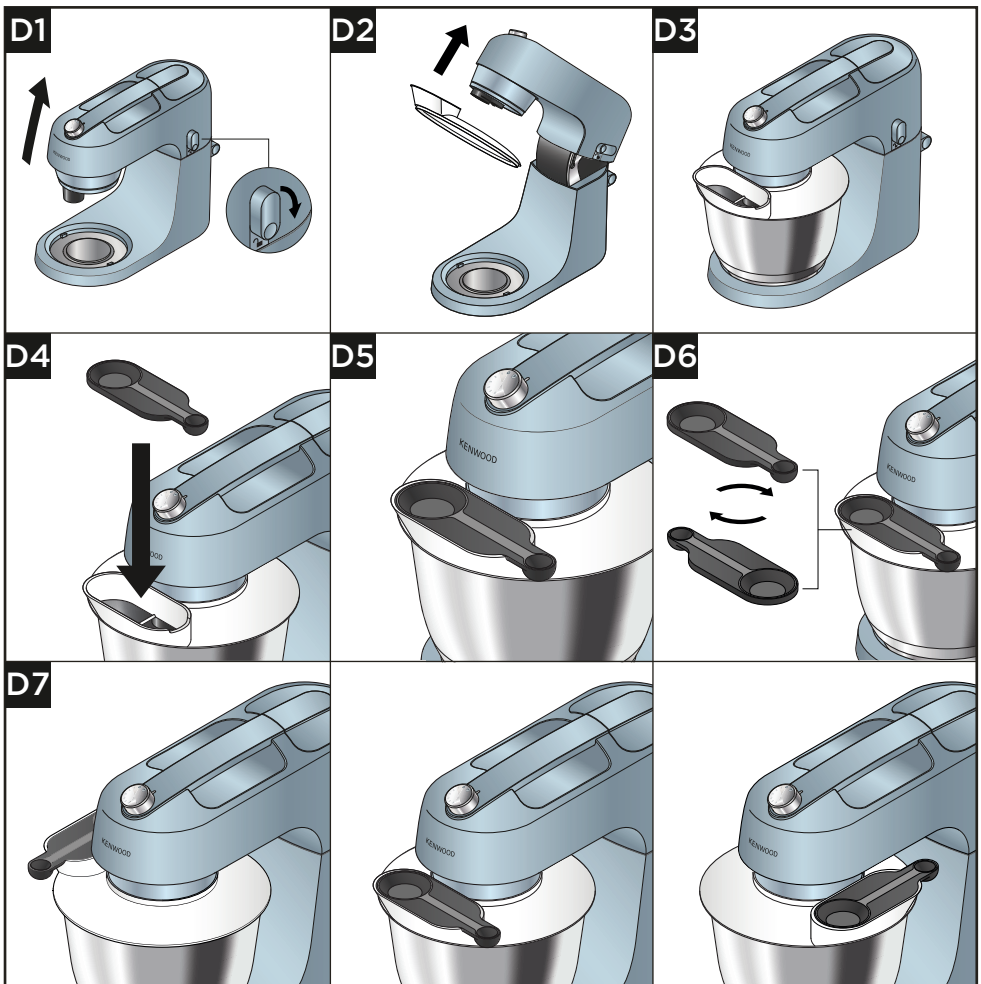
- Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.

Gist

- **Gedroogde gist** (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.
- **Verse gist:** brokkel de gist in de bloem.
- **Andere soorten gist:** volg de aanwijzingen van de producent.
- Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom met daar overheen een theedoek. Laat het op een warme plek rusten, totdat de deegbal tweemaal zo groot is geworden.

Het spatscherm plaatsen en gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatscherm.
- U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Duw de spatbescherming op de onderkant van de mengkop totdat die goed vastzit. De trechter moet zoals afgebeeld geplaatst zijn.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.

Let op! Wanneer de spatbescherming is geplaatst, kan deze 90 graden naar links of rechts worden gedraaid, afhankelijk van de stand waarin de keukenmachine wordt gebruikt.

- 6 Verwijder het spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het spatscherm ervan af te drukken.
- 7 De maatlepel kan ook worden gebruikt als een deksel op de vultrechter. Plaats de maatlepel op de vultrechter en duw hem op zijn plaats.

Let op! De maatlepel past in beide richtingen op de vultrechter.

Gebruiksdiagram

E	 MAX		 (Min.)
	 300 g 1,2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E 	 MAX		 (Min.)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (Min.)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recepten

Deeg voor witbrood

800 g bloem
9 g zout
13 g snelwerkende gedroogde gist
448 ml water
15 g vet of boter

- 1 Zet de kom op de keukenmachine.
- 2 Giet het water in de kom, gevolgd door de rest van de ingrediënten.
- 3 Meng op snelheid 1 gedurende 45-60 seconden of totdat er zich een deeg heeft gevormd.
- 4 Verwerk gedurende 3-4 minuten op snelheid 2.
- 5 Plaats het deeg in twee broodblikken van 900 g of rol het tot broodjes en plaats op een ingevette bakplaat.
- 6 Dek af met een theedoek en laat het deeg op een warme plek 45-60 minuten rijzen totdat de deegbal dubbel zo groot is.
- 7 Bak op 200 °C gedurende 40 minuten of 15-20 minuten voor broodjes.

Pizzadeeg

500 g bloem
30 g olijfolie
7 g zout
7 g gist
300 ml water

- 1 Zet de kom op de keukenmachine.
- 2 Voeg alle ingrediënten toe.
- 3 Plaats de deeghaak en breng de kop omlaag.
- 4 Meng gedurende 1 minuut op snelheid 1.
- 5 Kneed gedurende 4 minuten op snelheid 2.
- 6 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in een bal.
- 7 Bedek het deeg met een vochtige theedoek en laat het 30-40 minuten rusten op een warme plek.
- 8 Verdeel het in tweeën en rol het uit tot een pizzabodem van 15 cm.
- 9 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat, beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

Pruimenmarinade

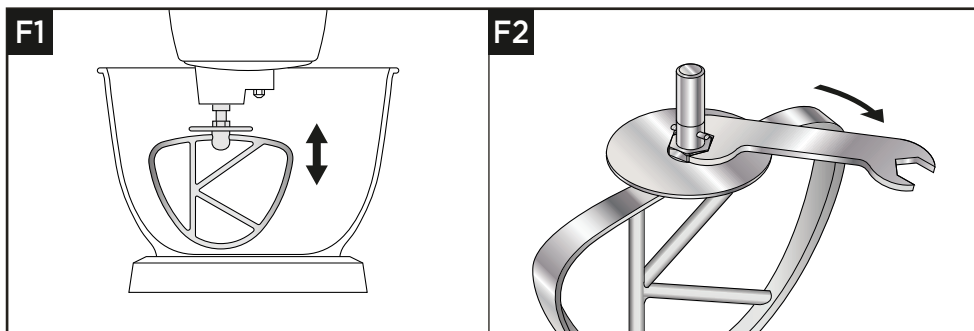
125 g heldere honing
20 g zachte pruimen
20 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Een nachtje in de koelkast zetten.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
- 3 Schakel gedurende 4 seconden naar puls.
- 4 Gebruik zoals vereist.

Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.

Hulpstukken afstellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

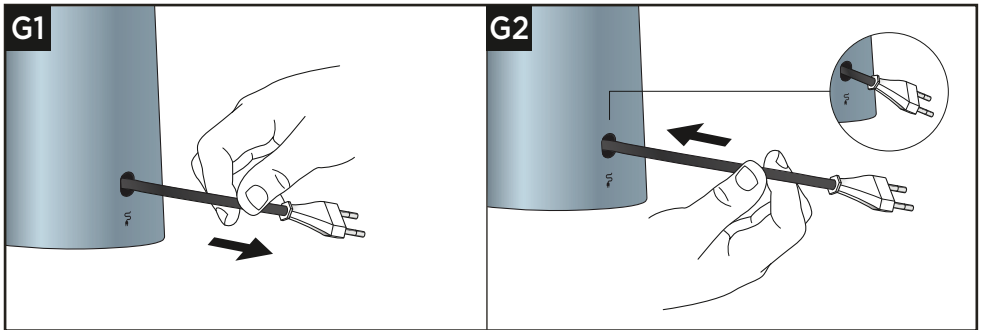


Belangrijk

- De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden. Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel nodig:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2 Beweeg de mengkop omhoog en plaats de garde, de K-klopper of het deeghulpstuk.
 - 3 Breng de mengkop omlaag. Als de afstand moet worden afgesteld, brengt u de mengkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het hulpstuk moet de bodem van de kom bij voorkeur bijna raken.
 - 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
 - 5 Draai de moer weer vast.
 - 6 Steek het hulpstuk in de keukenmachine en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten.)
 - 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.
- Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Snoeropbergvak



Onderhoud en klantenservice

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



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

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

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel 'Hulpstukken afstellen'.
De machine beweegt op het werkoppervlak	Als er resten van ingrediënten aan de onderkant van de machine plakken, zal de machine bewegen.	Maak de voeten en het werkoppervlak goed schoon en droog ze af.
De keukenmachine stopt tijdens het verwerken. Led knippert twee keer, waarna het lampje zachter en dan weer helderder brandt – cyclus wordt herhaald. Of Led knippert 8 keer snel gedurende 2 seconden, gevolgd door 2 keer 1 seconde lang knippen.	Overbelastingsbescherming geactiveerd. Maximale capaciteit is overschreden. Snelheidssensor werkt niet. Oververhittingssysteem geactiveerd.	1) Zet de snelheidsregelaar op stand 0 en probeer de machine opnieuw te starten. Als de fout aanhoudt, verwijder dan de ingrediënten uit de kom en probeer het opnieuw. Als het probleem niet is opgelost, haal dan de stekker van de machine uit het stopcontact en laat hem 45 minuten afkoelen.
Betekenis van de leds op de snelheidsregelaar		
1) Led op de snelheidsregelaar is uit terwijl de stekker van de machine in het stopcontact zit.	De stekker van de keukenmachine zat langer dan 20 minuten in het stopcontact zonder dat de machine werd gebruikt en de machine is overgeschakeld naar de UIT-modus.	Draai de snelheidsregelaar naar 'P' of '1' en dan weer naar 'O' om de machine opnieuw te activeren.
2) Eén keer 1 seconde lang knippen, gevolgd door 5 seconden uit, dan continu herhaald.	Snelheidsregelaar staat op de stand 'Uit' met de kop omlaag terwijl de stekker van de machine in het stopcontact zit.	Normale werking.
3) Led brandt constant zachter en dan weer helderder.	Kop omhoog gebracht tijdens gebruik. Stekker van de machine zit in het stopcontact met de kop omlaag en de snelheidsregelaar op een snelheid ingesteld.	Breng de kop omlaag en/of zet de snelheidsregelaar op 'O' om de machine opnieuw te starten.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
4) Knippert vier keer per seconde gedurende 2 seconden en dan is de led 1 seconde lang uit, gevolgd door 2 keer knippen: 2x (1 seconde aan, dan 1 seconde uit). Dit wordt herhaald totdat het probleem is opgelost.	Motor oververhit.	Zet de snelheidsregelaar op '0'. Haal de stekker van de machine uit het stopcontact, wacht 15 minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.
5) Knippert vier keer per seconde gedurende 2 seconden en dan is de led 1 seconde lang uit, gevolgd door 4 keer knippen: 4x (1 seconde aan, dan 1 seconde uit).	Fout in Triac/PCBA Fout in veiligheidsmechanisme. Fout in veiligheidsrelais.	Zet de snelheidsregelaar op '0'. Haal de stekker van de machine uit het stopcontact, wacht 15 minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.
6) Knippert vier keer per seconde gedurende 2 seconden en dan is de led 1 seconde lang uit, gevolgd door 3 keer knippen: 3x (1 seconde aan, dan 1 seconde uit).	Fout in NTC.	Zet de snelheidsregelaar op '0'. Haal de stekker van de machine uit het stopcontact, wacht 15 minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt. Als de fout aanhoudt, neem dan contact op met het lokale servicecenter.

Français

- Sécurité 39-40
- Avant de brancher l'appareil 40
- Entretien et nettoyage 41-42
- Liste des éléments 43-44
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 45-47
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 45-47
- Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures 48-52
- Tableau d'utilisation 50-51
- Recettes 52
- Réglage des ustensiles 53
- Rangement du cordon 54
- Service après-vente 55
- Guide de dépannage 56-57

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes (la plaque signalétique située à la base de l'appareil ne doit pas être enlevée).
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Mettez **toujours** le variateur de vitesse en position 'O' OFF et débranchez l'appareil avant d'installer ou retirer des outils/accessoires, après utilisation et avant de le nettoyer.
- Éloignez **toujours** vos parties du corps, cheveux, bijoux et vêtements amples à l'écart des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne faites **jamais** fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Ne jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- **Assurez-vous** que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour le bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une sortie moteur (sortie planétaire et sortie rapide) à la fois.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez cet appareil car il est lourd.
- Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, le cache de la sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par la poignée de la tête du robot.
- N'utilisez pas un accessoire installé comme prise pour soulever ou déplacer le robot.
- **Ne bougez pas** la tête du robot, et **ne** la soulevez **pas** lorsqu'un accessoire est installé sur la sortie rapide car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.

- **N'**utilisez **pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. **Ne** forcez **pas** sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- En cas d'utilisation d'une rallonge :
 1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
 3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- 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.
- La puissance maximale est basée sur la consommation de l'accessoire mini-hachoir qui est l'accessoire consommant le plus d'énergie. Les autres accessoires consomment parfois moins d'énergie.
- N'employez l'appareil **qu'**à des fins domestiques prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Consommation électrique

- Passe automatiquement en mode OFF après 20 minutes d'inactivité¹⁾.
- Mode OFF : 0,3 W.

¹⁾ Tournez la molette du régulateur de vitesse sur 'P' ou '1' puis revenez sur '0' pour réactiver la machine.

Avant de brancher l'appareil

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

Entretien et nettoyage

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie planétaire du bol ② lors de la première utilisation. C'est normal- Il suffit de l'essuyer.

Appareil et cache-sorties

- Essuyez avec un chiffon humide puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez **jamais** de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans le compartiment de rangement du cordon situé à l'arrière de l'appareil.

Bol en acier inoxydable

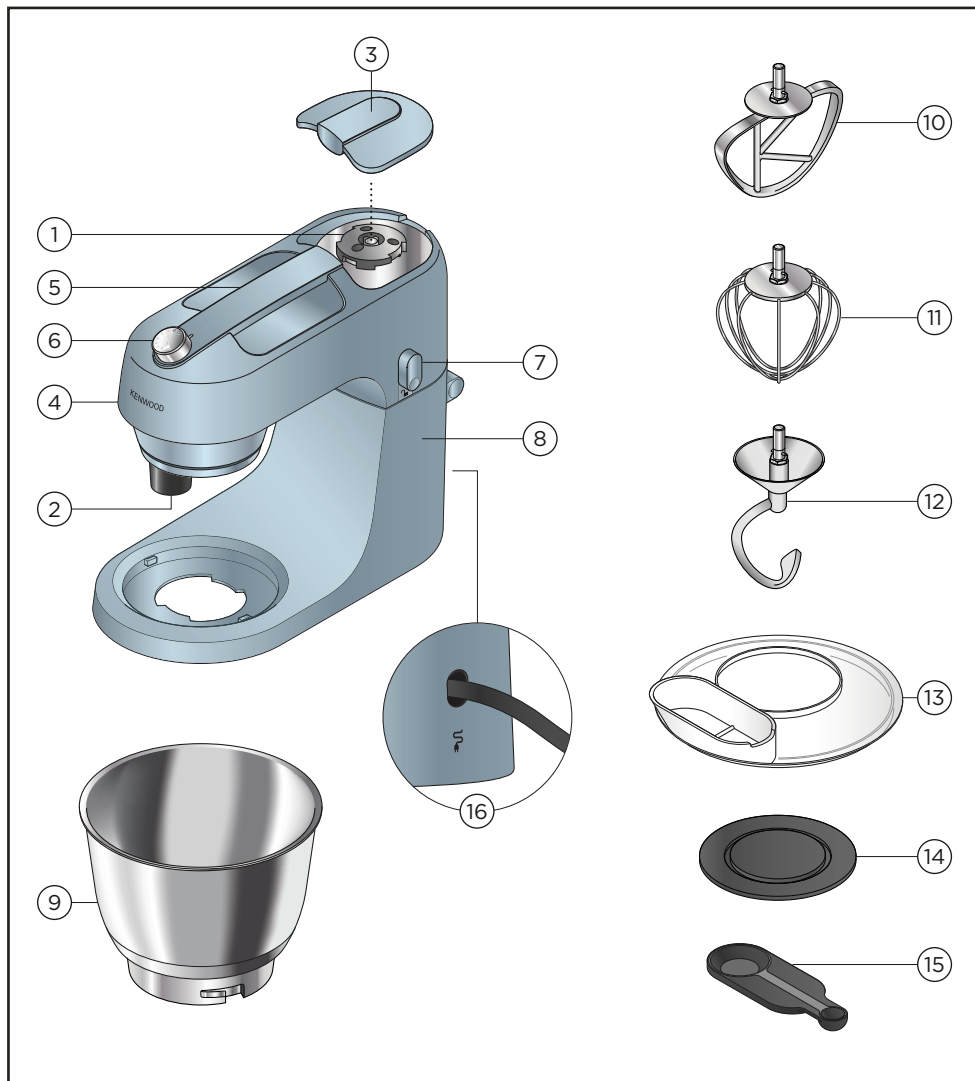
- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez **jamais** une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de blanc javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre blanc pour retirer les traces de calcaire.
- **Maintenez**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

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Liste des éléments

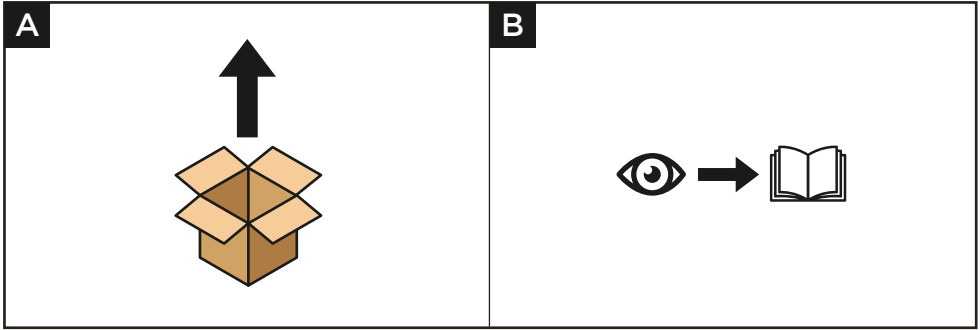


Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie du bol

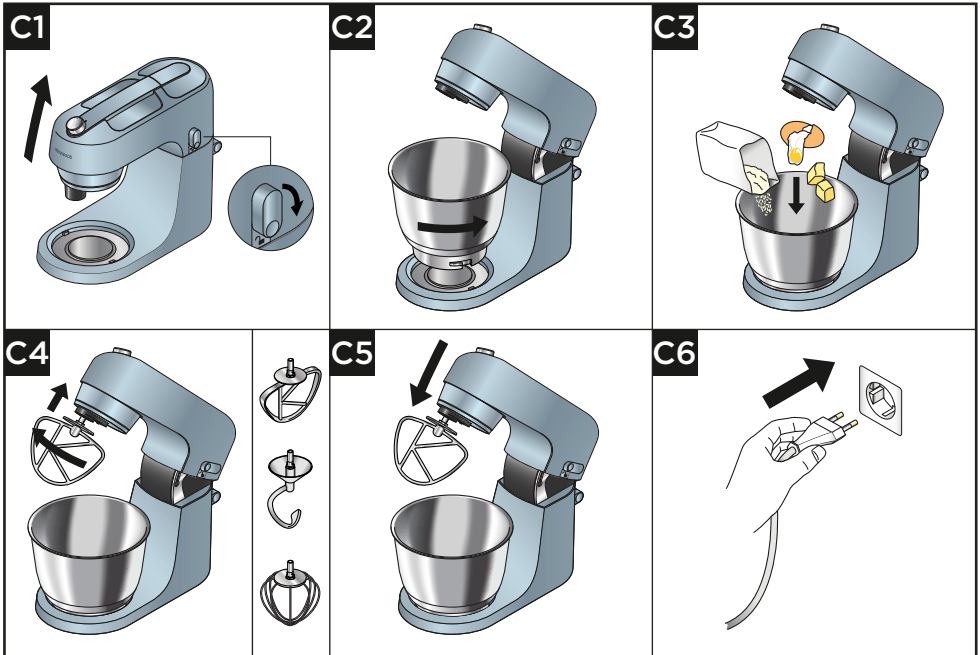
Robot

- ③ Cache de la sortie rapide
- ④ Tête du robot
- ⑤ Poignée
- ⑥ Bouton de contrôle de la vitesse
- ⑦ Manette d'ouverture de la tête
- ⑧ Bloc d'alimentation
- ⑨ Bol
- ⑩ Batteur- K
- ⑪ Fouet
- ⑫ Pétrin
- ⑬ Couvercle anti-éclaboussures
- ⑭ Dessous de bol
- ⑮ Cuillère à mesurer
- ⑯ Rangement du cordon



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Si vous soulevez la tête du robot alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête du robot, positionnez le sélecteur de vitesse sur "O" (Arrêt), attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau la vitesse. Le robot doit se remettre en marche immédiatement.
- Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez un accessoire sur la sortie rapide.
- N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crème des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Vérifiez que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser le robot.

- 1 Tournez la manette d'ouverture de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 2 Placez le bol sur la base et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Ajouter les ingrédients nécessaires dans le bol pour les mélanger.
- 4 Positionnez l'outil requis dans l'axe. Puis maintenez la tête du robot en faisant tourner l'outil pour le verrouiller en position.
- 5 Abaissez la tête du robot en tournant la manette d'ouverture de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 6 Branchez l'alimentation électrique. Démarrez la machine en tournant le variateur de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité.
- 7 Utilisez la position Pulse (P) pour de courtes salves de vitesse maximale.
- 8 Après utilisation, remettez le variateur de vitesse "O" sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot.
- 9 Retirez l'outil en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

Conseils et astuces

- Si les outils ne prennent pas les ingrédients au fond du bol, reportez-vous à la section « Réglage des outils ».
- Votre robot pâtisseries multifonction est muni d'une fonction 'soft start' (démarrage en progressif) pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est mis sous tension alors qu'une préparation lourde se trouve dans le bol (par exemple de la pâte à pain), quelques secondes peuvent s'écouler avant que le robot n'atteigne la vitesse sélectionnée.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Conseils et astuces - Fouet

- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.

Conseils et astuces - Pétrin

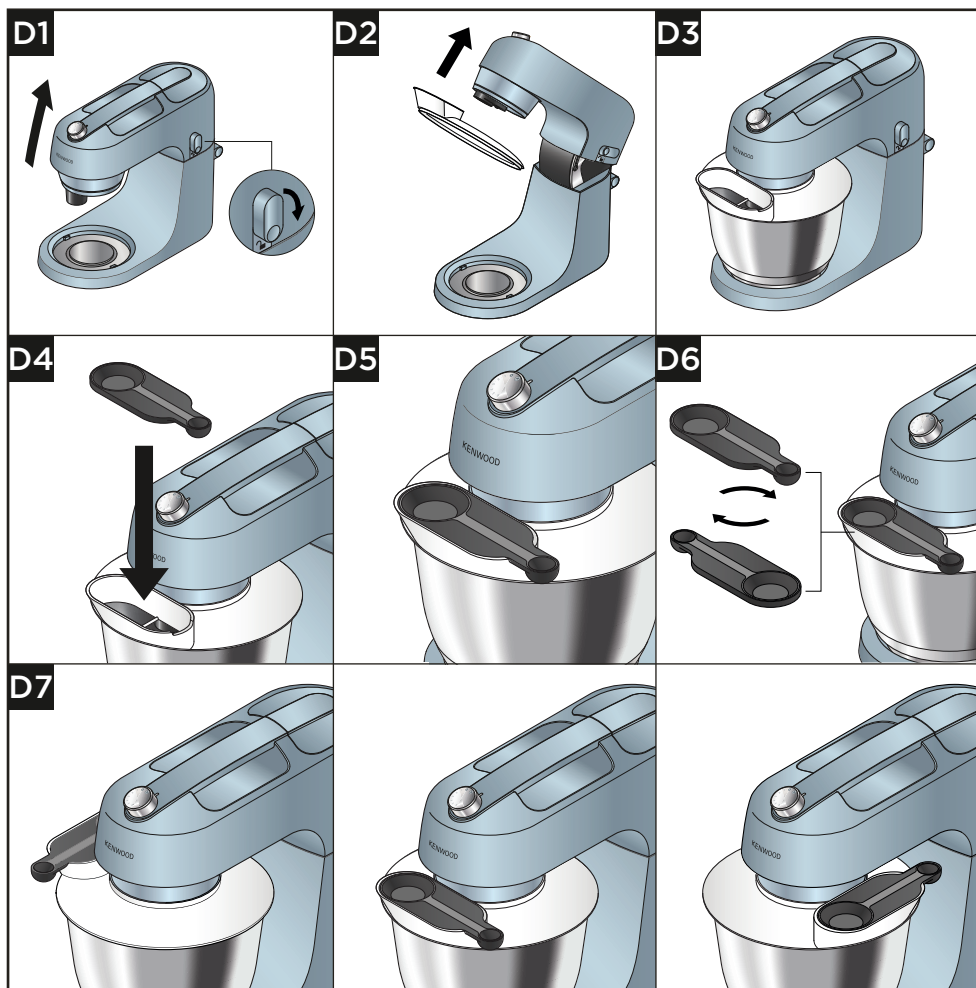
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.

Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.
- Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. La section de l'ouverture doit être positionnée comme indiqué.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.

Remarque : une fois le couvercle anti-éclaboussures monté, il peut être tourné de 90 degrés vers la gauche ou la droite, selon la position dans laquelle le robot pâtissier multifonction est utilisé.

- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.
- 7 La cuillère-mesure peut également être utilisée comme couvercle de l'ouverture. Pour fixer la cuillère à mesurer, abaissez-la sur l'ouverture du couvercle et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en place.

Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans l'ouverture dans les deux sens.

Tableau d'utilisation

E	 MAX		 (Mins)
	 300 g 1,2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E 	 MAX		 (Mins)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (Mins)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recettes

Pâte à pain blanc

800 g de farine
9 g de sel
13 g de levure de boulangerie à action rapide
448 ml d'eau
15 g de saindoux ou de beurre

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Versez l'eau dans le bol, puis le reste des ingrédients. Installez le pétrin et abaissez la tête du robot.
- 3 Mélangez à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 2 pendant 3 à 4 minutes.
- 5 Placez la pâte dans deux moules à pain de 900 g ou formez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson graissée.
- 6 Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 7 Faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes ou 15 à 20 minutes pour les petits pains.

Pâte à pizza

500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g de sel
7 g Levure
300 ml d'eau

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Mettre tous les ingrédients.
- 3 Installez le pétrin et abaissez la tête du robot.
- 4 Mélangez à la vitesse 1 pendant 1 minute.
- 5 Pétrissez à la vitesse 2 pendant 3 à 4 minutes.
- 6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
- 7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8 Divisez en deux et étalez en une base de pizza de 15 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule fine, garnir la pizza et cuire au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Marinade aux pruneaux

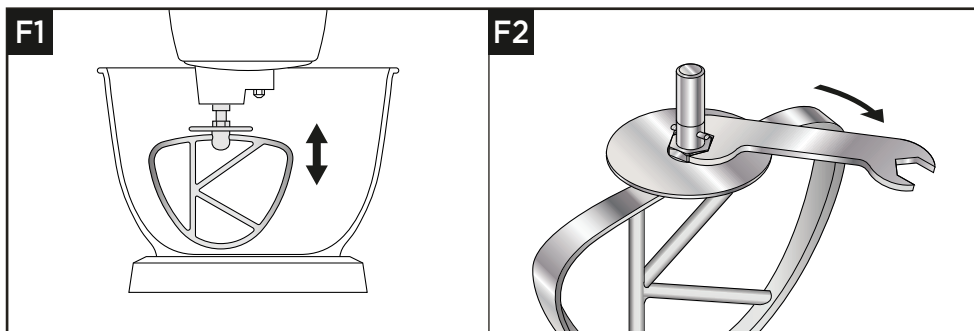
185 g de miel liquide clair
20 g de pruneaux doux
20 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur la sortie rapide robot pâtissier multifonction.
- 3 Utilisez la position Pulse du variateur de vitesse pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

Remarque : L'accessoire mini-hachoir peut être acheté séparément.

Réglage des outils

Diagrammes et instructions d'utilisation

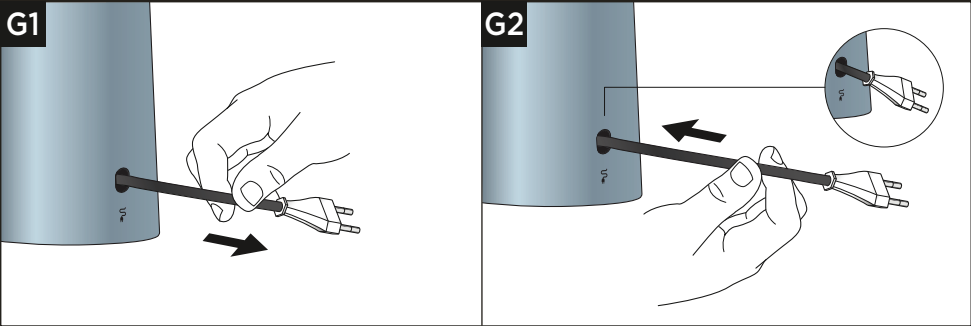


Important

- Les outils sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire. Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée.

- 1 Débranchez l'appareil.
 - 2 Ouvrez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur-K ou le pétrin.
 - 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, relevez la tête du robot et retirez l'outil. L'outil est en position idéale lorsqu'il touche presque le fond du bol.
 - 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. Pour rapprocher l'outil du fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour relever l'outil par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - 5 Resserrez l'écrou.
 - 6 Installez l'outil sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
 - 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois que nécessaire jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
- Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Rangement du cordon



Service après-vente

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



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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	L'outil n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée - reportez-vous à la rubrique " Réglage des outils ".
Le robot se déplace sur le plan de travail.	Des résidus d'ingrédients présents sous la machine peuvent favoriser le déplacement de la machine.	Nettoyez et essuyez correctement les pieds et la surface de travail.
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en plein fonctionnement. Le voyant LED clignote deux fois avant de faiblir et de se raviver - le cycle se répète OU Le voyant LED clignote rapidement 8 fois en 2 secondes, puis 2 x 1 seconde clignotements.	Protection contre les surcharges activée. La capacité maximale est dépassée. Capteur de vitesse défaillant. Système de surchauffe activé.	1) Ramenez le variateur de vitesse en position 0, essayez de redémarrer la machine. Si l'erreur persiste, retirez des ingrédients du bol et réessayez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez la machine et laissez refroidir pendant 45 minutes.
Explication des états des voyants de la molette de commande.		
1) Le voyant LED de la molette de commande est éteint lorsque la machine est éteinte.	Le robot pâtissier Multifonction est resté branché pendant plus de 20 minutes sans être utilisé et s'est mis en mode OFF.	Tournez le régulateur de vitesse sur 'P' ou 'I' puis revenez sur 'O' pour réactiver la machine.
2) Flash unique d'une seconde puis éteint pendant 5 secondes, répétition en continu.	Variateur de vitesse en position d'arrêt avec la tête vers le bas et la machine branchée.	Fonctionnement normal.
3) Le voyant LED s'allume et s'éteint en continu.	La tête du robot est soulevée pendant le fonctionnement. Robot branché avec la tête abaissée et le variateur de vitesse sur une vitesse.	Abaissez la tête du robot ou rétablissez le variateur de vitesse en position 0, redémarrez la machine.

Problème	Cause	Solution
4) Quatre clignotements par seconde pendant 2 secondes puis une seconde sans voyant, suivie de ; Clignote 2 fois : 2 x (1 seconde, puis 1 seconde éteint. Séquence répétée jusqu'à disparition.	Erreur de surchauffe du moteur.	1) Ramenez le variateur de vitesse en position 0, débranchez le robot, patientez 15 minutes avant de redémarrer le robot.
5) Quatre clignotements par seconde pendant 2 secondes, puis 1 seconde sans voyant, suivie de ; Clignote 4 fois : 4 x (1 seconde, puis 1 seconde éteint).	Erreur Triac/PCBA Erreur du télerupteur de sécurité Erreur du relais de sécurité.	1) Ramenez le variateur de vitesse en position 0, débranchez le robot, patientez 15 minutes avant de redémarrer le robot.
6) Quatre clignotements par seconde pendant 2 secondes, puis 1 seconde sans voyant, suivie de ; Clignote 3 fois : 3 x (1 seconde, puis 1 seconde éteint).	Erreur NTC.	1) Ramenez le variateur de vitesse en position 0, débranchez le robot, patientez 15 minutes avant de redémarrer le robot. Si l'erreur persiste, contactez le centre d'assistance local.

Deutsch

- Sicherheit 59-60
- Vor dem Anschluss 60
- Pflege und Reinigung 61-62
- Teileliste 63-64
- Verwendung der Küchenmaschine 65-67
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 65-67
- Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes 68-69
- Benutzungstabelle 70-71
- Rezepte 72
- Anpassung von Röhrelementen 73
- Kabelverstaung 74
- Kundendienst und Service 75-76
- Fehlerbehebung 77-78

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. (Das Typenschild am Boden der Maschine darf nicht abgenommen werden.)
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen von Röhrelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen **immer** den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (OFF/Aus) drehen und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine **nicht** weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- **Niemals** Ihre Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Achten Sie darauf, dass **kein** Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Die Küchenmaschine **niemals** mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker **niemals** nass werden.
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Röhrelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Nicht** mehr als einen Anschluss (Röhrelement-Steckplatz oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- **Nie** die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehöriteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Vorsicht beim Anheben des Geräts, denn es ist schwer.
- Achten Sie darauf, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und dass Schüssel, Zusatzgeräte, die Abdeckung des Zusatzgerätausgangs und das Kabel gesichert sind, bevor Sie das Gerät anheben.
- Das Gerät zum Umsetzen immer am Maschinenkopf-Griff hochheben.
- Das Gerät **nicht** an einem an der Maschine angebrachten Aufsatz hochheben oder umsetzen.
- Den Rührarm **nicht** mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät **nicht** nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und **nicht** zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.

- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
 1. Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
 2. Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde.
 3. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/ Mixaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Verwenden Sie das Gerät **nur** für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Stromverbrauch

- Schaltet sich nach 20 Minuten der Inaktivität automatisch auf AUS-Modus¹⁾.
- AUS-Modus: 0,3 W.

¹⁾ Den Geschwindigkeitsregler auf „P“ oder „1“ drehen und dann zum Reaktivieren der Maschine zu „0“ zurückdrehen.

Vor dem Anschluss

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

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor **jeder** Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Anschluss ②. Dies ist normal – einfach abwischen.

Gerät und Anschlussdeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen (auch die Füße auf der Unterseite der Maschine).
- **Niemals** Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Maschine verstauen.

Edelstahlschüssel

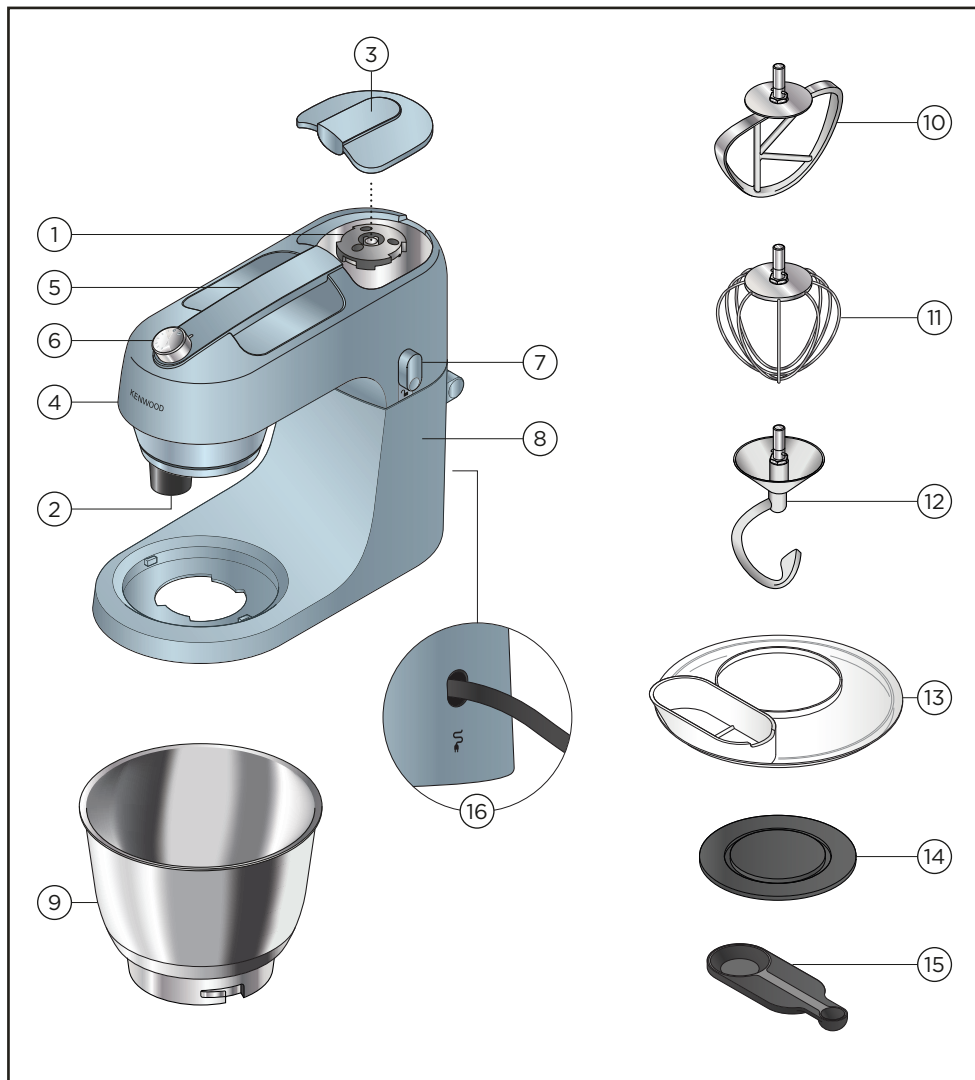
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl **niemals** mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen **fernhalten** (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

Röhrelemente und Spritzschutz

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Teileliste

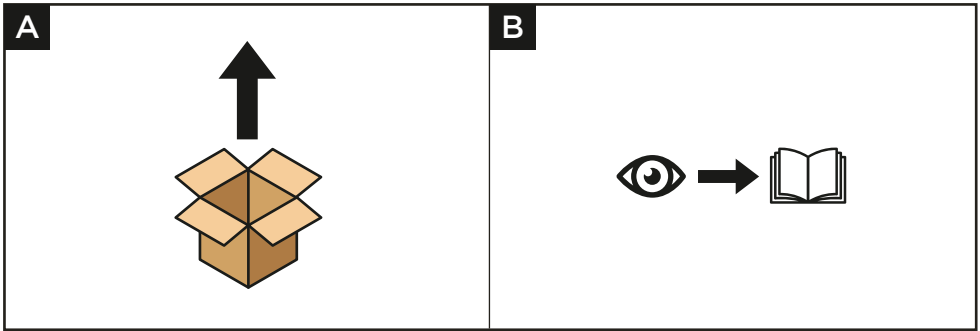


Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Röhrelement-Anschluss

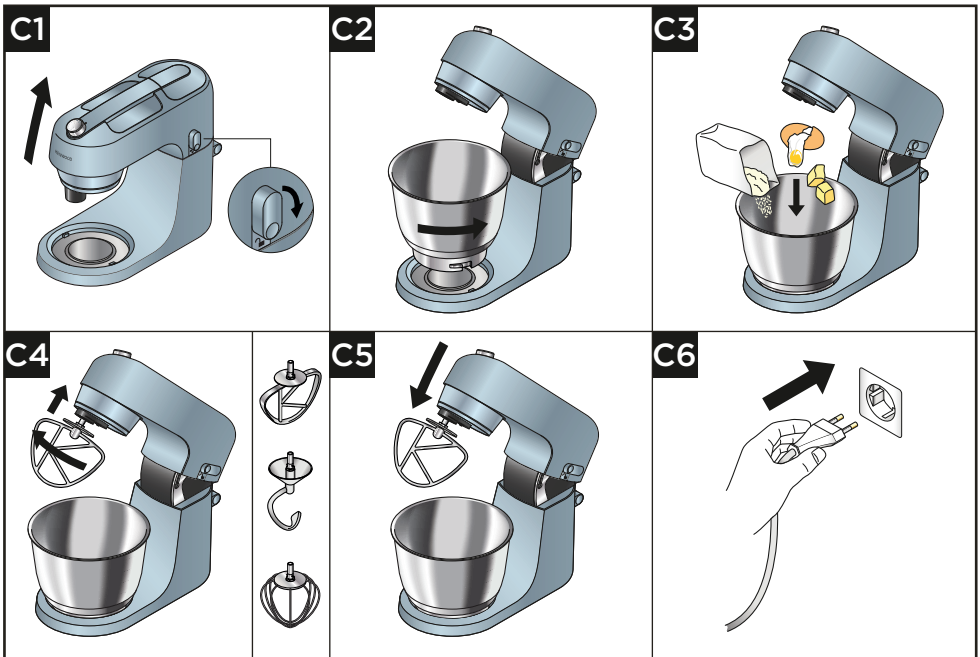
Küchenmaschine

- ③ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ④ Maschinenkopf
- ⑤ Griff
- ⑥ Geschwindigkeitsregler
- ⑦ Maschinenkopf-Hebel
- ⑧ Antriebseinheit
- ⑨ Schüssel
- ⑩ K-Haken
- ⑪ Schneebesen
- ⑫ Knethaken
- ⑬ Spritzschutz
- ⑭ Schüsselunterlage
- ⑮ Messlöffel
- ⑯ Kabelfach



Verwendung der Küchenmaschine

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Wird der Maschinenkopf während des Betriebs hochgeklappt, stoppt die Küchenmaschine sofort. Zum erneuten Betrieb den Maschinenkopf nach unten klappen, den Geschwindigkeitsschalter auf „0“ stellen, einige Sekunden warten und dann wieder eine Geschwindigkeit einstellen. Die Küchenmaschine sollte sofort wieder starten.
- Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Vor dem Gebrauch des Produkts sicherstellen, dass seine Füße und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.

- 1 Den Maschinenkopf-Lifthebel im Uhrzeigersinn drehen und den Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Die Schüssel auf den Sockel setzen und zum Einrasten gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 4 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 5 Den Maschinenkopf absenken, indem Sie den Lifthebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Maschinenkopf absenken, bis er einrastet.
- 6 Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Maschine starten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler zur gewünschten Geschwindigkeit drehen.
- 7 Die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge von maximaler Geschwindigkeit verwenden.
- 8 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 9 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

Hinweise und Tipps

- Sollten die Rührelemente die Zutaten nicht vom Schüsselboden hochheben, sehen Sie bitte den Abschnitt „Einstellen von Rührelementen“.
- Ihre Küchenmaschine hat einen Soft-Anlauf mit stetiger Geschwindigkeitssteigerung, um Spritzer zu vermeiden. Wenn das Gerät jedoch mit einer schweren Mischung in der Schüssel, z. B. mit Brotteig, eingeschaltet wird, kann es einige Sekunden dauern, bis die Küchenmaschine die gewünschte Geschwindigkeit erreicht.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Hinweise und Tipps - K-Haken

- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise und Tipps - Schneebesen

- Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.

Hinweise und Tipps - Knethaken

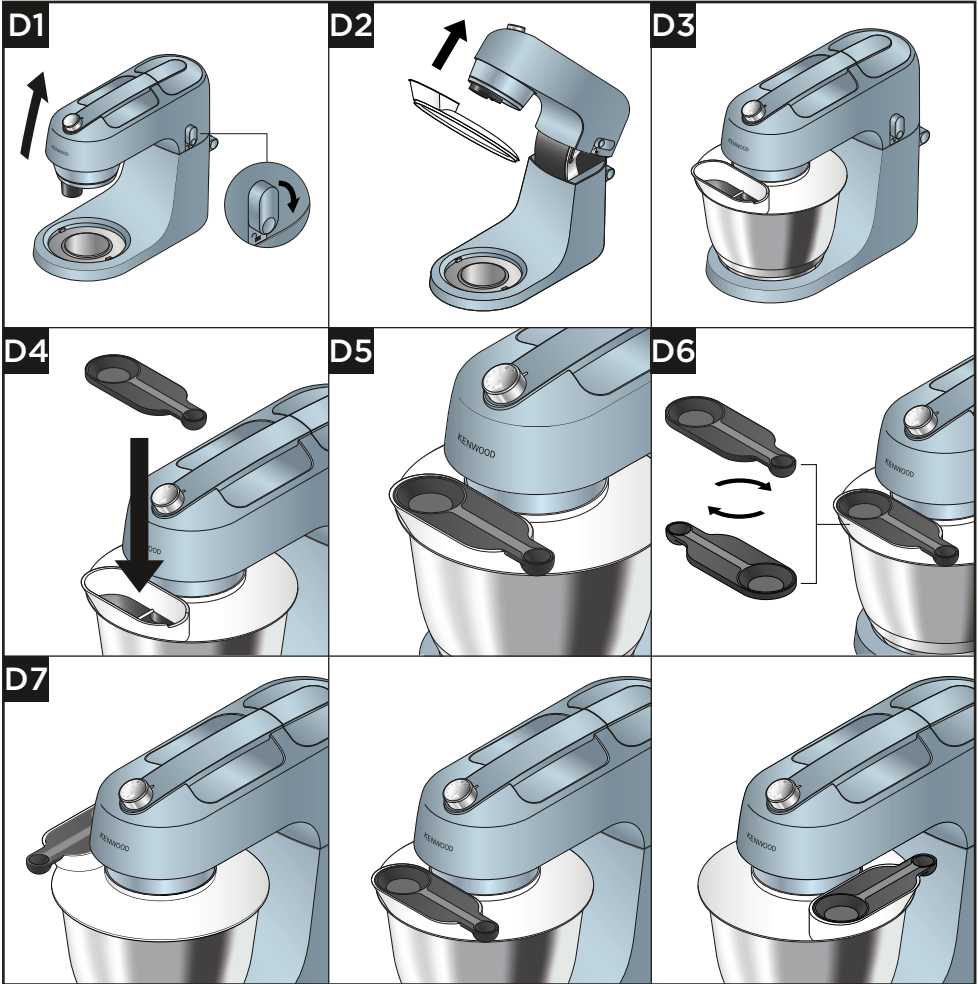
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.

Hefe

- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.
- Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

- 1 Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes drücken, bis er fest sitzt. Der Auslass sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Maschinenkopf absenken.

Hinweis: Wenn der Spritzschutz angebracht ist, kann er um 90 Grad nach links oder rechts gedreht werden, je nachdem, in welcher Stellung die Küchenmaschine benutzt werden soll.

- 6 Entfernen Sie den Spritzschutz, indem Sie den Maschinenkopf hochklappen und den Spritzschutz nach unten drücken.
- 7 Der Messlöffel kann auch zum Abdecken des Füllschachts verwendet werden. Um ihn zu befestigen, den Messlöffel auf den Füllschacht stecken und festdrücken.

Hinweis: Der Messlöffel passt in beide Richtungen auf den Füllschacht.

Benutzungstabelle

E	 MAX		 (Minuten)	
	  300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (Minuten)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (Minuten)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Rezepte

Weißbrotteig

800 g Mehl

9 g Salz

13 g schnell wirkende Trockenhefe

448 ml Wasser

15 g Schmalz oder Butter

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Wasser in die Schüssel schütten, dann die anderen Zutaten hinzugeben.
- 3 45-60 Sekunden auf Stufe 1 mixen oder bis sich ein Teig gebildet hat.
- 4 3-4 Minuten auf Stufe 2 kneten.
- 5 Den Teig in zwei 900-g-Kastenformen geben oder zu Brötchen formen und diese auf ein eingefettetes Backblech legen.
- 6 Mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 7 Bei 200°C 40 Minuten lang backen oder 20 Minuten für Brötchen.

Pizzateig

500 g Mehl

30 g Olivenöl

7 g Salz

7 g Hefe

300 ml Wasser

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Alle Zutaten hineingeben.
- 3 Den Knethaken einsetzen und den Maschinenkopf absenken.
- 4 Eine Minute auf Stufe 1 mixen.
- 5 Vier Minuten auf Stufe 2 kneten.
- 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.
- 7 Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30-40 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 8 Halbieren und zu zwei 15 cm Pizzaböden ausrollen.
- 9 Auf ein mit Grießmehl bestreutes Backblech legen, die Pizzas belegen und 10-15 Minuten bei 240°C backen.

Dörrpflaumen-Marinade

125 g klarer, flüssiger Honig

20 g weiche Dörrpflaumen

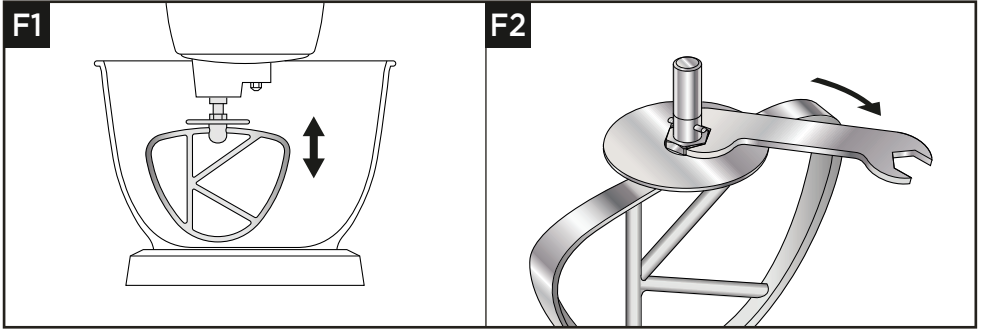
20 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen.
- 3 Die Puls-Funktion 4 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz ist separat erhältlich.

Anpassung von Röhrelementen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

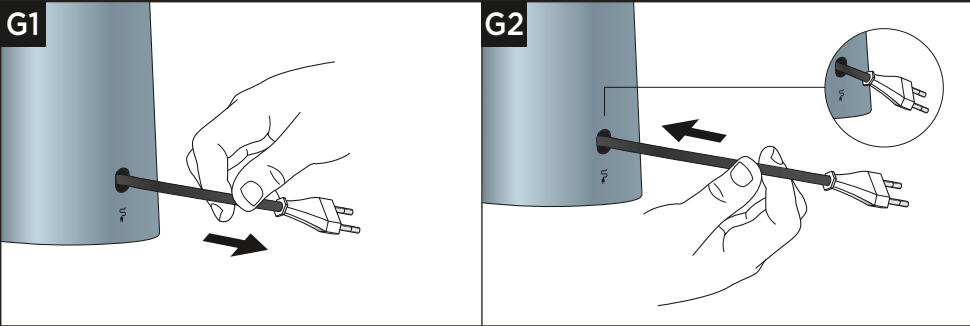


Wichtig

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
 - 2 Den Maschinenkopf anheben und den Schneebesen, K-Haken oder Knethaken einsetzen.
 - 3 Den Maschinenkopf absenken. Falls der Abstand verstellt werden muss, den Maschinenkopf wieder anheben und das Röhrelement herausnehmen. Idealerweise sollte das Röhrelement den Schüsselboden nahezu berühren.
 - 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
 - 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
 - 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
 - 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.
- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Kabelverstaung



Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“,

„Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Röhrelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Röhrelementen“.
Küchenmaschine „wandert“ auf der Arbeitsfläche.	Zutatenreste auf der Unterseite der Maschine tragen zur Bewegung der Maschine bei.	Die Füße und Arbeitsfläche gründlich reinigen.
Küchenmaschine stoppt mitten im Betrieb. LED-Licht blinkt zweimal auf, gefolgt von allmählichem Übergang zwischen an und aus – sich wiederholender Zyklus. Oder LED blinkt schnell 8 Mal innerhalb von 2 Sekunden, gefolgt von 2-maligem sekundenlangem Aufleuchten.	Überlastungsschutz aktiviert. Maximale Kapazität überschritten. Geschwindigkeitssensor hat versagt. Überheizungssystem aktiviert.	1) Den Geschwindigkeitsregler auf 0 zurückdrehen und versuchen, die Maschine erneut zu starten. Falls der Fehler fortbesteht, die Zutaten aus der Schüssel herausnehmen und erneut versuchen. Falls dies das Problem nicht behebt, den Stecker der Maschine ziehen und sie 45 Minuten lang abkühlen lassen.
Erklärung des LED-Status des Drehreglers		
1) Drehregler-LED ist aus, während die Maschine ans Netz angeschlossen ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde über 20 Minuten lang nicht betrieben und ist zum AUS-Modus übergegangen.	Den Geschwindigkeitsregler auf „P“ oder „1“ drehen und dann zum Reaktivieren der Maschine zu „O“ zurückdrehen.
2) Einzelnes Aufleuchten von 1 Sekunde gefolgt von 5 Sekunden „aus“, was sich kontinuierlich wiederholt.	Drehregler in Aus-Stellung und Kopf-Lifthebel nach unten, während Maschine ans Stromnetz angeschlossen ist.	Normaler Betrieb.
3) LED-Licht wechselt kontinuierlich langsam zwischen an und aus.	Maschinenkopf während des Betriebs angehoben. Maschine ans Netz angeschlossen, Kopf abgesenkt und Drehregler auf eine Geschwindigkeit eingestellt.	Maschinenkopf absenken und/oder den Drehregler auf „O“ zurückdrehen, um die Maschine zurückzusetzen.

Problem	Ursache	Lösung
4) In einem 2-Sekunden-Zeitraum viermaliges Aufleuchten pro Sekunde, dann 1 Sekunde ohne Aufleuchten, gefolgt von 2-maligem Aufleuchten (1 Sekunde an, 1 Sekunde aus). Sequenz wiederholt sich, bis Problem behoben.	Motor-Überhitzungsfehler.	Drehregler auf „0“ zurückdrehen. Netzstecker ziehen und 15 Minuten warten, bevor Sie die Maschine erneut starten.
5) In einem 2-Sekunden-Zeitraum viermaliges Aufleuchten pro Sekunde, dann 1 Sekunde ohne Aufleuchten, gefolgt von 4-maligem Aufleuchten (1 Sekunde an, 1 Sekunde aus).	Triac/PCBA-Fehler. Sicherheits-FlipFlop-Fehler. Sicherheitsrelais-Fehler.	Drehregler auf „0“ zurückdrehen. Netzstecker ziehen und 15 Minuten warten, bevor Sie die Maschine erneut starten.
6) In einem 2-Sekunden-Zeitraum viermaliges Aufblinker pro Sekunde, dann 1 Sekunde ohne Aufleuchten, gefolgt von 3-maligem Aufleuchten (1 Sekunde an, 1 Sekunde aus).	NTC-Fehler.	Drehregler auf „0“ zurückdrehen. Netzstecker ziehen und 15 Minuten warten, bevor Sie die Maschine erneut starten. Wenn der Fehler andauert, kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Servicecenter.

Italiano

- Sicurezza 80-81
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 81
- Cura e pulizia 82-83
- Elenco delle parti 84-86
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria 86-88
 - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 86-88
- Montare e usare il paraschizzi 89-90
- Tabella per l'utilizzo 91-92
- Ricette 93
- Regolazione dei ganci di miscelazione 94
- Vano riponi-cavo 95
- Manutenzione e Assistenza Tecnica 96
- Guida alla Risoluzione dei Problemi 97-98

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette. (L'etichetta della Potenza elettrica sulla base della macchina non deve essere rimossa).
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Portare **sempre** il selettore della velocità in posizione 'O' OFF e scollegare la spina prima di montare o rimuovere utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
- **Non** lasciare **mai** la l'impastatrice planetaria incustodita durante il suo funzionamento.
- **Non** usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere per le informazioni Manutenzione e assistenza tecnica).
- **Non** inserire **mai** le dita nel meccanismo della cerniera.
- **Non** lasciare **mai** che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- **Non** utilizzare **mai** la Kitchen machine con la testa in posizione sollevata.
- **Non** lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- **Non** utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- **Assicurarsi** che la ciotola sia sempre montata quando si utilizza un utensile per ciotole.
- **Non** utilizzare più di una presa (presa per utensili per ciotola e presa ad alta velocità) alla volta.
- **Non** superare **mai** le quantità e le velocità massime indicate nella tabella per l'uso consigliato.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- Fare attenzione quando si solleva l'apparecchio, poiché è pesante.
- Verificare che la testa sia bloccata in posizione e che ciotola, utensili, copri-attacco e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Quando si sposta l'apparecchio, prenderlo sempre per la maniglia situata sulla testa della macchina.
- **Non** spostare o sollevare l'apparecchio per mezzo di un accessorio montato sulla macchina.
- **Non** spostare né sollevare la testa della macchina quando l'attrezzatura è montata perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- **Non** utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.

- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Se si utilizza una prolunga:
 1. La potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 2. Il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente.
 3. La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- 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.
- La Potenza massima si basa sull'accessorio mini-tritatutto/macinino che assorbe il carico maggiore. Altri accessori possono assorbire meno potenza.
- 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.

Consumo energetico

- Passa automaticamente alla modalità OFF (spenta) dopo 20 minuti di inattività¹⁾.
- Modalità OFF: 0,3 W.

¹⁾Ruotare il selettore di velocità su "P" o "1", quindi tornare a "0" per riattivare l'impastatrice.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Cura e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Al primo utilizzo, è possibile che nella pres ② dell'utensile per ciotola compaia un po' di grasso. È normale - è sufficiente pulirlo.

Coperchi degli apparecchi e delle prese

- Pulire con un panno umido e poi asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.
- Riporre il cavo in eccesso nell'apposito scomparto sul retro della macchina.

Ciotola di acciaio inossidabile

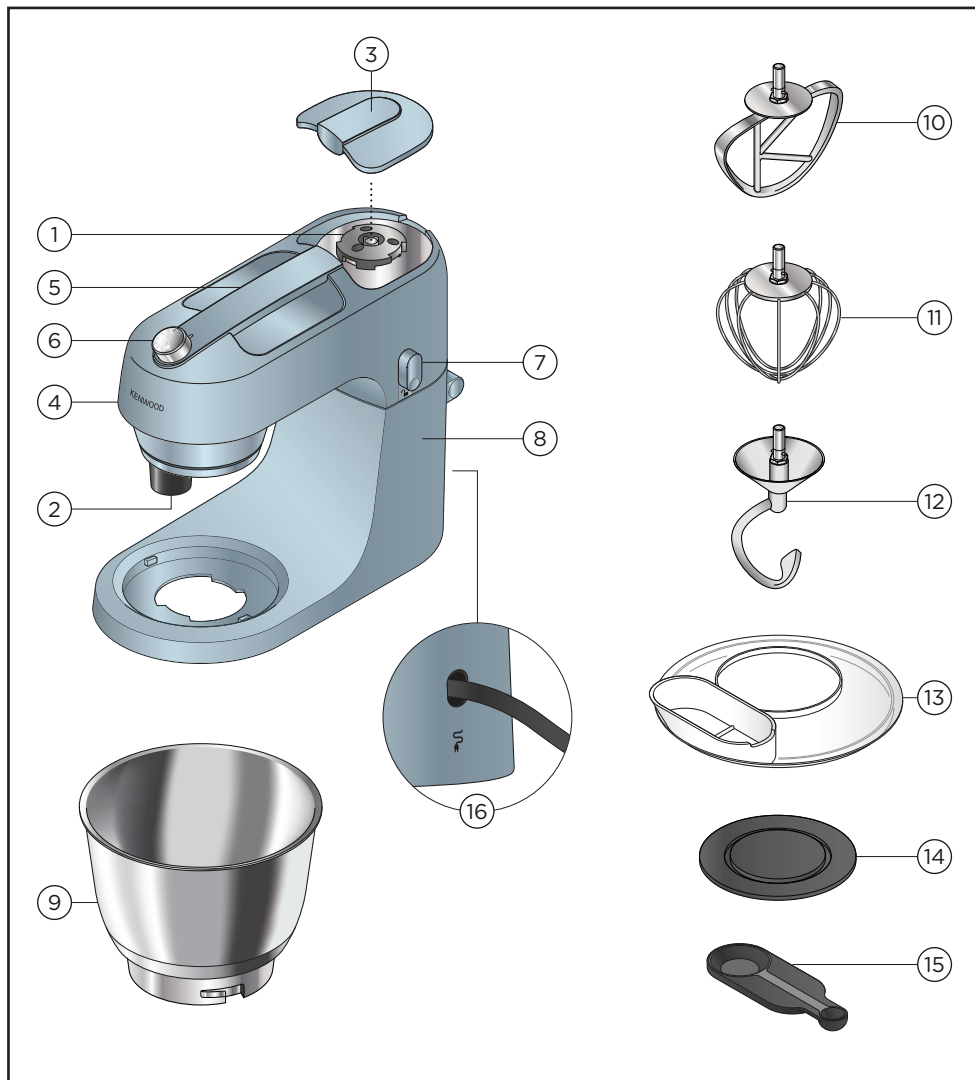
- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.
- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).

Utensili e paraschizzi

- Lavare a mano e asciugare completamente o lavare in lavastoviglie.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Elenco delle parti

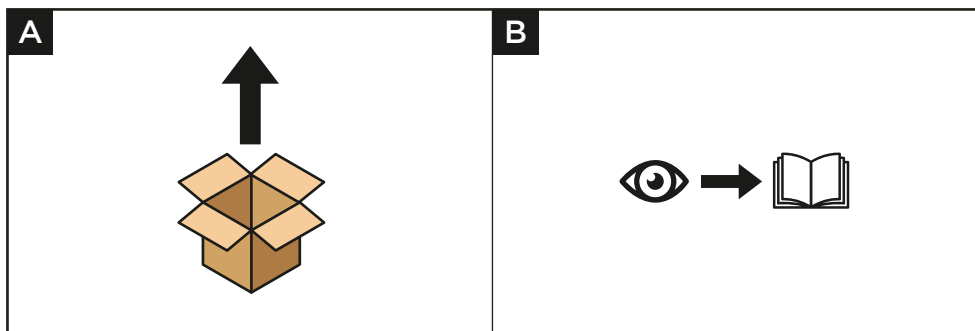


Attacchi per le attrezzature

- ① Attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ② Attacco per movimento planetario

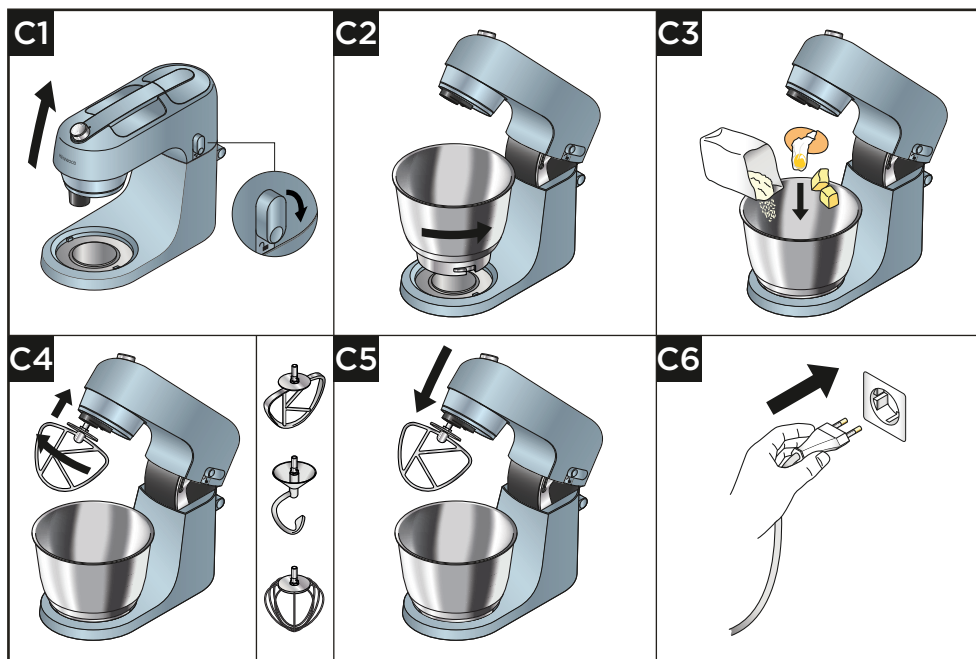
Impastatrice planetaria

- ③ Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ④ Testa dell'impastatrice planetaria
- ⑤ Maniglia
- ⑥ Selettore della velocità
- ⑦ Leva di rilascio della testa
- ⑧ Corpo motore
- ⑨ Ciotola
- ⑩ Frusta K
- ⑪ Frusta a filo
- ⑫ Gancio impastatore
- ⑬ Paraschizzi
- ⑭ Cuscinetto della ciotola
- ⑮ Cucchiaino dosatore
- ⑯ Custodia per il cavo



Utilizzo dell'impastatrice planetaria

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Se la testa della macchina viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa della macchina, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Assicurarsi che i ganci di miscelazione non siano montati o rimasti nella ciotola quando si usano altri attacchi.
- Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci per amalgamare burro e zucchero in quanto si potrebbe danneggiare.
- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Assicurarsi che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti prima di utilizzare il prodotto.

- 1 Ruotare la leva di sollevamento della testa in senso orario e sollevare la testa della macchina finché non si blocca.
- 2 Inserire la ciotola sulla base e ruotarla in senso antiorario per bloccarla.
- 3 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da mescolare.
- 4 Inserire l'utensile desiderato nella presa. Spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio per bloccarlo in posizione.
- 5 Abbassare la testa della macchina ruotando la leva di sollevamento della testa in senso antiorario e abbassare la testa della macchina finché non si blocca.
- 6 Collegare la spina all'alimentazione elettrica. Avviare la macchina ruotando il regolatore di velocità sull'impostazione di velocità desiderata.
- 7 Utilizzare la posizione impulso (P) per brevi sequenze di velocità massima.
- 8 Dopo l'uso, riportare il controllo della velocità nella posizione 'O' (OFF) e scollegare il cavo elettrico dell'impastatrice planetaria.
- 9 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

Suggerimenti e consigli

- Se gli utensili non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, consultare la sezione "Regolazione degli utensili".
- Questa impastatrice planetaria è provvista di una funzione di 'avvio lento', per minimizzare le fuoriuscite. Tuttavia, se la si accende in presenza di un impasto pesante nella ciotola, come un impasto per il pane, forse occorreranno alcuni secondi prima che l'apparecchio raggiunga la velocità selezionata.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.

Suggerimenti e consigli - Frusta K

- Quando si amalgama burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.

Suggerimenti e consigli - Frusta

- Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente. Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o nella ciotola.

Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore

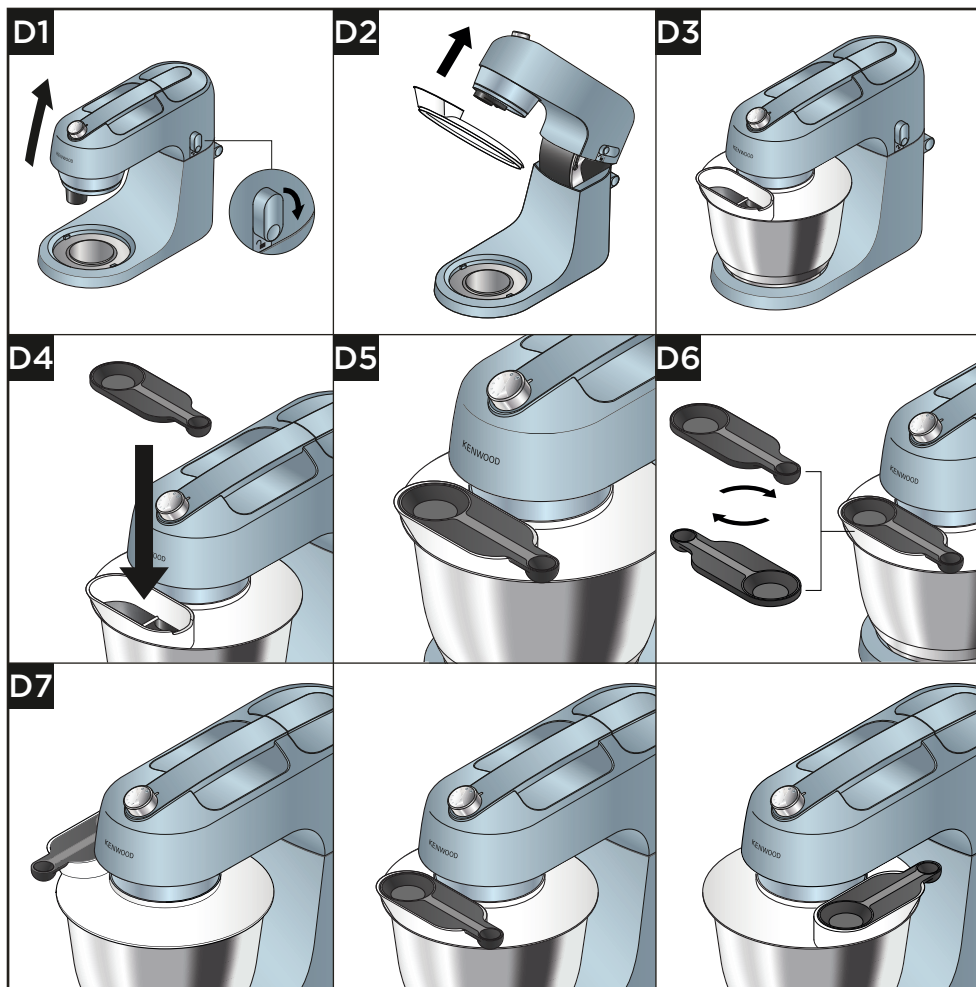
- Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.

Lievito

- **Lievito disidratato** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma.
- **Lievito fresco:** sbriciolare nella farina.
- **Altri tipi di lievito:** seguire le istruzioni sulla confezione.
- Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto si saranno raddoppiate.

Montare e usare il paraschizzi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola, dalla sezione incernierata del paraschizzi.
- Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice planetaria finché non si blocca.
- 2 Montare la ciotola sulla base.
- 3 Spingere il paraschizzi sul lato inferiore della testa dell'impastatrice planetaria fino a inserirlo completamente. La sezione dello scivolo deve essere posizionata come illustrato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa dell'impastatrice planetaria.

Nota: una volta montato, il paraschizzi può essere ruotato di 90 gradi a sinistra o a destra, a seconda della posizione in cui viene utilizzata l'impastatrice planetaria..

- 6 Rimuovere il paraschizzi sollevando la testa dell'impastatrice planetaria e spingendolo verso il basso.
- 7 Il cucchiaio dosatore può essere utilizzato anche come copertura dello scivolo di alimentazione. Per fissarlo, abbassare il misurino sullo scivolo di alimentazione e spingerlo in posizione.

Nota: il cucchiaio dosatore può essere inserito nello scivolo di alimentazione in entrambe le direzioni.

Tabella per l'utilizzo

E		 MAX		 (min)		
		 300 g	 Total 1,2 kg	1-6	5-10	
  		 500 g		1-2	½-2	
 		 400 g		 x 8	1-6	5-10
 		 		 Total 750 g	1-4	5-10
 		 Total 1,8 kg		1-6	5-10	

E 	 MAX		 (min)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (min)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Ricette

Impasto per pane bianco

800 g di farina
9 g di sale
13 g di lievito secco ad azione rapida
448 ml d'acqua
15 g di strutto o burro

- 1 Montare la ciotola dell'impastatrice planetaria.
- 2 Versare l'acqua nella ciotola, quindi gli altri ingredienti.
- 3 Mescolare a velocità 1 per 45-60 secondi o fino a formare un impasto.
- 4 Impastare a velocità 2 per 3-4 minuti.
- 5 Versare l'impasto in due teglie da 900 g o formare dei rotoli e disporli su una teglia unta.
- 6 Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per 45-60 minuti fino a quando si raddoppia.
- 7 Infornare a 200°C per 40 minuti o 15-20 minuti per i panini.

Impasto per pizza

500 g di farina
30 g di olio d'oliva
7 g di sale
7 g di lievito
300 ml d'acqua

- 1 Installare la ciotola sull'impastatrice planetaria.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti.
- 3 Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa.
- 4 Impastare a velocità 1 per 1 minuto.
- 5 Impastare a velocità 2 per 4 minuti.
- 6 Formare una palla su una superficie di lavoro infarinata.
- 7 Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare per 30-40 minuti in un luogo caldo.
- 8 Dividere in due e stendere una base per pizza di 15 cm.
- 9 Versare sulla teglia ricoperta di semola, guarnire la pizza e infornare per 10-15 minuti a 240°C.

Marinata di prugne

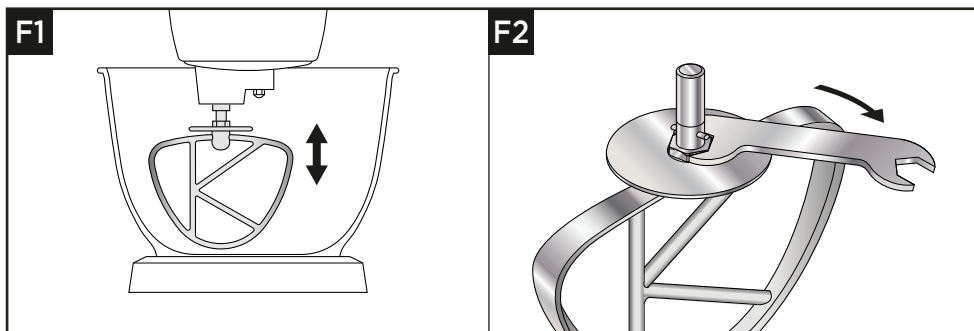
125 g di miele liquido
20 g di prugne molli
20 ml di acqua

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino. Refrigerare durante la notte.
- 2 Montare l'accessorio sulla sull'impastatrice planetaria.
- 3 Attivare impulso per 4 secondi.
- 4 Utilizzare come richiesto.

Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino può essere acquistato separatamente.

Regolazione dei ganci di miscelazione

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

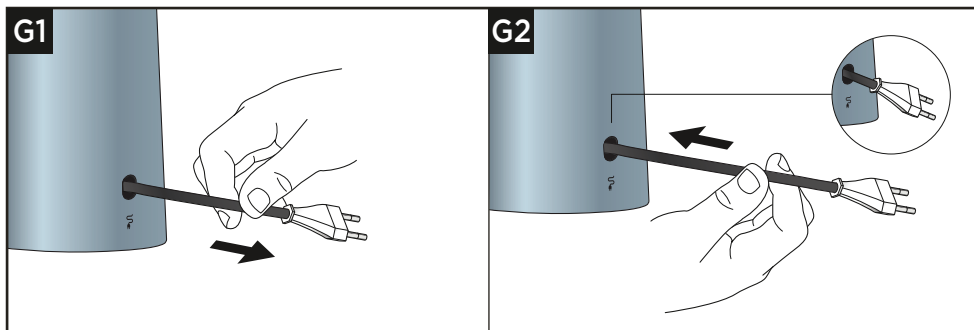


Importante

- Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione. Se tuttavia si desidera regolare questi utensili di miscelazione, usare una chiave inglese di dimensioni idonee.

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
 - 2 Sollevare la testa dell'impastatrice planetaria e inserire la frusta, la frusta K o l'utensile per l'impasto.
 - 3 Abbassare la testa dell'impastatrice planetaria. Se è necessario regolare il gioco, sollevare la testa dell'impastatrice planetaria e rimuovere l'utensile. Idealmente, l'utensile dovrebbe quasi toccare il fondo della ciotola.
 - 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
 - 5 Serrare nuovamente il dado.
 - 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa della macchina. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
 - 7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.
- Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

Vano riponi-cavo



Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a filo, frusta K o frusta gommata sbattono contro il fondo della ciotola o non raggiungono gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione degli utensili".
L'impastatrice planetaria si muove sul piano di lavoro.	Residui di ingredienti sulla sul lato inferiore della macchina contribuiscono al movimento dell'impastatrice planetaria.	Pulire e asciugare accuratamente i piedini e la superficie di lavoro.
L'impastatrice planetaria si ferma durante il funzionamento. La spia LED lampeggia due volte seguito da una luce in dissolvenza - il ciclo si ripete. Oppure La luce del LED lampeggia rapidamente 8 volte per 2 secondi, seguito da 2 lampeggi di 1 secondo.	Protezione da sovraccarico attivata. Capacità massima superata. Sensore di velocità guasto. Sistema di surriscaldamento attivato.	1) Riportare il quadrante di controllo alla posizione 0 velocità, provare a riavviare la macchina. Se l'errore persiste rimuovere gli ingredienti dalla ciotola e riprovare. Se il problema non si risolve, scollegare la macchina e lasciarla raffreddare per 45 minuti.
Spiegazione degli stati dei LED del quadrante di controllo		
1) La spia LED del quadrante di controllo è spenta mentre la macchina è collegata.	L'impastatrice planetaria è stata lasciata collegata per più di 20 minuti senza essere azionata e si è spenta.	Ruotare il selettore di velocità su "P" o "I", quindi riportarlo su "O" per riattivare l'impastatrice.
2) Singolo flash di 1 secondo seguito da 5 secondi di spegnimento, quindi ripetuto in modo continuo.	Quadrante di controllo in posizione spenta (off) con la testa sollevata verso il basso mentre la macchina è collegata alla rete elettrica.	Funzionamento normale.
3) La luce del LED si accende e si spegne continuamente.	Testa dell'impastatrice planetaria sollevata durante il funzionamento. L'impastatrice planetaria è collegata con la testa verso il basso e il quadrante di controllo in posizione di velocità.	Abbassare la testa dell'impastatrice planetaria e/o riportare il quadrante di controllo su "O" e riavviare la macchina.

Problema	Causa	Soluzione
4) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo di non illuminazione, seguito da; 2 lampeggi: 2x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento). Sequenza ripetuta fino a quando non viene cancellata.	Guasto di surriscaldamento del motore.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviarla.
5) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo senza illuminazione, seguito da un lampeggio 3 volte: 3x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento).	Guasto Triac/PCBA. Guasto del flip-flop di sicurezza. Guasto del relè di sicurezza.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviare la macchina. Se l'errore è costante contattare il centro di assistenza locale.
6) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo senza illuminazione, seguito da un lampeggio 3 volte: 3x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento).	Guasto NTC.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviare la macchina. Se l'errore è costante contattare il centro di assistenza locale.

Português

- Segurança 100-101
- Antes de ligar à corrente 101
- Cuidados e limpeza 101-102
- Lista de Componentes 103-105
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha 105-107
 - Utilização dos Diagramas e Instruções 105-107
- Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos 108-109
- Quadro de Utilização 110-111
- Receitas 112
- Ajuste do Utensílio 113
- Armazenamento do Fio Eléctrico 114
- Assistência e Cuidados ao Cliente 115
- Guia de Avarias 116-117

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas).
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode **sempre** o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de colocar ou retirar qualquer utensílio/acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias, roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- **Nunca** utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção ‘Assistência e cuidados do cliente’.
- **Nunca** meta os seus dedos, na dobradiça.
- **Nunca** deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- **Nunca** opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- **Nunca** deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada para os utensílios da taça e entrada de alta velocidade) de cada vez.
- **Nunca** exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar.
- Confirme que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela pega da cabeça da bateadeira.
- **Não** mova ou levante o aparelho pelo acessório colocado na máquina.
- **Não** mexa ou levante a cabeça da bateadeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Se estiver a utilizar uma extensão eléctrica:
 1. A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico.

2. O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
 3. A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- 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.
 - A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem consumir menos energia.
 - 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.

Consumo Energético

- Passa automaticamente para o modo OFF (desligado) após 20 minutos de inactividade¹).
- Modo OFF (desligado): 0,3W

1) Rode o controlo de velocidade para o "P" ou "1" e depois rode para o "O" para reactivar a máquina.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Cuidados e limpeza

- Desligue **sempre** no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada para os alimentos da taça 2 quando a usar pela primeira vez. Isto é normal - limpe-a simplesmente.

Aparelho e Tampas das Entradas

- Limpe com um pano húmido e seque cuidadosamente (incluindo os pés no exterior da máquina).
- **Nunca** submerja em água ou use abrasivos.
- Guarde o fio em excesso para no compartimento de armazenagem na traseira da máquina.

Taça em aço inoxidável

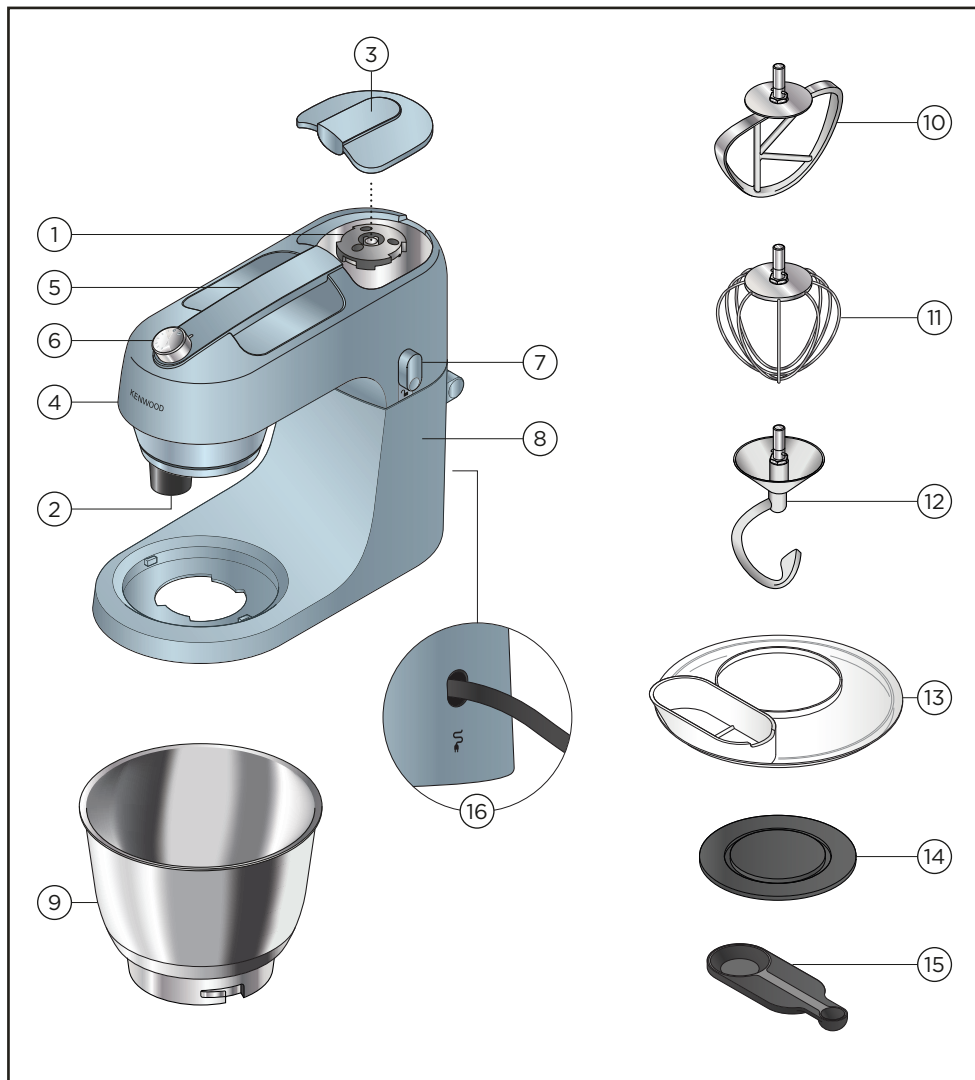
- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- **Nunca** use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- **Mantenha-a** afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

Utensílios e resguardo anti-salpicos

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista de Componentes

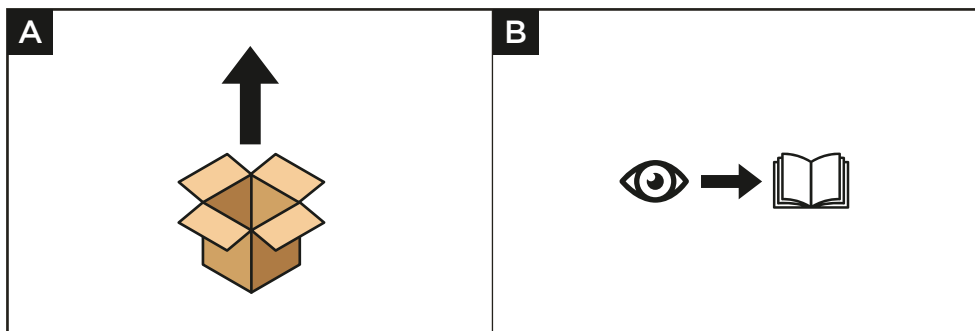


Entradas para acessórios

- ① Entrada de alta velocidade
- ② Encaixe para os utensílios da taça

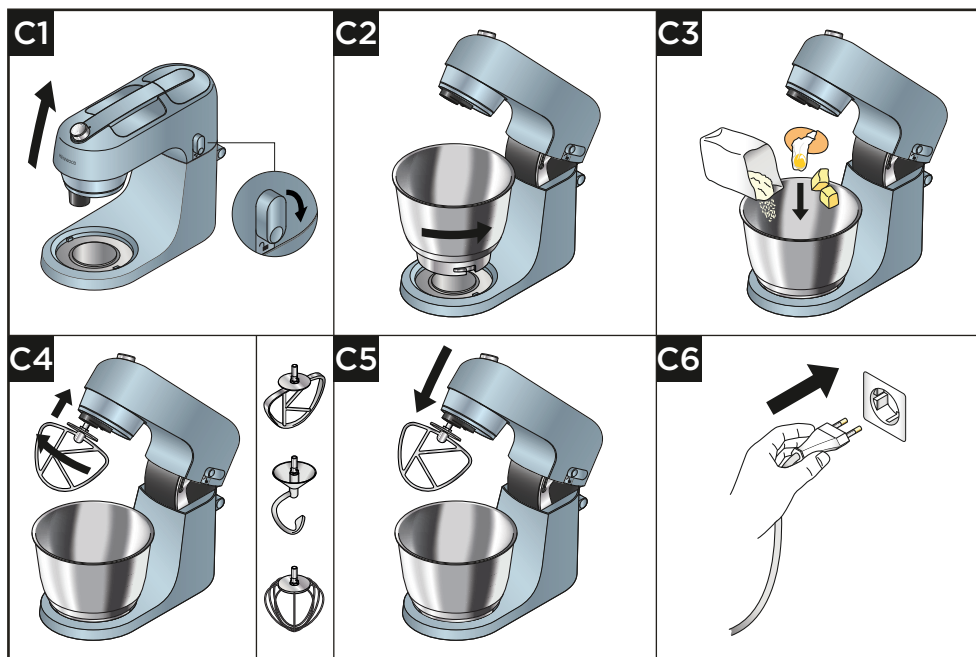
Batedeira

- ③ Tampa da entrada de alta velocidade
- ④ Cabeça da batedeira
- ⑤ Pega
- ⑥ Controlo de velocidade
- ⑦ Alavanca de desengate da cabeça
- ⑧ Unidade motriz
- ⑨ Taça
- ⑩ Batedor K
- ⑪ Batedor de Pinha
- ⑫ Batedor de gancho
- ⑬ Resguardo contra salpicos
- ⑭ Base para assentar a taça
- ⑮ Colher de medição
- ⑯ Armazenamento do cabo eléctrico



Para Usar a Sua Máquina de Cozinha

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Se levantar a cabeça da máquina de cozinha enquanto a máquina está a trabalhar, esta pára imediatamente. Para a máquina de cozinha recomeçar a funcionar, baixe a cabeça da máquina de cozinha, rode o botão de velocidade para a posição "O" (OFF), espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. A máquina de cozinha deve recomeçar a trabalhar imediatamente.
- Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- Não utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.

- 1 Rode a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio e levante a cabeça da máquina de cozinha até prender.
- 2 Coloque a taça na base e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para a prender.
- 3 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 4 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
- 5 Baixe a cabeça da máquina de cozinha rodando a alavanca para levantar a cabeça no sentido contrário dos ponteiros do relógio e baixando a cabeça da máquina de cozinha até prender.
- 6 Ligue à corrente eléctrica. Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade para a velocidade desejada.
- 7 Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
- 8 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição "O" (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
- 9 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

Dicas e Sugestões

- Se os utensílios não estiverem a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção "Ajustar o Utensílio".
- A sua máquina de cozinha foi idealizada com um "início suave" de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a máquina de cozinha foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa de pão, a máquina de cozinha levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.

Dicas e Sugestões - Batedor K

- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

Dicas e Sugestões - Varetas Duplas

- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de pinha ou na taça.

Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

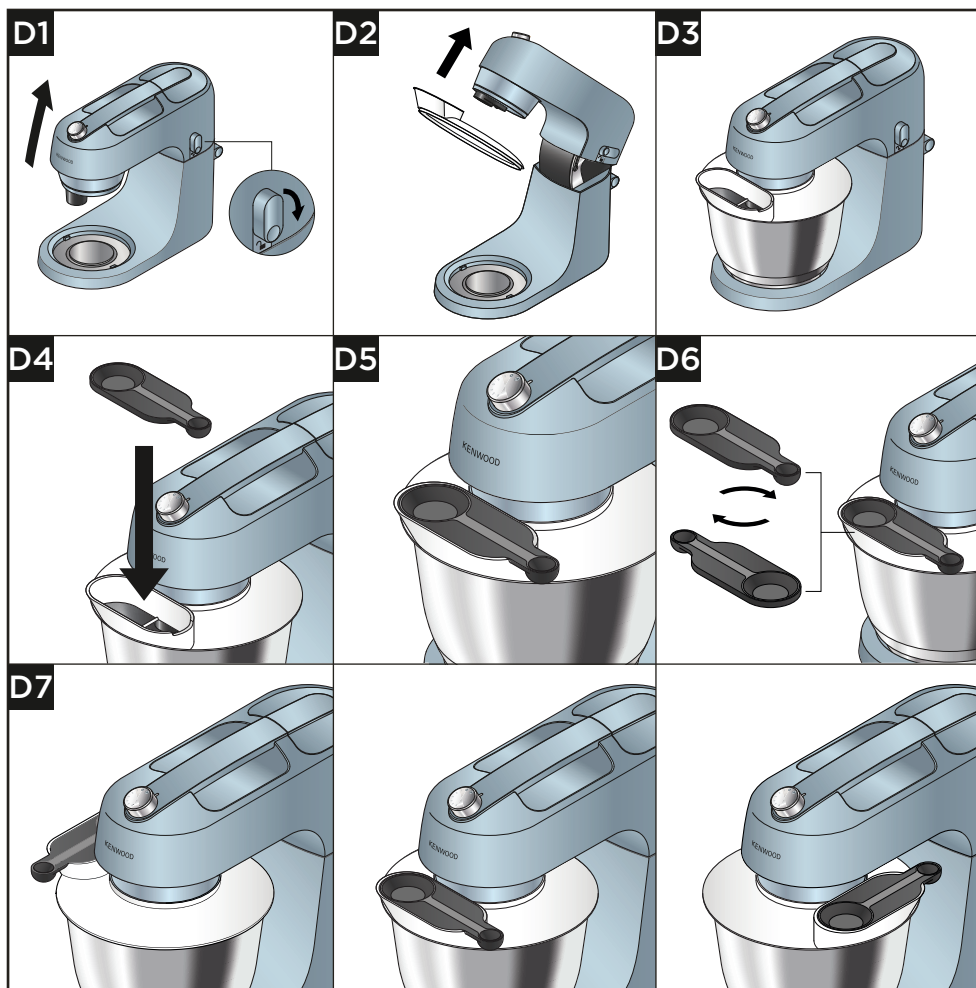
- Se ouvir que a máquina de cozinha está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.

Fermento

- **Fermento de Padeiro seco** (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.
- **Fermento de Padeiro fresco**: esfarele-o para a farinha.
- **Outros tipos de fermento de padeiro**: siga as instruções do fabricante.
- Ponha a massa num saco plástico untado com gordura ou numa taça coberta com um pano de cozinha. Deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.

Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo anti-salpicos.
- Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.

- 1 Eleve a cabeça da máquina de cozinha até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Empurre a protecção contra salpicos para ficar posicionada por baixo da cabeça da máquina de cozinha até fixar completamente. A secção do orifício de alimentação deve estar posicionada como o mostrado na imagem.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da máquina de cozinha.

Nota: Após a protecção contra salpicos estar posicionada pode ser girada 90 graus para a direita ou esquerda, dependendo da posição em que utiliza a máquina de cozinha.

- 6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da máquina de cozinha e empurrando-o para baixo.
- 7 A colher de medição pode ser também utilizada como tampa do orifício de alimentação. Para a prender, coloque a colher de medição no orifício da alimentação e empurre para baixo.

Nota: a colher de medição entra no orifício em qualquer posição.

Quadro de Utilização

E		 MAX		 (Min.)	
	 300 g	 Total 1,2 kg	1-6	5-10	
			 500 g	1-2	½-2
		 400 g	 x 8	1-6	5-10
		 	 Total 750 g	1-4	5-10
		 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E		 MAX		 (Min.)
		8	1-6	1-2
	 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
		760 g	6	1-1½
	 Mayo	 x 2	6	1-1½
		 (MAX)		 (Mins)
		 800 g 1,290 kg	1	1
		 800 g 1,350 kg	1	1
		 700 g 1,520 kg	1	1
		 500 g 775 g	1-2	5

Recipes

Massa para Pão Branco

800 g de Farinha

9 g de Sal

13 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida

448 ml de Água

15 g de Banha ou Manteiga

- 1 Insira a taça na Máquina de Cozinha.
- 2 Coloque a água na taça e depois os restantes ingredientes.
- 3 Misture à velocidade 1 durante 45-60 segundos ou até formar uma massa.
- 4 Bata na velocidade 2 durante 3-4 minutos.
- 5 Divida a massa por 2 formas para pão de 900 g ou modele a massa em pãezinhos e coloque-os em um tabuleiro untado de ir ao forno.
- 6 Cubra a massa com um pano húmido e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos até duplicar de tamanho.
- 7 Coza a 200°C durante 40 minutos para o pão na forma ou 15-20 minutos para os pãezinhos.

Massa de Pizza

500 g de Farinha

3 g de Azeite

7 g de Sal

7 g de Fermento

300 ml de água

- 1 Insira a taça na Máquina de Cozinha.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Coloque o batedor de gancho na máquina de cozinha e baixe a cabeça desta.
- 4 Misture na velocidade 1 durante 1 minuto.
- 5 Bata na velocidade 2 durante 4 minutos.
- 6 Forme a massa numa bola e coloque-a numa superfície de trabalho polvilhada com farinha.
- 7 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30-40 minutos num local morno.
- 8 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter 2 bases de pizza de 15 cm cada.
- 9 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola, guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10-15 minutos.

Marinada de Ameixas

125 g de mel líquido claro

20 g de ameixas macias

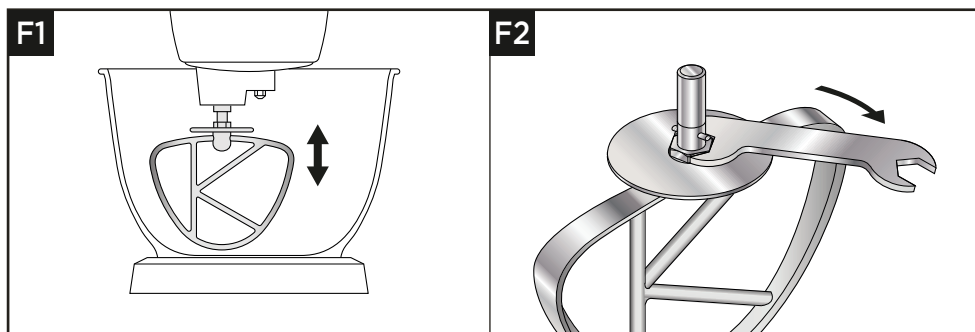
20 ml de água

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 2 Insira o acessório na Máquina de Cozinha.
- 3 Ligue em impulso durante 4 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente.

Ajuste do Utensílio

Utilização dos Diagramas e Instruções

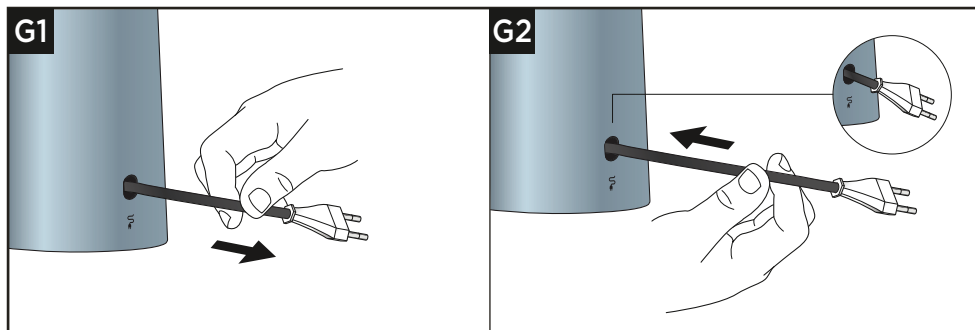


Importante

- A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes. Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
 - 2 Levante a cabeça da máquina de cozinha e insira o Batedor K, ou o utensílio para Massa.
 - 3 Baixe a cabeça da máquina de cozinha. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da máquina de cozinha e retire o utensílio. A posição ideal é o acessório estar quase a tocar o fundo da taça.
 - 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
 - 5 Volte a apertar a porca.
 - 6 Coloque o utensílio na máquina de cozinha e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
 - 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Armazenamento do Fio Eléctrico



Assistência e cuidados ao cliente

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



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

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

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

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O batedor de pinha ou a máquina de cozinha K toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto - ver a secção "Ajuste do Utensílio".
A batedeira desloca-se na superfície.	Os resíduos de ingredientes por baixo da máquina contribuem para que a máquina se desloque.	Limpe se seque os pés da máquina e a superfície de trabalho.
A máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A luz LED pisca 2 x, seguida de uma luz que alterna entre forte e fraca - ciclo repetido Ou A luz LED pisca rapidamente 8 x durante 2 segundos e depois pisca 2 x durante 1 segundo cada.	Protecção de sobrecarga activada. Excedida a capacidade máxima. Falha do sensor de velocidade. Sistema de protecção de sobreaquecimento activado.	1) Rode o controlo de velocidade para a posição 0, tente depois reiniciar a máquina. Se o erro continuar, retire os ingredientes da taça e tente de novo. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 45 minutos para arrefecer a máquina.
Explicação dos Estados do Controlo de Velocidade		
1) A luz LED do controlo de velocidade está desligada enquanto a máquina está ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 20 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo OFF (desligado).	Rode o controlo de velocidade para o "P" ou "1" e depois rode para o "O" para reactivar a máquina.
2) Pisca 1 x durante 1 segundo seguido de 5 segundos sem piscar, repetindo continuamente	O controlo de velocidade está na posição desligada (OFF) com a cabeça em baixo enquanto a máquina está ligada à corrente eléctrica.	Funcionamento normal
3) A luz LED alterna entre forte e fraca continuamente.	A cabeça da máquina de cozinha foi levantada durante o funcionamento. A máquina de cozinha foi ligada à corrente eléctrica com a cabeça em baixo e o controlo de velocidade numa velocidade.	Baixe a cabeça da máquina de cozinha e/ou rode o controlo de velocidade para "O" e reinicie a máquina.

Problema	Causa	Solução
4) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 2 x: 2 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado). A sequência repete-se até ser eliminada.	Falha de Sobreaquecimento do Motor	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar.
5) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 4 x: 4 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado).	Falha do Triac/PCBA Falha do FlipFlop de Segurança, Falha do Relé de Segurança	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar.
6) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 3 x: 3 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado).	Falha do NTC	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência local.

Español

- Seguridad [119-120](#)
- Antes de enchufar el aparato [120](#)
- Cuidado y limpieza [121-122](#)
- Lista de las partes [123-125](#)
- Para usar el robot de cocina [125-127](#)
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso [125-127](#)
- Acoplar y utilizar el antisalpicaduras [128-129](#)
- Tabla de usos [130-131](#)
- Recetas [132](#)
- Ajuste de los utensilios [133](#)
- Recogecables [134](#)
- Servicio técnico y atención al cliente [135](#)
- Guía de solución de problemas [136-137](#)

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. (La etiqueta de clasificación en la base del aparato no debe quitarse).
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire **siempre** el control de velocidad a la posición de apagado "O" y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, joyas, cabello y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte "Servicio técnico y atención al cliente".
- No ponga **nunca** los dedos en el mecanismo de bisagra.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **Nunca** ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- **Nunca** permita que se mojen el unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **No** utilice más de una toma (toma de las herramientas del bol y salida de velocidad alta) a la vez.
- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho.
- Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, la tapa de la salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por el asa del cabezal del robot de cocina.
- **No** mueva ni levante el aparato por un accesorio que esté acoplado al aparato.
- **No** mueva ni levante el cabezal del robot de cocina con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Si se utiliza un cable de extensión:
 1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
 2. El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
 3. El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- 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.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- 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.

Consumo de energía

- Pasa automáticamente al modo apagado tras 20 minutos de inactividad¹⁾.
- Modo apagado: 0,3 W.

¹⁾ Gire el dial de control de velocidad a "P" o "1" y luego vuelva a "O" para reactivar el aparato.

Antes de enchufar el aparato

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

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe **siempre** el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la toma de las herramientas del bol ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

Aparato y tapas de las salidas

- Límpielos con un paño húmedo y luego séquelos bien (incluidos los pies en la parte inferior del aparato).
- **Nunca** los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Recoja el exceso de cable en el compartimento del cable situado en la parte posterior del aparato.

Bol de acero inoxidable

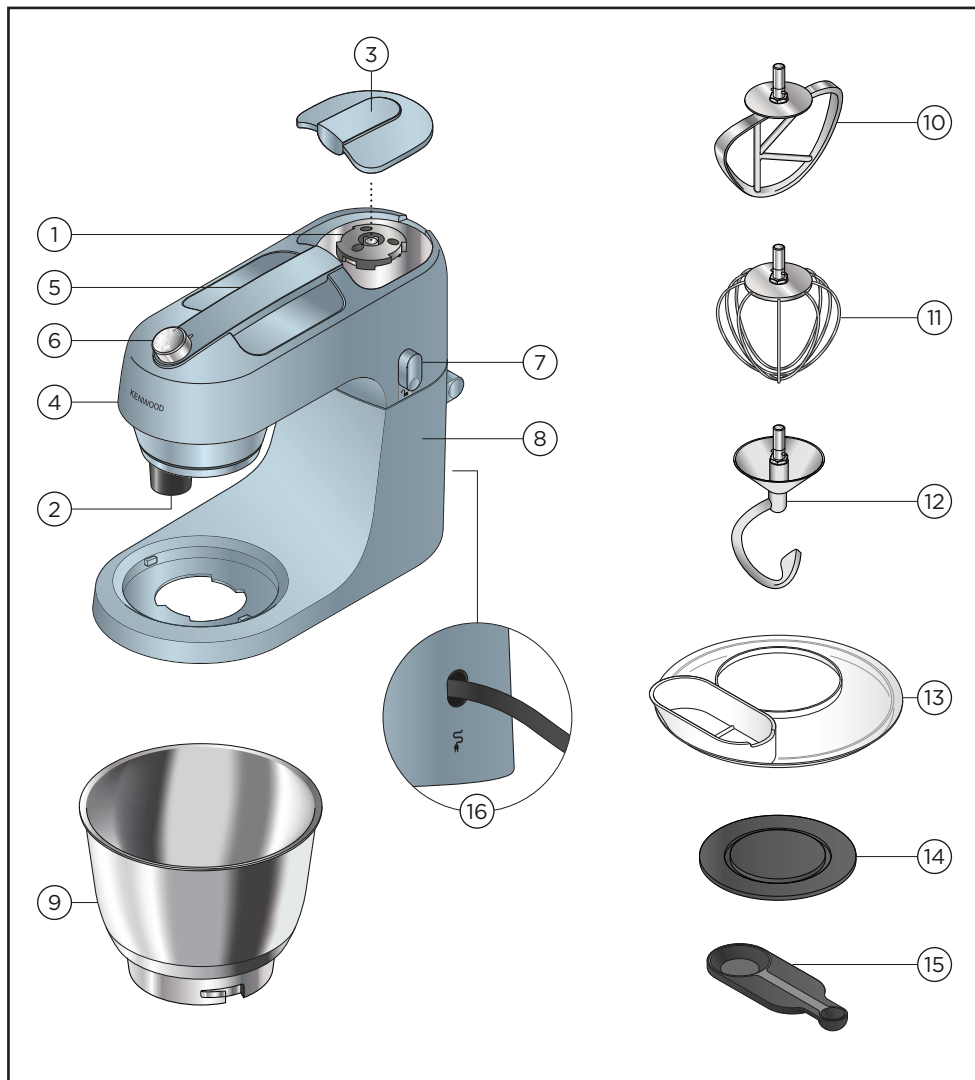
- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- **No** utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de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

Utensilios y antisalpicaduras

- Lávelos a mano y, a continuación, séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista de las partes

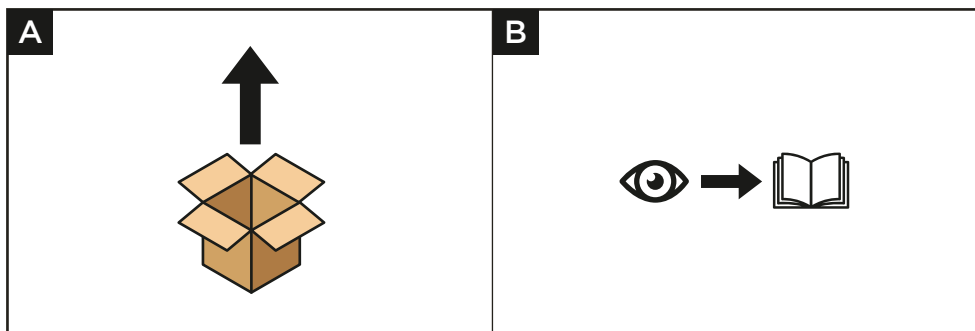


Salidas de los accesorios

- ① Salida de alta velocidad
- ② Toma de los utensilios del bol

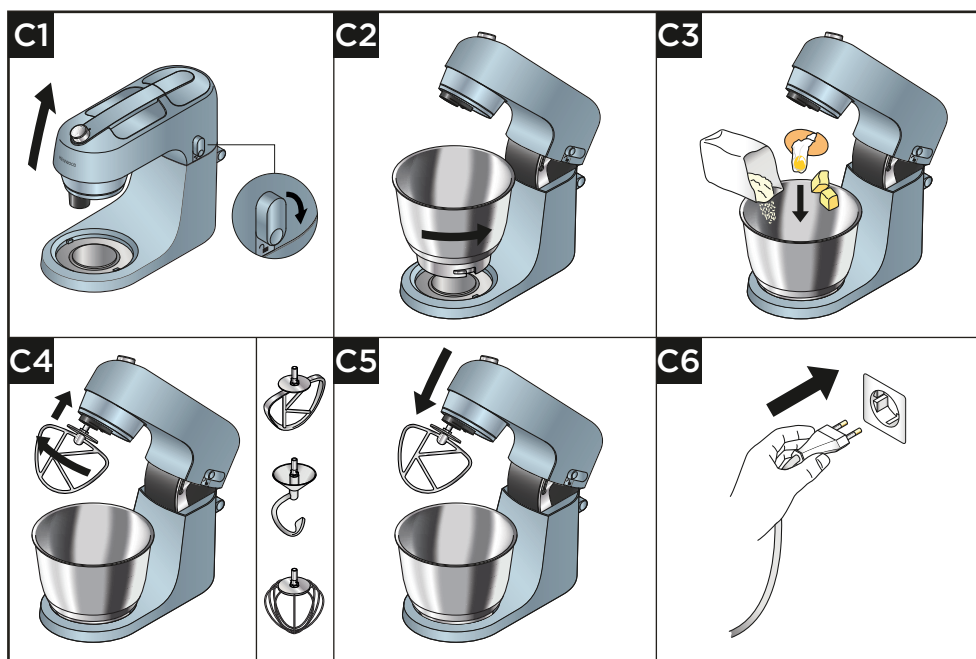
Robot de cocina

- ③ Tapa de la salida de alta velocidad
- ④ Cabezal del robot de cocina
- ⑤ Asa
- ⑥ Dial de control de velocidad
- ⑦ Palanca para soltar el cabezal
- ⑧ Unidad de potencia
- ⑨ Bol
- ⑩ Batidor K
- ⑪ Batidor de varillas
- ⑫ Gancho de amasar
- ⑬ Antisalpicaduras
- ⑭ Base de apoyo del bol
- ⑮ Cuchara medidora
- ⑯ Recogecables



Para usar el robot de cocina

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Si el cabezal del robot de cocina se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato se parará inmediatamente. Para volver a poner el robot de cocina en marcha, baje el cabezal del robot de cocina, gire el control de velocidad hacia la posición "O", espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El robot de cocina debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.
- No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Asegúrese de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol sobre la base y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 3 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 4 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
- 5 Baje el cabezal del robot de cocina girando la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas y baje el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 6 Enchufe a la toma de corriente. Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad hacia el ajuste de velocidad deseado.
- 7 Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
- 8 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado "O" y desenchufe su robot de cocina.
- 9 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Consejos y sugerencias

- Si los utensilios no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
- Su robot de cocina está equipado con una función de "arranque suave" para minimizar los derrames. Sin embargo, si el aparato se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que al robot de cocina le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.

Consejos y sugerencias - Batidor K

- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas

- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente. Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.

Consejos y sugerencias - Gancho de amasar

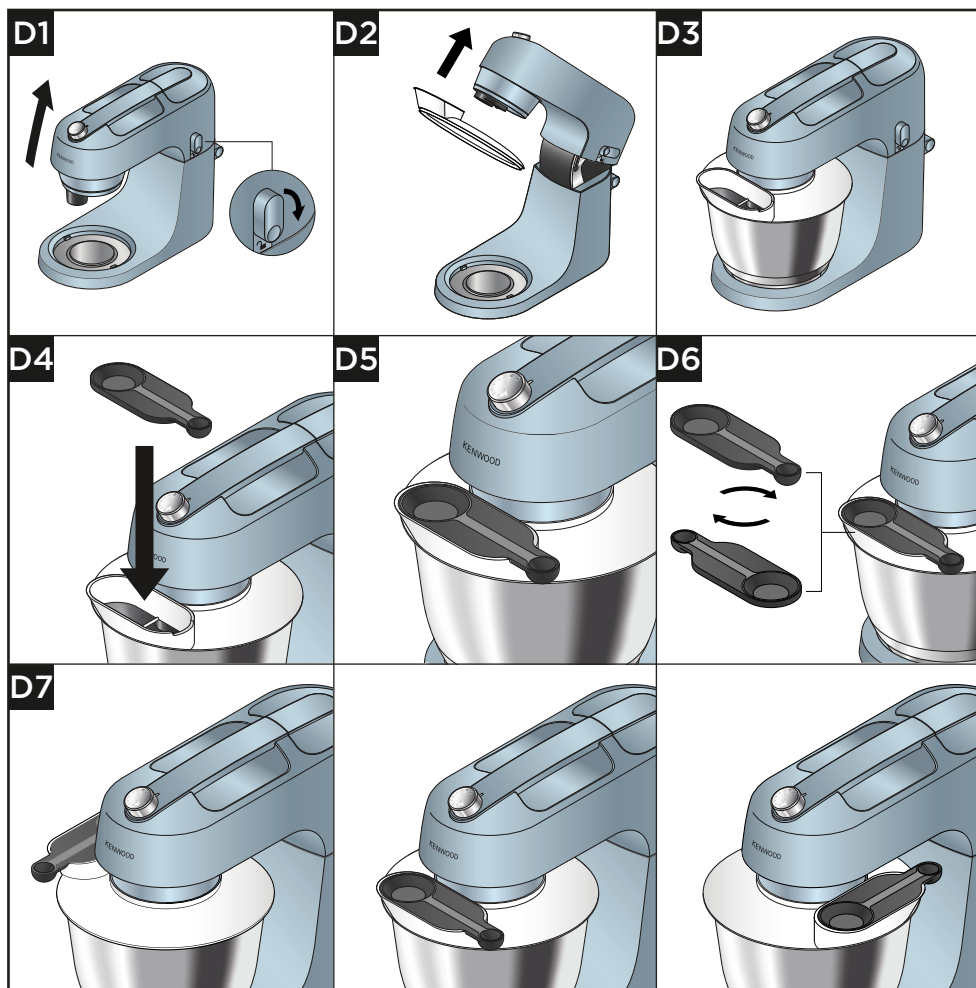
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.

Levadura

- **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.
- **Levadura fresca:** desmenúcela en la harina.
- **Otros tipos de levadura:** siga las instrucciones del fabricante.
- Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.
- No es necesario quitar el antisalpicaduras para cambiar de utensilio.
























- 1 Levante el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el antisalpicaduras en la parte inferior del cabezal del robot de cocina hasta que esté totalmente colocado. La parte del tubo de alimentación se debe colocar como se muestra.
- 4 Inserte el utensilio que necesite.
- 5 Baje el cabezal del robot de cocina.

Nota: una vez colocado, el antisalpicaduras puede girarse 90 grados a la izquierda o a la derecha, dependiendo de la posición en que se utilice el robot de cocina.

- 6 Quite el antisalpicaduras levantando el cabezal del robot de cocina y empujándolo hacia abajo.
- 7 La cuchara medidora puede utilizarse también como tapa para el tubo de alimentación. Para fijarla, baje la cuchara medidora sobre el tubo de alimentación y empújela hasta que encaje en su sitio.

Nota: la cuchara medidora encajará en el tubo de alimentación en ambas direcciones.

Tabla de usos

E		 MAX		 (Minutos)	
	 300 g	 1,2 kg	1-6	5-10	
			 500 g	1-2	½-2
		 400 g	 x 8	1-6	5-10
		 	 Total 750 g	1-4	5-10
		 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E		 MAX		 (Minutos)
		8	1-6	1-2
	 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
		760 g	6	1-1½
	 Mayo	 x 2	6	1-1½
		 (MAX)		 (Minutos)
		 800 g 1,290 kg	1	1
		 800 g 1,350 kg	1	1
		 700 g 1,520 kg	1	1
		 500 g 775 g	1-2	5

Recetas

Masa de pan blanco

800 g de harina
9 g de sal
13 g de levadura seca de acción rápida
448 ml de agua
15 g de manteca o mantequilla

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Vierta el agua en el bol y, a continuación, el resto de los ingredientes.
- 3 Mezcle a velocidad 1 durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
- 4 Amase a velocidad 2 durante 3-4 minutos.
- 5 Ponga la masa en dos moldes de 900 g o dele forma de panecillos y colóquelos en una bandeja de horno engrasada.
- 6 Cubra con un paño de cocina y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos hasta que doble su tamaño.
- 7 Hornee a 200 °C durante 40 minutos o 15-20 minutos para los panecillos.

Masa para pizza

500 g de harina
30 g de aceite de oliva
7 g de sal
7 g de levadura
300 ml de agua

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Añada todos los ingredientes.
- 3 Acople el gancho de amasar y baje el cabezal.
- 4 Mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto.
- 5 Amase a velocidad 2 durante 4 minutos.
- 6 Dele forma de bola a la masa sobre una superficie enharinada.
- 7 Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 30-40 minutos en un sitio cálido.
- 8 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar una base de pizza de 15 cm.
- 9 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola, decore/cubra la pizza y hornéela durante 10-15 minutos a 240 °C.

Adobo de ciruela pasa

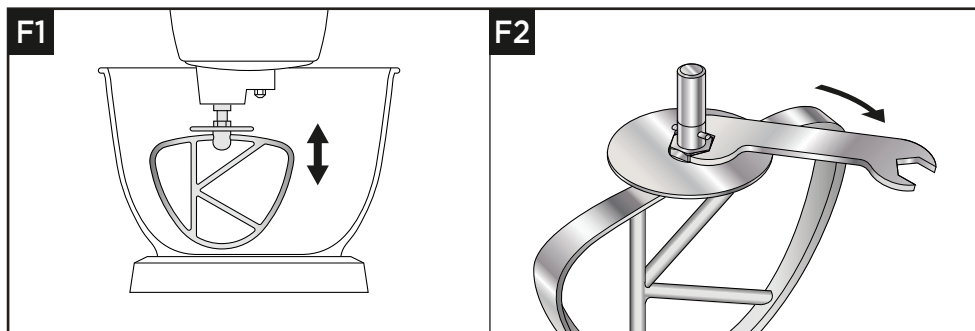
125 g de miel líquida
20 g de ciruelas pasas blandas
20 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. Refrigere durante la noche.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Nota: El accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado.

Ajuste de los utensilios

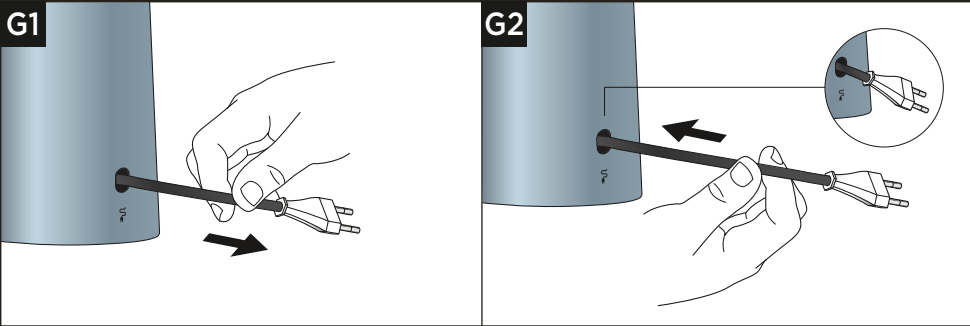
Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste. Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave fija del tamaño adecuado.
- 1 Desenchufe el aparato.
 - 2 Levante el cabezal del robot de cocina e inserte el batidor de varillas, el batidor K o el gancho de amasar.
 - 3 Baje el cabezal del robot de cocina. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal del robot de cocina y quite el utensilio. Lo ideal sería que el utensilio casi tocara el fondo del bol.
 - 4 Con una llave fija adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje. 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 sentido contrario a las agujas del reloj.
 - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
 - 6 Acople el utensilio al robot de cocina 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.
- Nota: la llave fija se muestra únicamente a título ilustrativo.

Recogecables



Servicio técnico y atención al cliente

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



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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada - consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
El robot de cocina mueve en la zona de trabajo.	Los restos de ingredientes en la parte inferior del aparato contribuyen a que se mueva.	Limpie y seque muy bien los pies y la encimera.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz LED parpadea dos veces seguido de una luz que se desvanece y desaparece; el ciclo se repite. o La luz LED parpadea rápidamente 8 veces durante 2 segundos, seguido de 2 parpadeos de 1 segundo.	Protección contra sobrecarga activada. Capacidad máxima sobrepasada. El sensor de velocidad ha fallado. Sistema de sobrecalentamiento activado.	1) Vuelva a poner el dial de control en la posición de velocidad 0 e intente volver a poner el aparato en marcha. Si el error persiste, quite los ingredientes del bol y vuelva a intentarlo. Si el problema no se resuelve, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 45 minutos.
Explicación de los estados del LED del dial de control		
1) La luz LED del dial de control está apagada mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 20 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo apagado.	Gire el dial de control de velocidad a "P" o "I" y luego vuelva a "O" para reactivar el aparato.
2) Destello único de 1 segundo seguido de 5 segundos de apagado, que se repite continuamente.	Dial de control en posición de apagado con la palanca del cabezal bajada mientras el aparato está enchufado.	Funcionamiento normal.
3) La luz LED se enciende y se apaga continuamente.	Cabezal del robot de cocina levantado durante el funcionamiento. El robot de cocina está enchufada con el cabezal bajado y el dial de control en una posición de velocidad.	Baje el cabezal del robot de cocina y/o vuelva a poner el dial de control en "O" para reiniciar el aparato.

Problema	Causa	Solución
4) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 2 veces: 2 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado). La secuencia se repite hasta que se borra.	Fallo por sobrecalentamiento del motor.	Vuelva a poner el dial de control en "O". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
5) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 4 veces: 4 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado).	Fallo de Triac/PCBA. Fallo del flip-flop de seguridad. Fallo del relé de seguridad.	Vuelva a poner el dial de control en "O". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
6) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 3 veces: 3 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado).	Fallo del NTC.	Vuelva a poner el dial de control en "O". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. Si el error es constante, póngase en contacto con el centro de servicios local.

Català

- Seguretat [139-140](#)
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica [140](#)
- Cura i neteja [141-142](#)
- Llista de parts [143-145](#)
- Ús del robot de cuina [145-147](#)
 - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [145-147](#)
- Acoblament i ús del protector antiesquitxades [148-149](#)
- Taula d'usos [150-151](#)
- Receptes [152](#)
- Ajustament dels estris [153](#)
- Allotjament per al cable [154](#)
- Servei tècnic i atenció al client [155](#)
- Guia de resolució de problemes [156-157](#)

Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges i les etiquetes. (L'etiqueta de classificació a la base de l'aparell no s'ha de treure).
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Gireu **sempre** el control de velocitat cap a la posició d'apagada "O" i desendolleu l'aparell abans d'acoblar o treure estris/accessoris, després del seu ús i abans de netejar-lo.
- Mantingueu **sempre** les parts del cos, els cabells, les joies i la roba àmplia lluny de les parts mòbils i dels accessoris acoblats.
- **No** deixeu **mai** l'aparell encès sense vigilància.
- **No** utilitzeu **mai** un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** fiqueu **mai** els dits al mecanisme de frontissa.
- **No** deixeu **mai** que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** poseu **mai** el robot de cuina en funcionament amb el capçal aixecat.
- **No** deixeu **mai** que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- **Assegureu-vos** que el bol estigui sempre col·locat quan feu servir l'aparell quan utilitzeu un utensili del bol.
- **No** utilitzeu més d'una sortida (sortida dels estris del bol i sortida de velocitat alta) alhora.
- **No** sobrepassu **mai** les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu amb compte quan lleveu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se.
- Aneu amb compte quan aixequu aquest aparell, ja que pesa molt.
- Assegureu-vos que el capçal estigui bloquejat i que el bol, els estris, la tapa de la sortida i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la nansa del capçal de la batedora.
- **No** mogueu ni aixequu l'aparell per un accessori que estigui acoblat a l'aparell.
- **No** mogueu ni aixequu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell ni tampoc si està sobresortint del taulell, i no apliqueu massa força quan acoblu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.

- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- Si s'utilitza un cable d'extensió:
 1. La capacitat elèctrica del cable d'extensió ha de ser com a mínim igual a la de l'aparell.
 2. El cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o taula, on els nens puguin manipular-lo o pugui provocar ensopagades accidentalment.
 3. El cable d'extensió ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet que requereixi la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Utilitzeu l'aparell **només** per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

Consum d'energia

- Passa automàticament al mode apagat després de 20 minuts d'inactivitat¹).
- Mode apagat: 0,3 W.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Cura i neteja

- Apagueu i desendolieu **sempre** l'aparell abans de netejar-lo.
- Pot aparèixer una mica de greix a la sortida dels estris del bol ② quan l'utilitzeu per primera vegada. Això és normal, només cal netejar-lo.

Aparell i tapes de les sortides




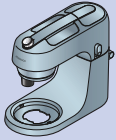
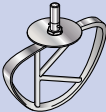
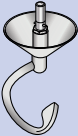
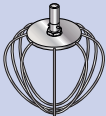

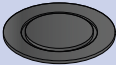
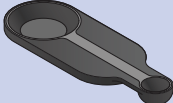
- Netegeu-los amb un drap humit i després eixugueu-los bé (inclosos els peus a la part inferior de l'aparell).
- **No** els submergiu **mai** en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Recolliu l'excés de cable al compartiment del cable situat a la part posterior de l'aparell.

Bol d'acer inoxidable

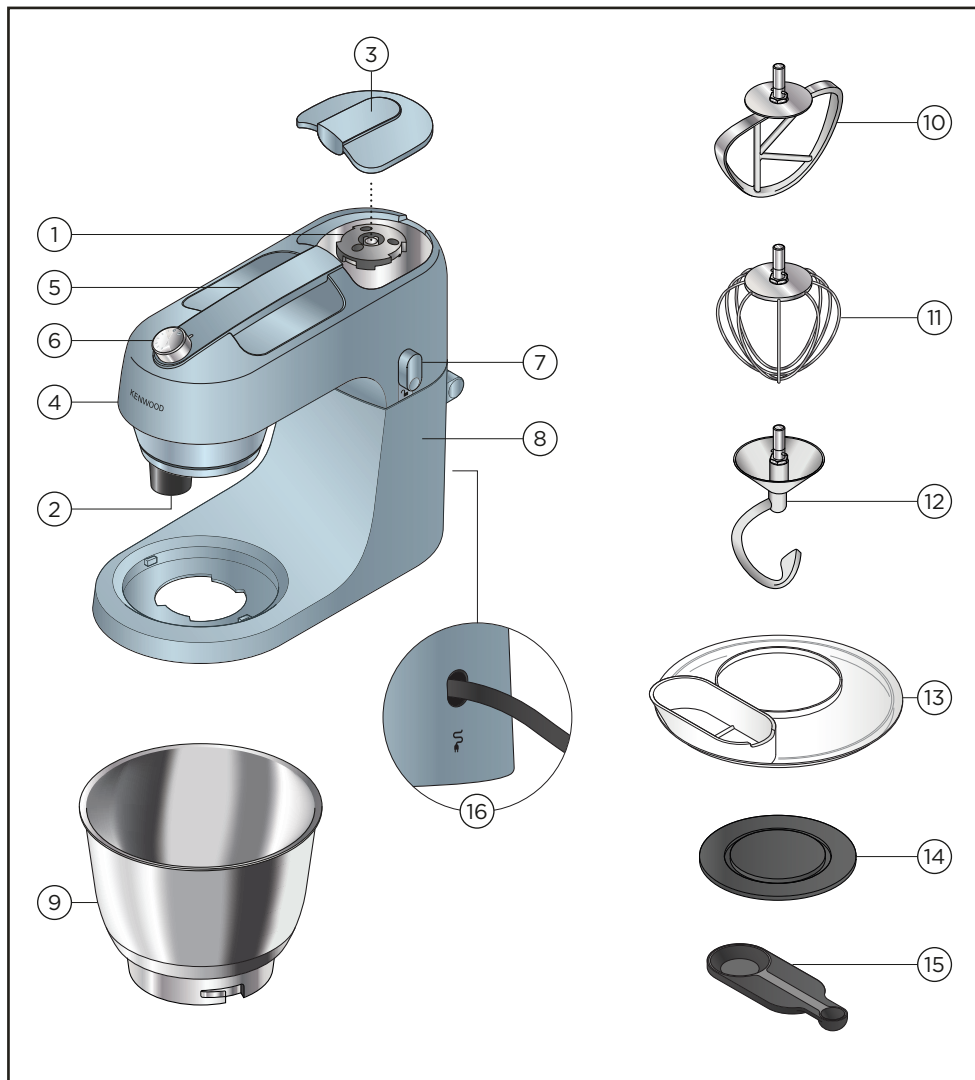
- Renteu-lo a mà i després eixugueu-lo bé o renteu-lo al rentaplats.
- **No** utilitzeu **mai** un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- **Mantingueu-lo** allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).

Estris i protector antiesquitxades

- Renteu-los a mà i després eixugueu-los bé o renteu-los al rentaplats.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista de parts

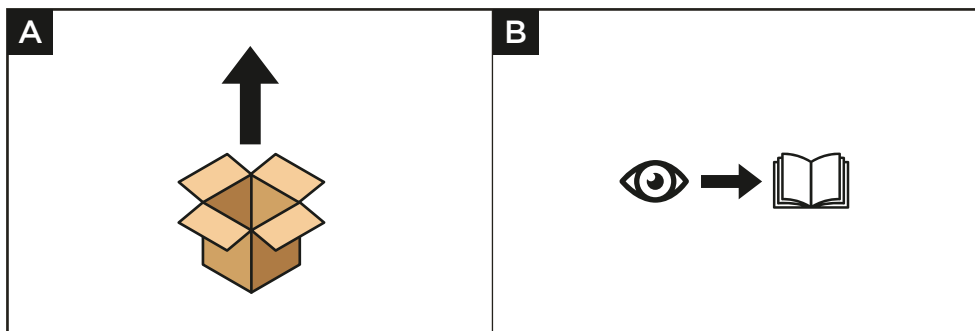


Sortida dels accessoris

- ① Sortida de velocitat alta
- ② Sortida dels estris del bol

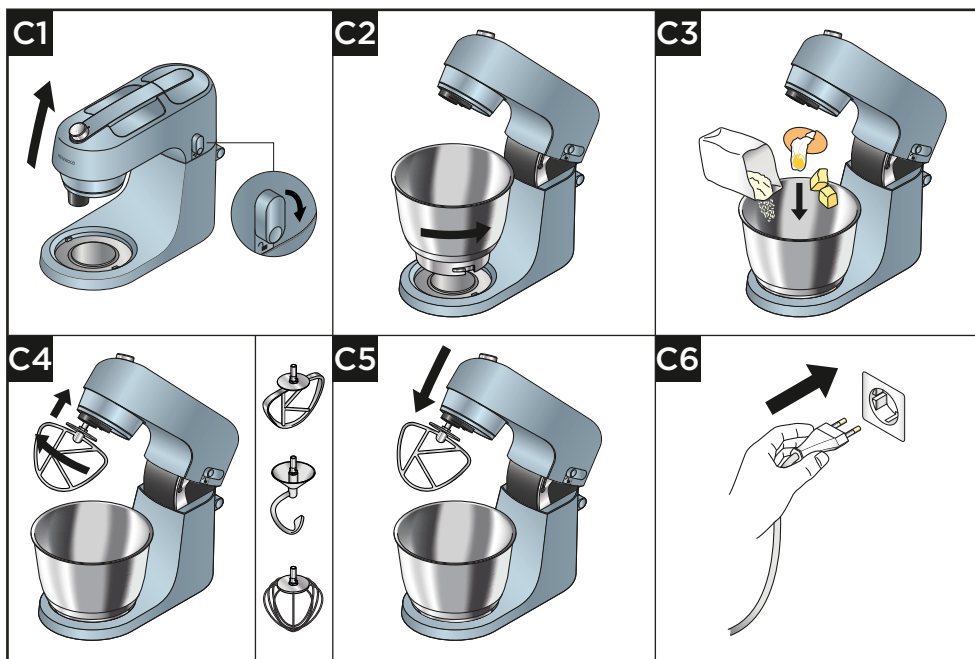
Batedora

- ③ Tapa de la sortida de velocitat alta
- ④ Capçal de la batedora
- ⑤ Nansa
- ⑥ Dial de control de velocitat
- ⑦ Palanca per alliberar el capçal
- ⑧ Unitat de potència
- ⑨ Bol
- ⑩ Batedor K
- ⑪ Batedor de varetes
- ⑫ Ganxo de pastar
- ⑬ Protector antiesquitxades
- ⑭ Base de suport del bol
- ⑮ Cullera mesuradora
- ⑯ Allotjament per al cable



Ús del robot de cuina

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Si el capçal de la batidora s'aixeca durant el funcionament, l'aparell deixarà de funcionar immediatament. Per tornar a posar la batidora en funcionament, abaixeu el capçal de la batidora, gireu el control de velocitat cap a la posició "O", espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. La batidora ha de reprendre el funcionament immediatament.
- Comproveu que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu altres sortides.
- No utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.
- No sobrepassau mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Assegureu-vos que els peus i el taulell estiguin nets i secs abans d'utilitzar el producte.

- 1 Gireu la palanca per aixecar el capçal en el sentit de les agulles del rellotge i aixequiu el capçal de la batidora fins que quedi ben fixat.
- 2 Col·loqueu el bol sobre la base i gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge per fixar-lo al seu lloc.
- 3 Afegiu els ingredients pertinents que vulgueu barrejar al bol.
- 4 Poseu l'estri desitjat a la sortida. Després empenyeu cap amunt i gireu l'estri per fixar-lo al seu lloc.
- 5 Baixeu el capçal de la batidora girant la palanca per aixecar el capçal en sentit contrari a les agulles del rellotge i baixeu el capçal fins que quedi ben fixat.
- 6 Endol·leu l'aparell a la font d'alimentació. Poseu l'aparell en marxa girant el control de velocitat a l'ajust desitjat.
- 7 Utilitzeu la posició Pulse (P) per generar impulsos curts de velocitat màxima.
- 8 Després de l'ús, gireu el control de velocitat a la posició d'apagada "O". i desconnecteu el robot de cuina.
- 9 Allibereu l'estri girant-lo en el sentit de les agulles del rellotge per desbloquejar-lo de la sortida dels estris i després traieu-lo.

Consells i suggeriments

- Si els estris no recullen ingredients del fons del bol, consulteu la secció "Ajustament dels estris".
- El vostre aparell està equipat amb una funció "d'arrencada suau" per minimitzar els vessaments. No obstant això, si l'aparell s'encén amb una barreja pesada al bol com ara massa de pa, és possible que noteu que a la batidora li costa uns segons assolir la velocitat seleccionada.
- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- Per incorporar completament els ingredients, pareu la batidora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.

Consells i suggeriments - Batedor K

- Quan bateu mantega i sucre per a preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o estoveu-la abans d'utilitzar-la.
- Utilitzeu ingredients freds per a la rebosteria a no ser que la recepta indiqui el contrari.

Consells i suggeriments - Batedor de varetes

- S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient. Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol.

Consells i suggeriments - Ganxo de pastar

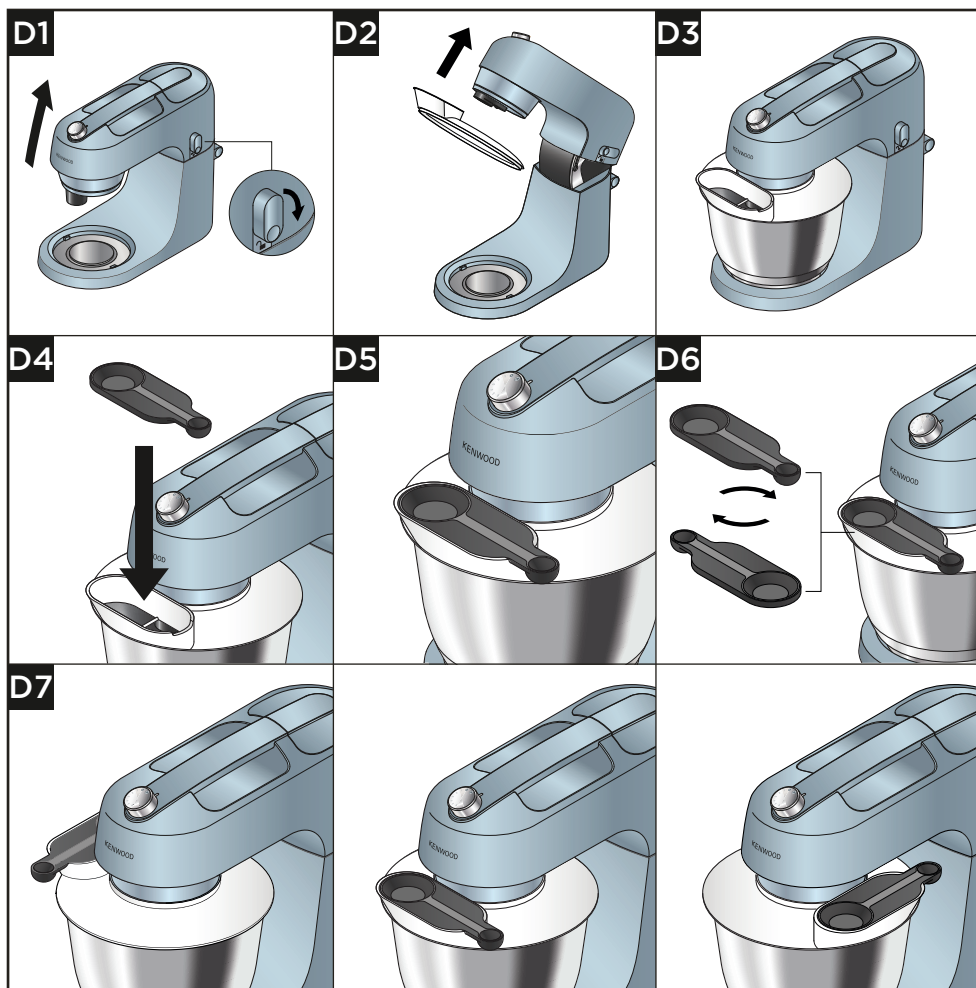
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo, traieu la meitat de la massa i treballeu cada meitat per separat.

Llevat

- **Llevat en pols** (del tipus que cal reconstituir): aboqueu l'aigua calenta al bol. A continuació, afegiu-hi el llevat i el sucre i deixeu-ho reposar durant 10 minuts fins que adquireixi una consistència escumosa.
- **Llevat fresc:** esmicoleu-lo a la farina.
- **Altres tipus de llevat:** seguiu les instruccions del fabricant.
- Poseu la massa en una bossa de polietilè untada amb mantega o en un bol tapat amb un drap de cuina. Deixeu-la en un lloc càlid fins que hagi doblat el seu volum.

Acoblament i ús del protector antiesquitxades

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d'alimentació del protector antiesquitxades.
- No cal treure el protector antiesquitxades per canviar els estris.























- 1 Aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi bloquejat.
- 2 Acobleu el bol a la base.
- 3 Empenyeu el protector antiesquitxades sobre la part inferior del capçal de la batedora fins que estigui perfectament col·locat. La part del tub d'alimentació s'ha de col·locar tal com es mostra.
- 4 Inserir l'estri desitjat.
- 5 Abaixeu el capçal de la batedora.

Nota: un cop col·locat, el protector antiesquitxades es pot girar 90 graus cap a l'esquerra o cap a la dreta, depenent de la posició en què s'utilitzi la batedora.

- 6 Traieu el protector antiesquitxades aixecant el capçal de la batedora i empenyent-lo cap avall.
- 7 La cullera mesuradora també es pot utilitzar com a tapa per al tub d'alimentació. Per fixar-la, baixeu la cullera mesuradora sobre el tub d'alimentació i empenyeu-la fins que encaixi al seu lloc.

Nota: la cullera mesuradora encaixarà al tub d'alimentació en les dues direccions.

Taula d'usos

E		 MAX		 (Minuts)
		 300 g  1,2 kg	1-6	5-10
  		 500 g	1-2	½-2
 		 400 g  x 8	1-6	5-10
  → 		 Total 750 g	1-4	5-10
 		 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E	 MAX		 (Minuts)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (Minuts)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Receptes

Massa de pa blanc

800 g de farina

9 g de sal

13 g de llevat sec d'acció ràpida

448 ml d'aigua

15 g de llard o mantega

- 1 Acoblegu el bol al robot de cuina.
- 2 Aboqueu l'aigua al bol i, a continuació, la resta d'ingredients.
- 3 Barregeu a velocitat 1 durant 45-60 segons o fins que es formi una massa.
- 4 Pasteu a velocitat 2 durant 3-4 minuts.
- 5 Poseu la massa en dos motlles de 900 g o doneu-li forma de panets i poseu-los en una safata de forn greixada.
- 6 Cobriu-la amb un drap de cuina i deixeu que llevi en un lloc càlid durant 45-60 minuts fins que hagi doblat el seu volum.
- 7 Coeu-la al forn a 200 °C durant 40 minuts o 15-20 minuts per als panets.

Massa per a pizza

500 g de farina

30 g d'oli d'oliva

7 g de sal

7 g de llevat

300 ml d'aigua

- 1 Acoblegu el bol al robot de cuina.
- 2 Afegiu tots els ingredients.
- 3 Acoblegu el ganxo de pastar i abaixeu el capçal.
- 4 Barregeu a velocitat 1 durant 1 minut.
- 5 Pasteu a velocitat 2 durant 4 minuts.
- 6 Doneu-li forma de bola a la massa sobre un taulell enfarinat.
- 7 Cobriu la massa amb un drap de cuina humit i deixeu-la reposar durant 30-40 minuts en un lloc càlid.
- 8 Dividiu-la en 2 i esteneu-la amb un corró per formar una base de pizza de 15 cm.
- 9 Passeu-la a una safata de forn coberta de sèmola, decoreu/cobriu la pizza i coeu-la al forn durant 10-15 minuts a 240 °C.

Adob de pruna seca

125 g de mel líquida

20 g de prunes seques toves

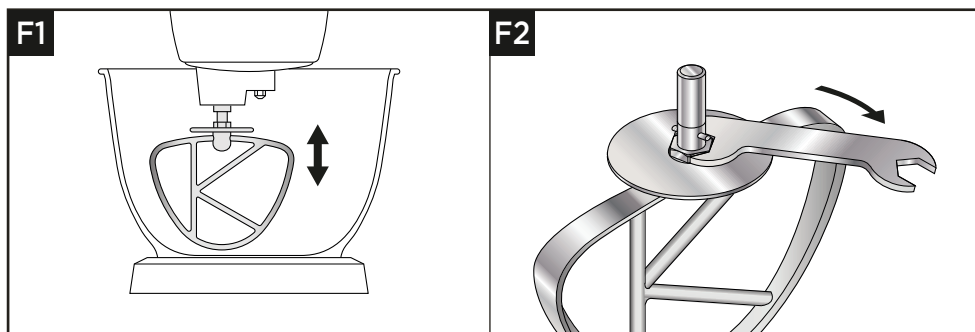
20 ml d'aigua

- 1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet. Refrigereu durant la nit.
- 2 Acoblegu l'accessori al robot de cuina.
- 3 Canvieu el control a Pulse durant 4 segons.
- 4 Feu servir segons sigui necessari.

Nota: l'accessori minipicadora/molinet està disponible per comprar per separat.

Ajustament dels estris

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

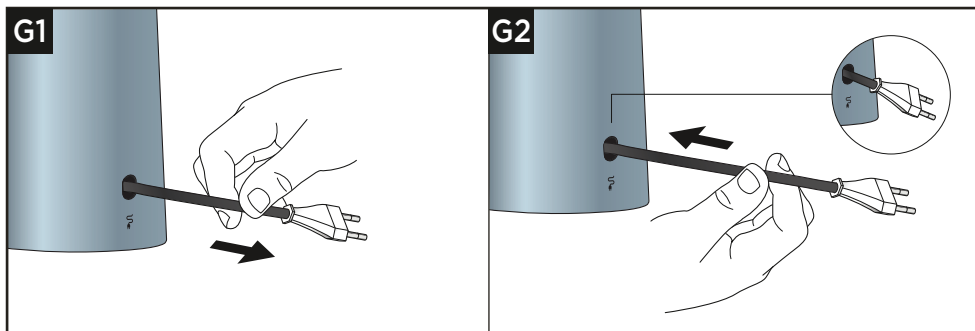


Important

- Els estris es regulen a l'alçada correcta per al bol subministrat a la fàbrica i no haurien de necessitar cap ajustament. No obstant això, si voleu ajustar l'estri, utilitzeu una clau fixa adequada.

- 1 Desendolleu l'aparell.
 - 2 Aixequeu el capçal de la batedora i inseriu el batedor de varetes, el batedor K o el ganxo de pastar.
 - 3 Abaixeu el capçal de la batedora. Si cal ajustar l'espai lliure, aixequeu el capçal de la batedora i traieu-ne l'estri. L'ideal seria que l'estri gairebé toqués el fons del bol.
 - 4 Amb una clau fixa adequada, afluixeu la femella suficientment per permetre l'ajustament de l'eix. Per baixar l'estri més a prop del fons del bol, gireu l'eix en el sentit de les agulles del rellotge. Per pujar l'estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l'eix en sentit contrari a les agulles del rellotge.
 - 5 Torneu a prémer la femella.
 - 6 Acobieu l'estri a la batedora i abaixeu el capçal. Per comprova la seva posició, consulteu els punts que s'indiquen a dalt.
 - 7 Repetiu els passos anteriors segons sigui necessari fins que l'estri estigui col·locat correctament. Un cop aconseguit això, premeu bé la femella.
- Nota: la clau fixa es mostra només a títol il·lustratiu.

Allotjament per al cable



Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.
- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El batedor de varetes o el batedor K copeja contra el fons del bol o no arriba fins als ingredients del fons del bol.	L'estri està a una alçada incorrecta i cal ajustar-lo.	Ajusteu l'alçada amb una clau fixa adequada; consulteu la secció "Ajustament dels estris".
La batedora es mou al taulell.	Les restes d'ingredients a la part inferior de l'aparell contribueixen a fer que es mogui.	Netegeu i eixugueu molt bé els peus i el taulell.
El robot de cuina s'atura durant el funcionament. La llum LED parpelleja dues vegades seguit d'una llum que s'esvaeix i desapareix; el cicle es repeteix. O La llum LED parpelleja ràpidament 8 vegades durant 2 segons, seguit de 2 parpellejos d'1 segon.	Protecció contra sobrecàrrega activada. S'ha sobrepassat la capacitat màxima. El sensor de velocitat ha fallat. Sistema de sobreescalfament activat.	1) Torneu a posar el dial de control a la posició de velocitat O i intenteu tornar a posar l'aparell en marxa. Si l'error persisteix, traieu els ingredients del bol i torneu-ho a provar. Si el problema no es resol, desendolleu l'aparell i deixeu que es refredi durant 45 minuts.
Explicació dels estats del LED del dial de control		
1) La llum LED del dial de control està apagada mentre l'aparell està connectat.	El robot de cuina s'ha deixat endollat durant més de 20 minuts sense fer-lo funcionar i ha entrat en mode apagat.	Gireu el control de velocitat a "P" o "1" i després torneu-lo a "O" per reactivar l'aparell.
2) Llampada única d'1 segon seguida de 5 segons d'apagada, que es repeteix contínuament.	Dial de control en posició d'apagada amb la palanca del capçal baixada mentre l'aparell està endollat.	Funcionament normal.
3) La llum LED s'encén i s'apaga contínuament.	Capçal de la batedora aixecat durant el funcionament. La batedora està endollada amb el capçal baixat i el dial de control en una posició de velocitat.	Baixeu el capçal de la batedora i/o torneu a posar el dial de control a "O" per reiniciar l'aparell.

Problema	Causa	Solució
4) Quatre parpellejos per segon durant un període de 2 segons, després un període d'1 segon sense il·luminació, seguit de; Parpelleja 2 vegades: 2 x (1 segon encès i després 1 segon apagat). La seqüència es repeteix fins que s'esborra.	Fallada per sobreescalfament del motor.	Torneu a posar el dial de control a "O". Desendolieu l'aparell i espereu 15 minuts abans de tornar a posar-lo en marxa.
5) Quatre parpellejos per segon durant un període de 2 segons, després un període d'1 segon sense il·luminació, seguit de; Parpelleja 4 vegades: 4 x (1 segon encès i després 1 segon apagat).	Fallada de Triac/PCBA. Fallada del flip-flop de seguretat. Fallada del relé de seguretat.	Torneu a posar el dial de control a "O". Desendolieu l'aparell i espereu 15 minuts abans de tornar a posar-lo en marxa.
6) Quatre parpellejos per segon durant un període de 2 segons, després un període d'1 segon sense il·luminació, seguit de; Parpelleja 3 vegades: 3 x (1 segon encès i després 1 segon apagat).	Fallada del NTC.	Torneu a posar el dial de control a "O". Desendolieu l'aparell i espereu 15 minuts abans de tornar a posar-lo en marxa. Si l'error és constant, poseu-vos en contacte amb el centre de serveis local.

Dansk

- Sikkerhed 159-160
- Før stikket sættes i stikkontakten 160
- Pleje og rengøring 161-162
- Liste over dele 163-165
- Sådan bruger du din røremaskine 165-167
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 165-167
- Påsætning og brug af din stænkskærm 167-168
- Diagram over anbefalet brug 169-170
- Opskrifter 171
- Redskabsjustering 172
- Ledningsrum 173
- Service og kundepleje 174
- Fejlsøgningsguide 175-176

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. (Mærkaten med oplysninger om effekt må ikke fjernes fra bunden af maskinen).
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Drej altid** hastighedsvælgeren til "O" OFF-position, og tag stikket ud, før redskaber/tilbehør sættes på eller tages af efter brug og før rengøring.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løstsiddende tøj væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Lad aldrig** køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- **Brug aldrig** en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret se 'service og kundepleje'.
- **Stik aldrig** fingrene ind i hængselmekanismen.
- **Lad aldrig** ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- **Betjen aldrig** køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- **Lad aldrig** motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålrædskab.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålrædskabsholder og højhastighedsudtag) ad gangen.
- **Overskrid aldrig** de maksimale mængder og hastigheder i oversigten over anbefalet brug.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Udvis forsigtighed, når skålrædskefter aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Vær forsigtig, når du løfter apparatet, da det er tungt.
- Kontroller at hovedet er låst fast og at skål, redskaber, dæksel til kraftudtag og ledning er fastgjorte, før maskinen løftes.
- Når du flytter apparatet, skal du altid tage fat i håndtaget på mikserhovedet.
- **Flyt eller løft ikke** apparatet i tilbehør, som er monteret på maskinen.
- **Flyt eller hæv ikke** køkkenmaskinens hoved med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- **Brug ikke** apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskaade.
- 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.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Hvis der anvendes forlængerledning:
 1. Skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst lige så høj som apparatets elektriske klassifikation.

2. Ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld.
 3. Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- 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.
 - Den maksimale effekt er baseret på minihakker-/kværntilbehøret, som trækker mest. Andet tilbehør kan trække mindre effekt.
 - Anvend **kun** apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Strømforbrug

- Skifter automatisk til OFF-tilstand efter 20 minutter uden aktivitet ¹⁾.
- OFF-tilstand: 0,3 W.

¹⁾ Drej hastighedsvælgeren til 'P' eller '1' og derefter tilbage til '0' for at reaktivere maskinen.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Pleje og rengøring

- Inden rengøring skal der **altid** slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Der kan ses lidt fedt ved skålredskabsholderen ②, når du bruger det første gang. Det er helt normalt – du kan bare tørre det af.

Apparat og udtagsdæksler




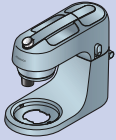

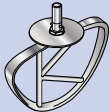
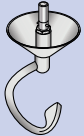
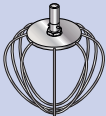

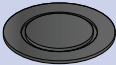
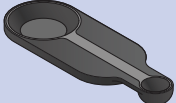
- Tør af med en fugtig klud, og tør efter (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug **aldrig** skuremidler, og kom dem aldrig i vand.
- Overskydende ledning opbevares i ledningsrummet bag på maskinen.

Skål i rustfrit skål

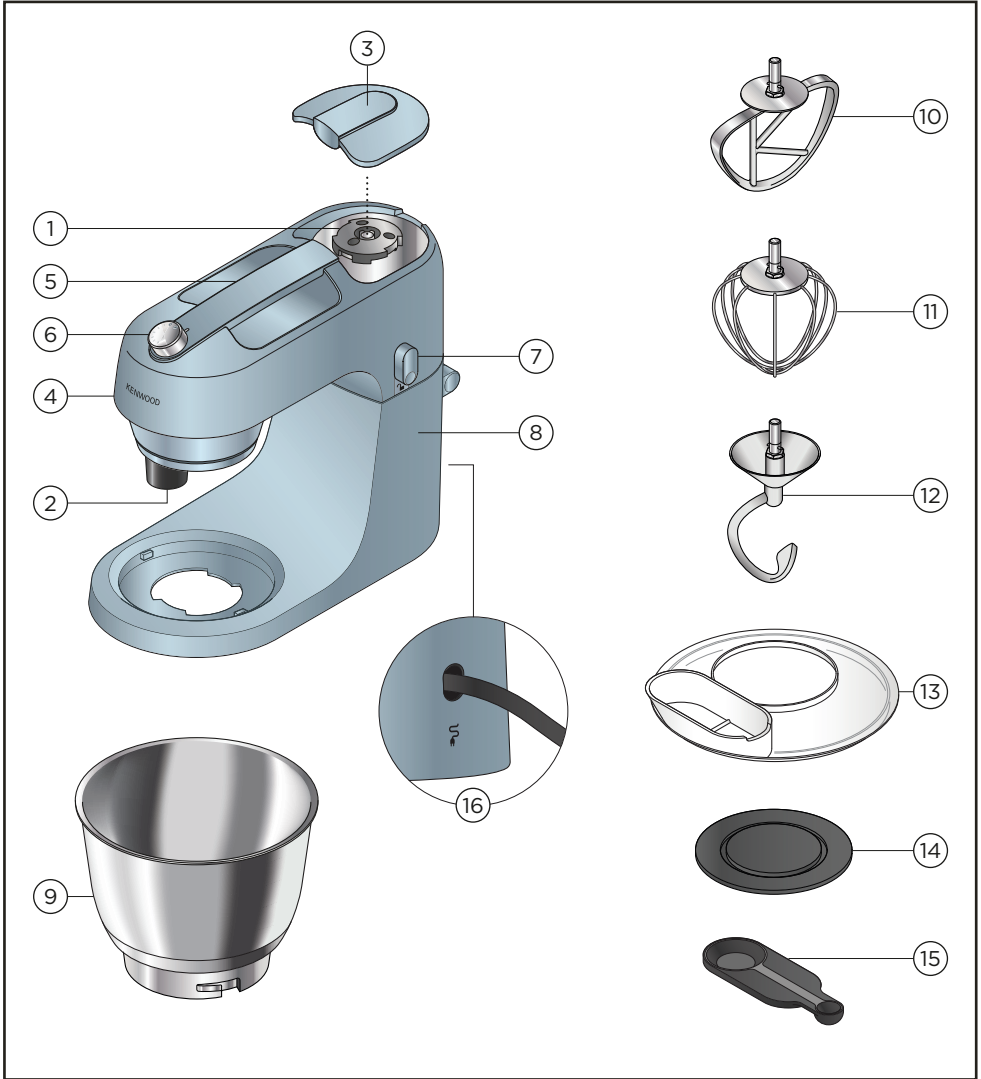
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug **aldrig** en stålbørste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- **Hold** den borte fra varme (komfurer, ovne og mikrobølgeovne).

Redskaber og stænkskærm

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Liste over dele

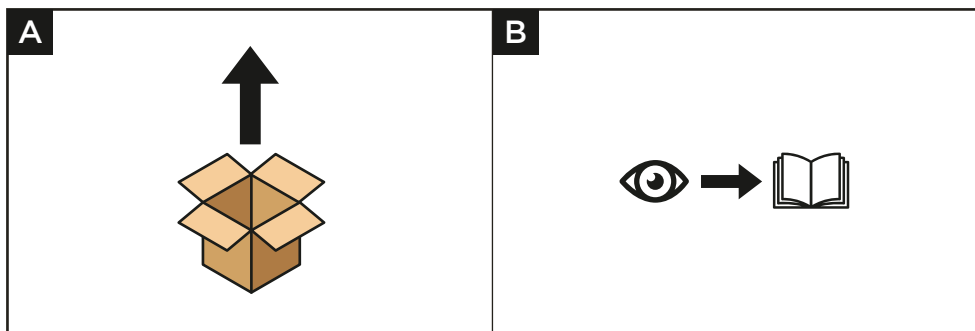


Udtag til tilbehør

- ① Højhastighedsudtag
- ② Holder til skålrødskeer

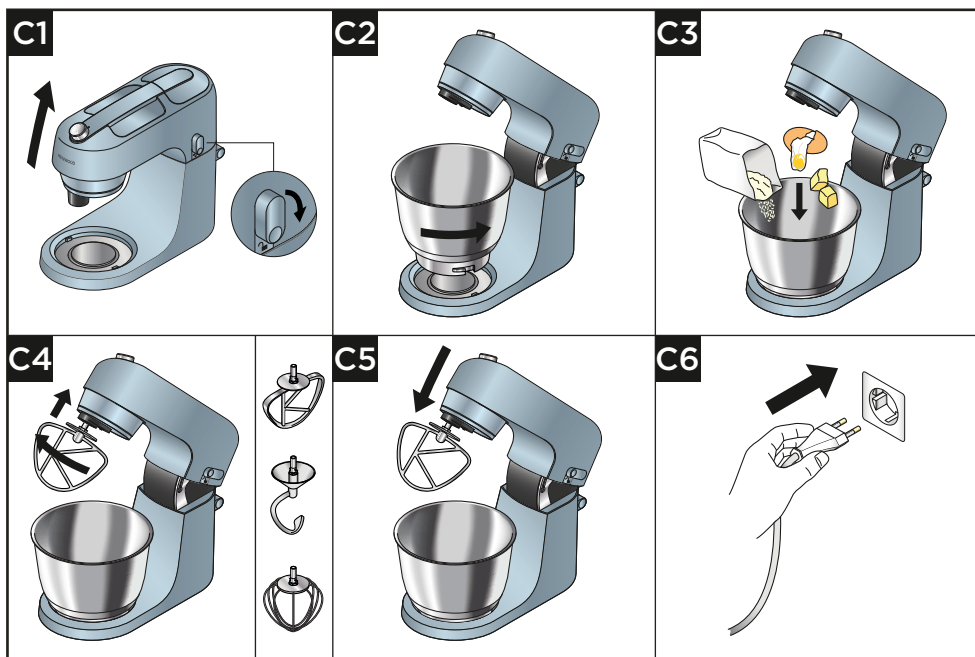
Mixer

- ③ Dæksel til højhastighedsudtag
- ④ Mixerhoved
- ⑤ Håndtag
- ⑥ Drejeknap til hastighedskontrol
- ⑦ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑧ Motorenhed
- ⑨ Skål
- ⑩ K-spade
- ⑪ Piskeris
- ⑫ Dejredskaber
- ⑬ Stænkskærm
- ⑭ Skålmellemlæg
- ⑮ Måleske
- ⑯ Ledningsrum



Sådan bruger du din køkkenmaskine

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Hvis mixerhovedet løftes under drift, stopper maskinen med det samme. For at genstarte mixeren skal mixerhovedet sænkes, hastighedskontakten drejes til positionen "O" og hastigheden igen vælges. Mixeren bør fortsætte med det samme.
- Sørg for, at ingen skålrødskeer er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.
- Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.
- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Sørg for, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.

- 1 Drej hovedudløsergrebet med uret, og løft mixerhovedet, indtil det låser.
- 2 Sæt skålen på basen, og drej mod uret for at låse.
- 3 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
- 4 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op, og drej redskabet for at låse det i position.
- 5 Sænk mixerhovedet ved at dreje hovedudløsergrebet mod uret og sænke mixerhovedet, indtil det låser.
- 6 Sæt stikket i en stikkontakt. Start maskinen ved at dreje hastighedskontrolknappen til den ønskede indstilling.
- 7 Brug pulspositionen (P) til korte stød med maksimumshastighed.
- 8 Efter brug skal du sætte hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA-positionen og trække stikket til din køkkenmaskine ud.
- 9 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

Vink og tips

- Hvis redskaberne ikke samler ingredienser op fra bunden, henvises der til afsnittet "Redskabsjustering".
- Din køkkenmaskine er udstyret med en funktion til 'langsom start', der hjælper med at minimere spild. Hvis maskinen sættes i gang med en tung blanding i skålen, som f.eks. brøddej, vil du opleve, at det tager et par sekunder før køkkenmaskinen opnår den ønskede hastighed.
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.

Tips og gode råd – K-spade

- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.

Tips og gode råd – piskeris

- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.

Tips og gode råd – dejredskab

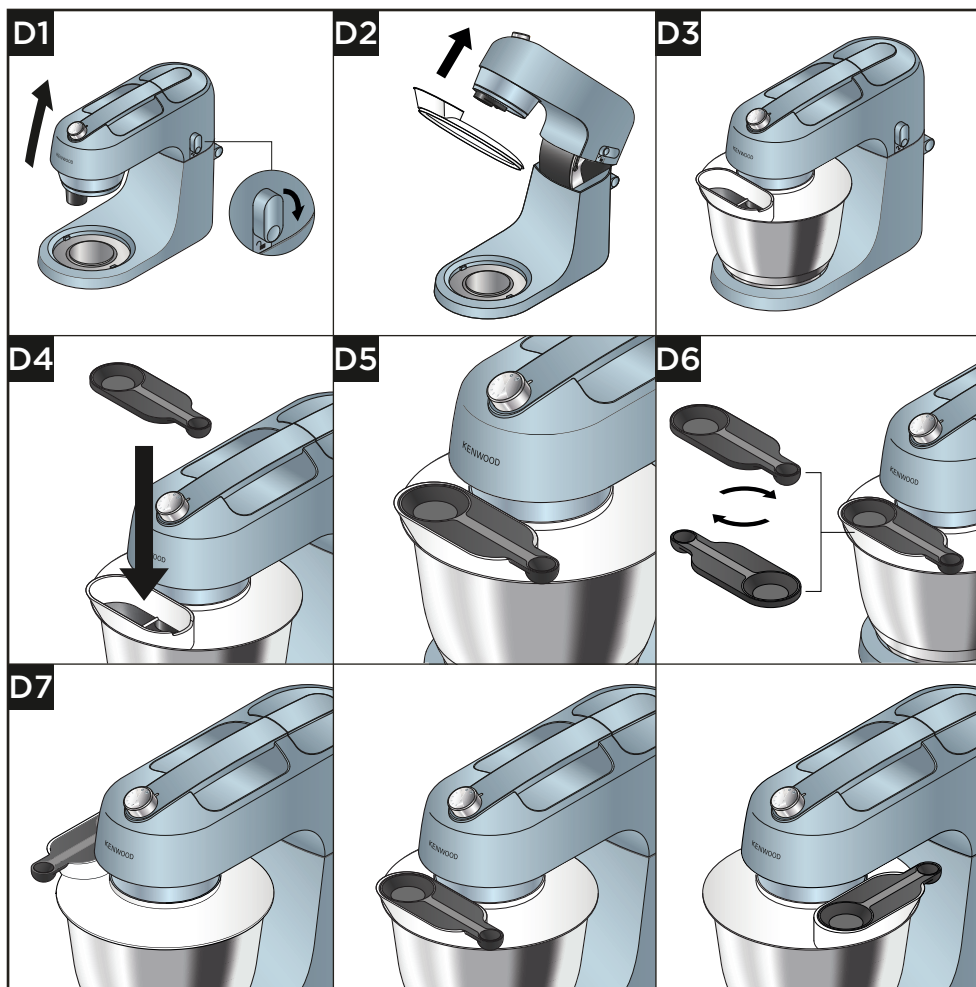
- Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.

Gær

- **Tørgær** (af typen, der skal oplødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.
- **Frisk gær**: smuldres i melet.
- **Andre gærtyper**: følg producentens vejledning.
- Kom dejen i en smurt polyætylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Lad den stå varmt, indtil den er hævet til dobbelt størrelse.

Påsætning og brug af din stænskærm

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Tryk stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet, indtil den sidder helt fast. Sliskesektionen skal placeres som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.

Bemærk: Når stænkskærmen er monteret, kan den drejes 90 grader mod venstre eller højre, alt efter hvilken position køkkenmaskinen bruges i.

- 6 Aftag stænkskærmen ved at løfte mixerhovedet og trykke det ned.
- 7 Måleskeen kan desuden anvendes som dæksel på slisken. Måleskeen påsættes ved at sætte den på slisken og trykke den fast.

Bemærk: Måleskeen kan sidde frit på slisken.

Diagram over anbefalet brug

E	 MAX		 (Mins)	
	  Total 300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (Mins)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (Mins)
	 800 g 1,290 kg	1	1
	 800 g 1,350 kg	1	1
	 700 g 1,520 kg	1	1
	 500 g 775 g	1-2	5

Opskrifter

Hvid brøddej

800 g mel

9 g salt

13 g hurtigtvirkende tørgær

448 ml vand

15 g fedt eller smør

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen..
- 2 Hæld vandet i skålen og derefter de øvrige ingredienser.
- 3 Rør på hastighed 1 i 45-60 sekunder, eller indtil dejen har samlet sig.
- 4 Ælt på hastighed 2 i 3-4 minutter.
- 5 Dejen lægges i to brødforme a 2 lb (900 g) eller formes til boller, som lægges på en smurt bageplade.
- 6 Dejen tildækkes med et viskestykke og hæver et lunt sted i 45-60 minutter indtil dobbelt størrelse.
- 7 Bages ved 200 °C i 40 minutter eller 15-20 minutter for boller.

Pizzadej

500 g mel

30 g olivenolie

7 g salt

7 g gær

300 ml vand

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen..
- 2 Kom alle ingredienserne op i skålen.
- 3 Sæt drejkroge på, og sænk hovedet.
- 4 Rør på hastighed 1 i 1 minut.
- 5 Ælt på hastighed 2 i 4 minutter.
- 6 Dejen formes til en kugle på et melstrøet bord.
- 7 Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i 30-40 minutter et lunt sted.
- 8 Dejen deles i 2 og rulles den ud til en 15 cm pizzabund.
- 9 Lægges over på en bageplade strøet med semulje, toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 °C.

Sveskemarkinade

125 g klar flydende honning

20 g bløde svesker

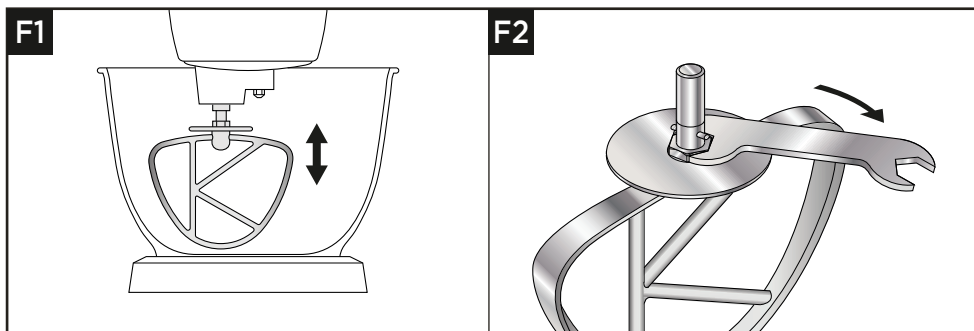
20 ml vand

- 1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen. Stilles på køl natten over.
- 2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen.
- 3 Skift til puls i 4 sekunder.
- 4 Anvend efter behov.

Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat.

Redskabsjustering

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

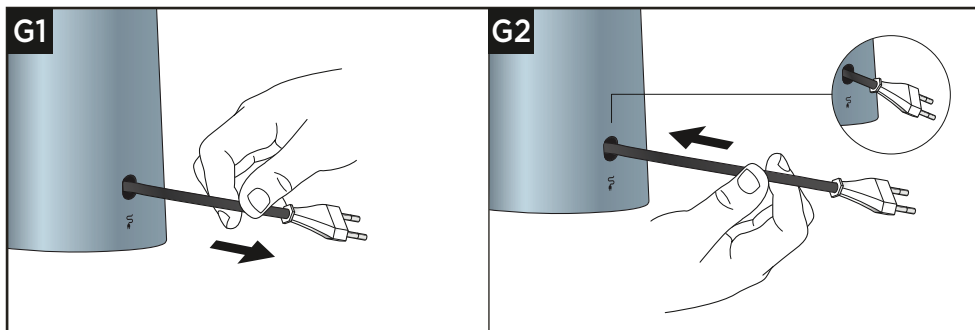


Important

- Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering. Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en skruenøgle af egnet størrelse.

- 1 Træk apparatets stik ud.
 - 2 Løft mixerhovedet, og indsæt piskeris, K-spade eller dejredskab.
 - 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, hæves mixerhovedet, og redskabet fjernes. Redskabet skal næsten røre ved bunden af skålen.
 - 4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
 - 5 Spænd møtrikken igen.
 - 6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
 - 7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.
- Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

Ledningsrum



Service og kundepleje

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



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

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

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skrueøgle – se afsnittet "Redskabsjustering".
Maskinen bevæger sig på køkkenbordet.	Ingredienserester på undersiden af maskinen gør, at maskinen bevæger sig.	Rengør og tør fødderne samt køkkenbordet grundigt.
Køkkenmaskinen. stopper under bearbejdning LED-lampe blinker to gange, og derefter fader lyset ind og ud – cyklus gentages Eller LED-lampe blinker hurtigt 8 gange over 2 sekunder, efterfulgt af 2 x 1 sekunds blink	Overbelastningssikring aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet. Fejl på hastighedssensor. Overophedningssikring aktiveret.	1) Sæt drejeknappen på hastigheds-position 0, og prøv at starte maskinen igen. Hvis fejlen varer ved, fjernes ingredienserne fra skålen, og du kan prøve igen. Hvis det ikke løser problemet, tages stikket ud af stikkontakten, og maskinen køler af i 45 minutter.
Forklaring af drejeknaps LED-tilstande		
1) Drejeknap-LED slukket, mens maskinen er sat i stikkontakt.	Køkkenmaskinen har stået tændt i mere end 20 minutter, uden at den er blevet betjent, og er gået i OFF-tilstand.	Drej hastighedsvælgeren til 'P' eller '1' og derefter tilbage til 'O' for at reaktivere maskinen.
2) Et blink i 1 sekund efterfulgt af 5 sekunder slukket, derefter gentaget kontinuerligt	Hastighedsdrejeknap på slukket med hovedet nede, mens maskinen er i stikkontakt.	Normal bearbejdning
3) LED-lampe fader ind og ud kontinuerligt.	Mixerhoved løftet under bearbejdning Mixer i stikkontakt med hovedet nede og drejeknap sat på en hastighedsposition.	Sænk mixerhovedet, og/eller sæt drejeknappen på "O" for at genstarte maskinen.

Problem	Årsag	Løsning
4) Fire blink pr. sekund i 2 sekunder og 1 sekund uden lys efterfulgt af Blinker 2 gange: 2x(1 sekund tændt, 1 sekund slukket. Sekvens gentages, indtil den fjernes.	Motoroverophedningsfejl	Sæt drejeknappen på "O". Tag maskinen ud af stikkontakten, vent 15 minutter, før maskinen startes igen.
5) Fire blink pr. sekund i 2 sekunder, derefter 1 sekund uden lys, efterfulgt af; Blinker 4 gange: 4x (1 sekund tændt, 1 sekund slukket)	Triac/PCBA-fejl Sikkerheds-FlipFlop-fejl Sikkerhedsrelæfejl	Sæt drejeknappen på "O". Tag maskinen ud af stikkontakten, vent 15 minutter, før maskinen startes igen.
6) Fire blink pr. sekund i 2 sekunder, derefter 1 sekund uden lys, efterfulgt af; Blinker 3 gange: 3x (1 sekund tændt, 1 sekund slukket)	NTC-fejl	Sæt drejeknappen på "O". Tag maskinen ud af stikkontakten, vent 15 minutter, før maskinen startes igen. Hvis fejlen er konstant, kontaktes det lokale servicecenter.

Svenska

- Säkerhet 178-179
- Innan du sätter i kontakten 179
- Skötsel och rengöring 179-180
- Lista över delar 181-183
- Använda köksmaskinen 183-185
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 183-185
- Montera och använda stänkskyddet 185-186
- Diagram över användning 187-188
- Recept 189
- Justering av verktyg 190
- Sladdförvaring 191
- Service och Kundtjänst 192
- Problemlösning 193-194

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter. (Etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte tas bort).
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Ställ **alltid** hastighetsreglaget i läge "O" AV och dra ur sladden innan du monterar eller avlägsnar verktyg/tillbehör, efter användning och före rengöring.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa kläder borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna **aldrig** köksmaskinen utan uppsikt.
- Använd **aldrig** en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Stoppa **aldrig** in fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Låt **aldrig** nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Använd **aldrig** köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Låt **aldrig** motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd **aldrig** ett icke godkänt tillbehör.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder apparaten med ett skålverktyg.
- Använd **inte** mer än ett uttag (sockeln för skålverktyg och höghastighetsuttaget) samtidigt.
- Överskrid **aldrig** maxkapaciteten och maxhastigheterna som står i det rekommenderade användningsdiagrammet.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Var försiktig då du lyfter denna apparat eftersom den är tung.
- Se till att huvudet är låst och att skålen, redskapen, uttagslocket och sladden sitter fast innan du lyfter den.
- Lyft alltid i handtaget på mixerhuvudet då du flyttar apparaten.
- Flytta eller lyft **inte** apparaten genom att ta tag i ett tillbehör som är monterat på maskinen.
- Flytta **inte** eller lyft mixerhuvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd **inte** apparaten nära kanten eller så att den hänger ut över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i skada.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll maskinen och dess sladd. utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Om en förlängningssladd används:
 1. Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens.

2. Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den.
 3. Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
 - Max märkdata är baserade på minihackaren/kvarnen som drar störst last. Övriga tillbehör kan dra mindre energi.
 - Använd apparaten **endast** för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Energiförbrukning

- Växlar automatiskt till av-läge efter 20 minuters inaktivitet¹⁾.
- Av-läge: 0,3 W.

¹⁾ Vrid hastighetsreglaget till "P" eller "I" och sedan tillbaka till "O" för att aktivera maskinen igen.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Skötsel och rengöring

- Stäng **alltid** av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.
- Lite fett kan synas vid skålverktygets sockel ② första gången du använder det. Detta är normal – torka bara bort det.

Skydd för apparat och uttag




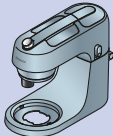


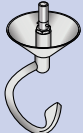
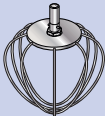

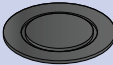
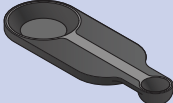
- Torka av med en fuktig trasa och låt sedan torka (även fötterna på maskinens undersida).
- Använd **aldrig** putsmedel och doppa aldrig i vatten.
- Förvara sladd som inte används i förvaringsutrymmet på baksidan av maskinen.

Skål av rostfritt stål

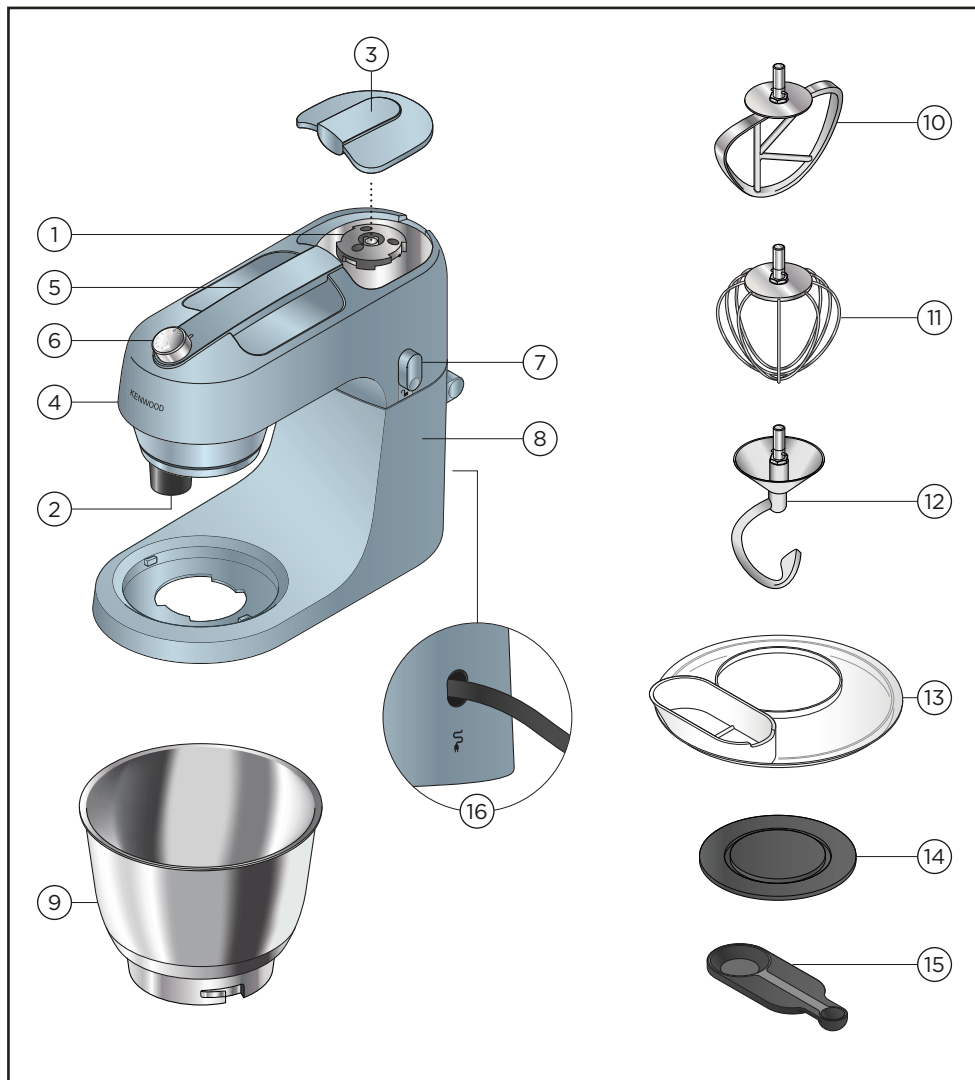
- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.
- Använd **aldrig** stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- **Håll borta** från värme (spishäll, ugn, microvågsugn).

Verktyg & stänkskydd

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista över delar

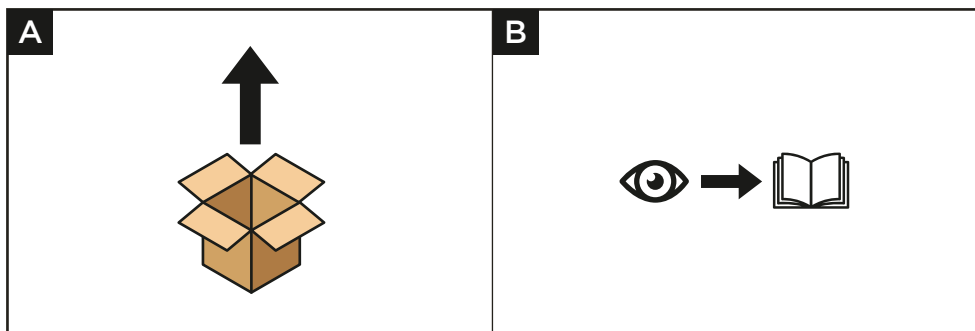


Uttag för tillbehör

- ① Höghastighetsuttag
- ② Skåluttag

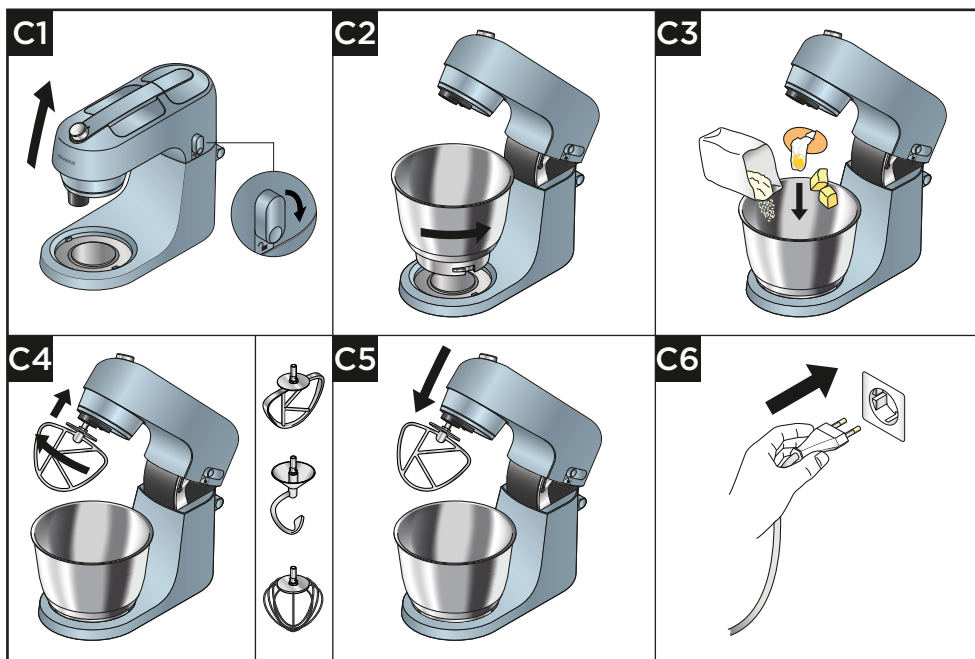
Mixer

- ③ Lock till höghastighetsuttaget
- ④ Blandarhuvud
- ⑤ Handtag
- ⑥ Hastighetsreglage
- ⑦ Låsspak för huvud
- ⑧ Motordel
- ⑨ Skål
- ⑩ K-spade
- ⑪ Visp
- ⑫ Degkrok
- ⑬ Stänkskydd
- ⑭ Sätessunderlägg för skålen
- ⑮ Mätsked
- ⑯ Sladdförvaring



Använda köksmaskinen

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Om mixerhuvudet höjs under drift kommer maskinen att stanna omedelbart. För att slå på mixern igen sänker du mixerhuvudet, ställer hastighetsreglaget till läge "O", väntar sedan några sekunder och ställer in hastigheten på nytt. Nu ska mixern direkt fungera igen.
- Kontrollera att redskap inte är monterade eller lagrade i skålen då kraftuttag används.
- Använd inte vispen för tjocka smeter (smet där alla ingredienser blandas samtidigt och för att röra ihop fett och socker) – du kan skada den.
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.
- Se till att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.

- 1 Roter frigöringsknappen för mixerhuvudet medurs och lyft huvudet tills det låses.
- 2 Montera skålen på basen och vrid den moturs för att låsa fast den.
- 3 Lägg alla ingredienser som ska mixas i skålen.
- 4 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det sedan uppåt och vrid tills det låser på plats.
- 5 Sänk mixerhuvudet genom att rotera frigöringsknappen moturs och sänk ner det tills det låses.
- 6 Sätt i sladden i elkontakten. Starta maskinen genom att vrida hastighetsreglaget till önskad hastighet.
- 7 Använd pulsläget (P) för korta intervaller på maxhastighet.
- 8 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge "O" (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
- 9 Vrid verktyget moturs för att lossa det från vertygsuttaget och avlägsna det därefter.

Tips och idéer

- Om verktyget inte plockar upp ingredienser från botten av skålen, se avsnittet "Justering av verktyg".
- Köksmaskin har en mjukstartsfunktion för att minimera spillet. Om maskinen slås på med en tung blandning i skålen, t.ex. bröddeg, kan det hända att det tar några sekunder för mixern att nå vald hastighet.
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.

Tips och idéer - K-spade

- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- Använd kalla ingredienser för smördeg om inte receptet anger något annat.

Tips och idéer - Visp

- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.

Tips och idéer - Degverktyg

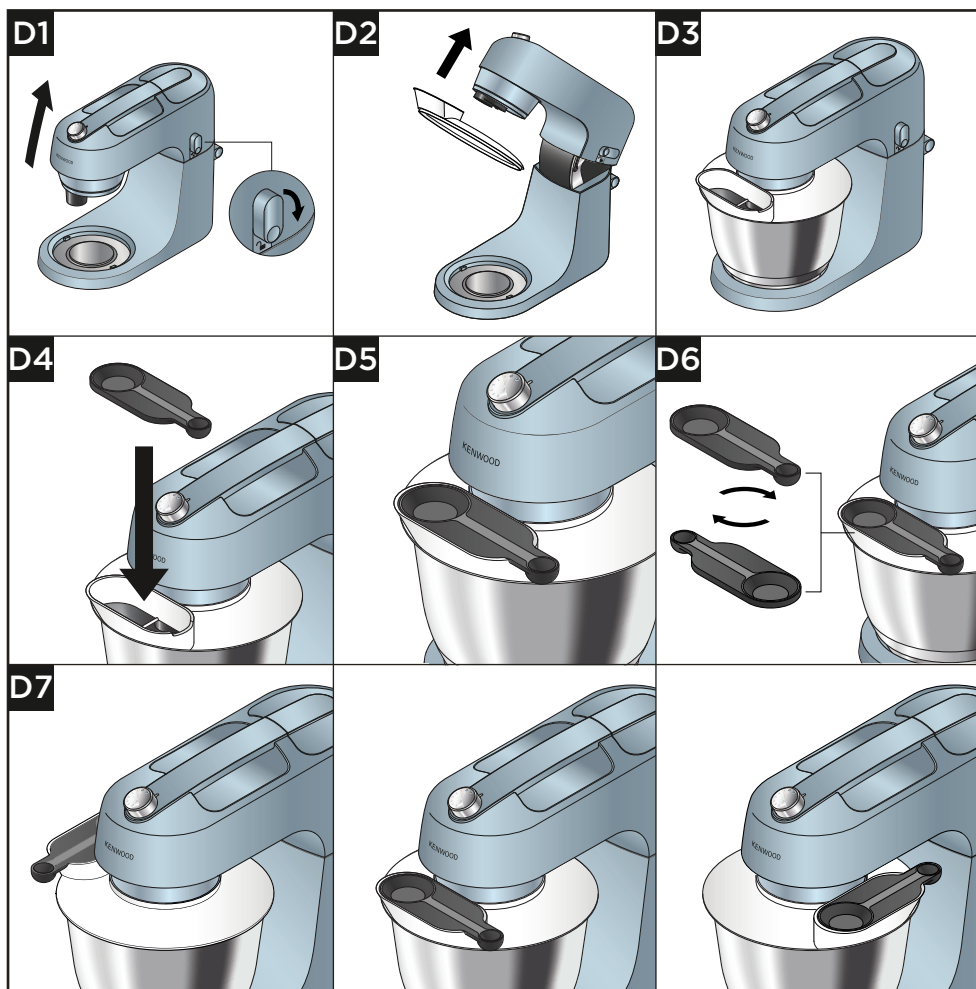
- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.

Jäst

- **Torrjäst** (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.
- **Färs jäst:** smula ner jästen i mjölet.
- **Andra typer av jäst:** följ tillverkarens anvisningar.
- Placera degen i en smord polyetenpåse eller en skål täckt med en kökshanduk. Låt stå på en varm plats tills den når dubbel storlek.

Montera och använd stänkskyddet

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

- 1 Fäll upp blandarhuvudet tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet mot undersidan av mixerhuvudet tills det sitter på plats. Rännan ska positioneras enligt bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk blandarhuvudet.

Obs! När du har satt fast stänkskyddet kan det roteras 90 grader åt vänster och höger, beroende på vilken position mixern används i.

- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och trycka det nedåt.
- 7 Mätskeden kan också användas som ett skydd för rännan. Sätt fast mätskeden genom att sänka ner den i matningsrännan och trycka den på plats.

Obs! Mätskeden passar i rännan oavsett riktning.

Diagram över användning

E		 MAX		 (Mins)
		 300 g  Total 1,2 kg	1-6	5-10
  		 500 g	1-2	½-2
 		 400 g  x 8	1-6	5-10
  → 		 Total 750 g	1-4	5-10
 		 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E		 MAX		 (Mins)
		8	1-6	1-2
	 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
		760 g	6	1-1½
	 Mayo	 x 2	6	1-1½
		 (MAX)		 (Mins)
		 800 g 1,290 kg	1	1
		 800 g 1,350 kg	1	1
		 700 g 1,520 kg	1	1
		 500 g 775 g	1-2	5

Recept

Deg till vitt bröd

800 g mjöl
9 g salt
13 g snabbverkande torrjäst
448 ml vatten
15 g isterflott eller smör

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Häll vattnet i skålen och därefter övriga ingredienser.
- 3 Mixa på hastighet 1 i 45–60 sekunder eller tills en deg har formats.
- 4 Knåda på hastighet 2 i 3–4 minuter.
- 5 Placera degen i två brödformar (å 900 g) eller rulla till franskbröd och placera dessa på en smord bakplåt.
- 6 Täck över med en kökshandduk och låt degen jäsa på en varm plats i 45–60 minuter till dubbel storlek.
- 7 Grädda i ugnen vid 200°C i 40 minuter eller 15–20 minuter för franskbröd.

Pizzadeg

500 g mjöl
30 g olivolja
7 g salt
7 g jäst
300 ml vatten

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Tillsätt alla ingredienser.
- 3 Sätt i degkroken och sänk ner huvudet.
- 4 Mixa på hastighet 1 i 1 minut.
- 5 Knåda på hastighet 2 i 4 minuter.
- 6 Forma degen till en boll på en mjölad arbetsyta.
- 7 Täck över degen med en fuktig kökshandduk och låt den vila i 30–40 minuter på en varm plats.
- 8 Dela i två delar och kavla ut till 15 cm pizzabotten.
- 9 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn. Lägg på önskad topping på pizzen och grädda i 10–15 minuter vid 240°C.

Marinad med katrinplommon

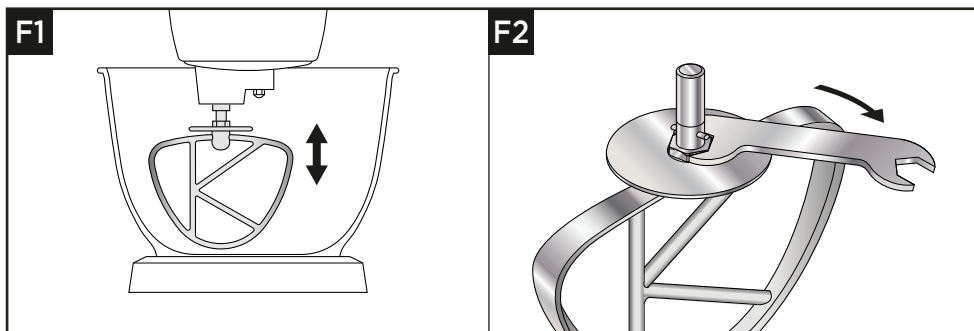
125 g genomskinlig rinnande honung
20 g mjuka katrinplommon
20 ml vatten

- 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
- 2 Montera tillbehöret på köksmaskinen.
- 3 Ställ in på puls i 4 sekunder.
- 4 Använd enligt recept.

Obs! Minihackaren/kvarnen köps separat.

Justering av verktyg

Användningsdiagram och bruksanvisning

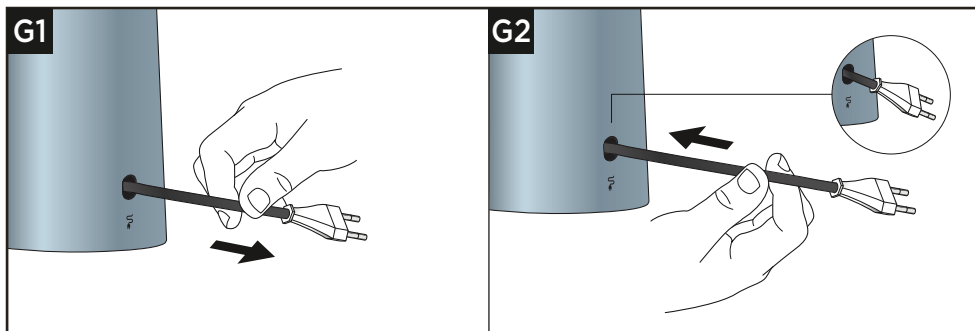


Viktigt

- Verktøyen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Men skulle du vilja anpassa verktøyen behöver du en skruvnyckel i lämplig storlek.

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
 - 2 Lyft mixerhuvudet och sätt i vispen, K-spaden eller degverktøyet.
 - 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om höjden på verktøyet måste justeras lyfter du mixerhuvudet och tar bort verktøyet. Helst ska verktøyet nästan vidröra skålens botten.
 - 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln kan justeras. Minska verktøyets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktøyets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
 - 5 Dra åt muttern igen.
 - 6 Montera verktøyet på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
 - 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktøyet är korrekt inställt. Dra åt muttern ordentligt då justeringen är klar.
- Obs! Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

Sladdförvaring



Service och kundtjänst

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



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

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

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel "- se avsnittet "Justering av verktyg"..
Mixern rör sig på arbetsbordet.	Rester av livsmedel på undersidan av maskinen bidrar till att maskinen rör sig.	Rengör och torks fötterna och arbetsytan noggrant.
Köksmaskinen stannar mitt under användning LED-lampan blinkar två gånger varefter lampan tonas upp och ner - cykeln upprepas eller LED-lampan blinkar snabbt 8 ggr under 2 sekunder, Därefter blinkar den 2 x 1 sekund.	Överlastskydd aktiverat. Maxkapacitet överskriden. Hastighetssensorn fallerade. Överhettningsskyddet aktiverat.	1) Vrid tillbaka reglaget på läge "0". Försök att starta maskinen igen. Om felet kvarstår, avlägsna ingredienser från skålen och försök igen. Dra ur sladden och låt maskinen svalna i 45 minuter om problemet kvarstår.
Förklaring till LED-lampans funktion på reglaget		
1) LED-lampan på reglaget lyser inte trots att maskinen är inkopplad.	Köksmaskinen har varit inkopplad i mer än 20 minuter utan att ha använts och har gått in i av-läge.	Vrid hastighetsreglaget till "P" eller "1" och sedan tillbaka till "0" för att aktivera maskinen igen.
2) LED-lampan lyser i 1 sekund och är sedan släckt i 5 sekunder. Detta upprepas sedan kontinuerligt.	Reglaget är i läge AV, maskinens huvud är nedfällt och sladden är inkopplad.	Normal drift
3) LED-lampan tonas på och av kontinuerligt.	Mixerhuvudet uppfällt under drift. Mixern är inkopplad med huvudet nedfällt och reglaget inställt på en hastighet.	Sänk ner mixerhuvudet och/ eller ställ reglaget på "0" för att återstarta maskinen.
4) Fyra blinkningar per sekund under en 2-sekunders period sedan 1 sekund släckt, följt av: 2 st. blinkningar: 2x(1 sekund på, sedan 1 sekund av). Sekvensen repeteras tills felet är upplarat.	Fel på grund av överhettad motor	Ställ tillbaka reglaget på "0". Dra ur sladden och vänta i 15 minuter innan du återstartar maskinen.

Problem	Cause	Solution
5) Fyra blinkningar per sekund under en period på 2 sekunder, därefter en period på 1 sekund då lampan är släckt, följt av 4 st. blinkningar: 4x(1 sekund på, sedan 1 sekund släckt)	Triac/PCBA-fel Fel på säkerhetsvipa Fel på säkerhetsrelä	Ställ tillbaka reglaget på "0". Dra ur sladden och vänta i 15 minuter innan du återstartar maskinen.
6) Fyra blinkningar per sekund under en period på 2 sekunder, därefter en period på 1 sekund då lampan är släckt, följt av 3 st. blinkningar: 3x(1 sekund på, sedan 1 sekund släckt)	NTC-fel	Ställ tillbaka reglaget på "0". Dra ur sladden och vänta i 15 minuter innan du återstartar maskinen. Kontakta det lokala servicecentret om felet kvarstår.

Norsk

- Sikkerhet [196-197](#)
- Før du setter i støpselet [197](#)
- Rengjøring og vedlikehold [198-199](#)
- Deleliste [200-202](#)
- Slik bruker du kjøkkenmaskinen din [202-204](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [202-204](#)
- Slik setter du på og bruker skvettskjermen [204-205](#)
- Bruksdiagram [206-207](#)
- Oppskrifter [208](#)
- Justering av redskaper [209](#)
- Oppbevaring av ledning [210](#)
- Service og kundetjeneste [211](#)
- Feilsøkingsveiledning [212-213](#)

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler. (Kurseringsetiketten på undersiden av maskinen bør ikke fjernes).
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri **alltid** hastighetskontrollen til 'O' AV-posisjon og trekk ut støpselet før montering eller fjerning av verktøy/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår, smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- Du må **aldri** la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Bruk **aldri** en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service og kundetjeneste'.
- Stikk **aldri** fingrene inn i hengselmekanismen.
- **Ikke** la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Du må **aldri** kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- **Ikke** la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk **aldri** et uautorisert vedlegg.
- **Sørge for** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet når du bruker et bollevertøy.
- **Ikke** bruk mer enn ett uttak (Skålverktøyskontakt og høyhastighetsuttak) om gangen.
- Du må **aldri** overstige maksimale mengder og hastigheter oppgitt i tabell for anbefalt bruk.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når du tar av bolleredsaker etter langvarig bruk - de kan være varme.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet, da det er tungt.
- Sørg for at mikserhodet er låst og at bollen, redskaperen, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- Når du flytter apparatet, ta alltid opp håndtaket på blande hodet.
- **Ikke** flytt eller løft apparatet ved hjelp av et tilbehør som er montert på maskinen.
- **Ikke** flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. **Ikke** bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabil og velter, noe som kan forårsake skade.
- 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.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Hvis en skjøteledning brukes:
 1. Den merkede elektriske ytelsen til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske ytelsen til apparatet.

2. Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den.
 3. Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- 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.
 - Maksimal vurdering er basert på minihakkeren/kverntilbehøret som trekker den største strømbelastningen. Annet tilbehør kan trekke mindre strøm.
 - 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.

Strømforbruk

- Bytter automatisk til AV-modus etter 20 minutter med inaktivitet¹⁾.
- AV-modus: 0.3W.

¹⁾ Vri hastighetskontrollhjulet til 'P' eller '1' og gå tilbake til '0' for å aktivere maskinen på nytt.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå **alltid** av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan dukke opp ved verktøykontakten til bollen ② når du bruker den første gang. Dette er normal – bare tørk det av.

Apparat- og uttaksdeksler

- Tørk av med en fuktig klut og tørk deretter (inkludert føttene på undersiden av maskinen).
- Bruk **aldri** slipemidler eller legg i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i ledningsoppbevaringsrommet bak på maskinen.

Bolle i rustfritt stål

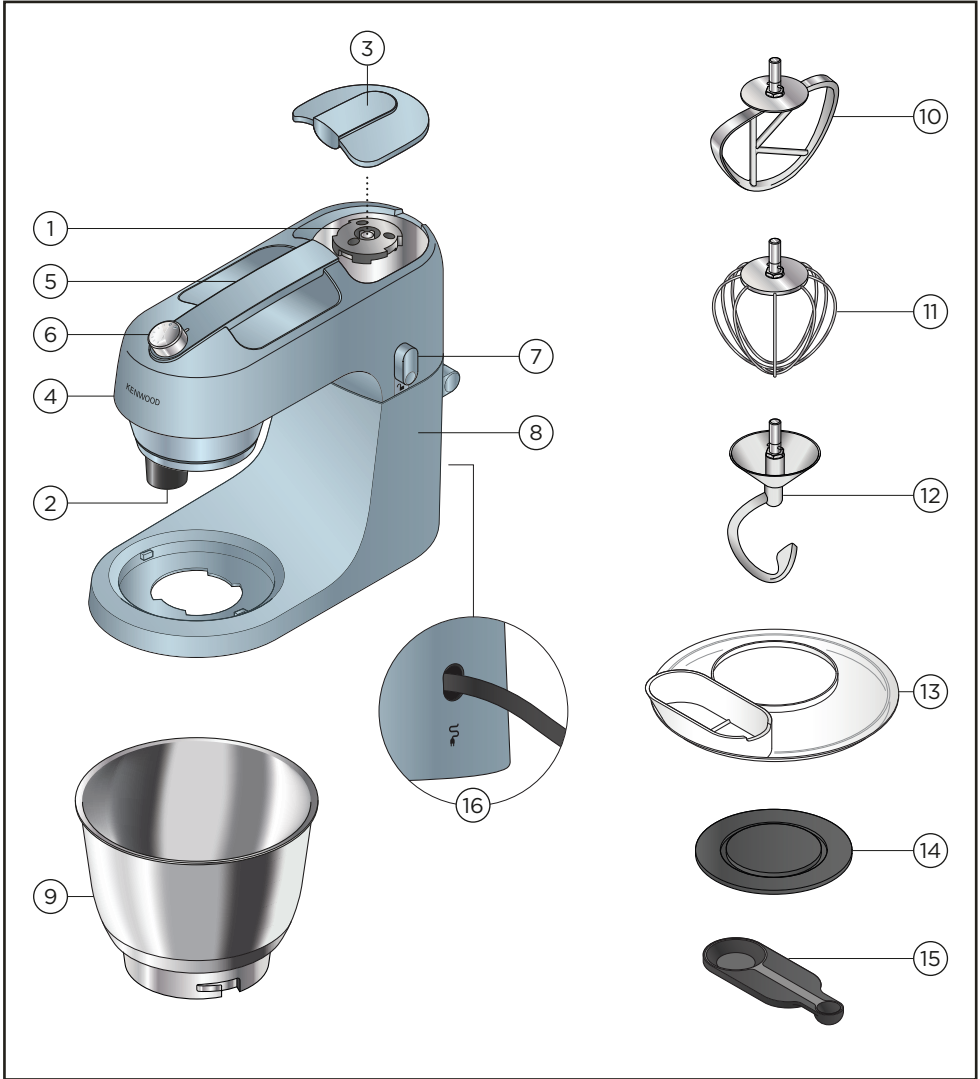
- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålborste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- Hold unna sterk varme (komfyrplater, ovner, mikrobølgeovner).

Redskapene og sprutdekselet

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Deleliste

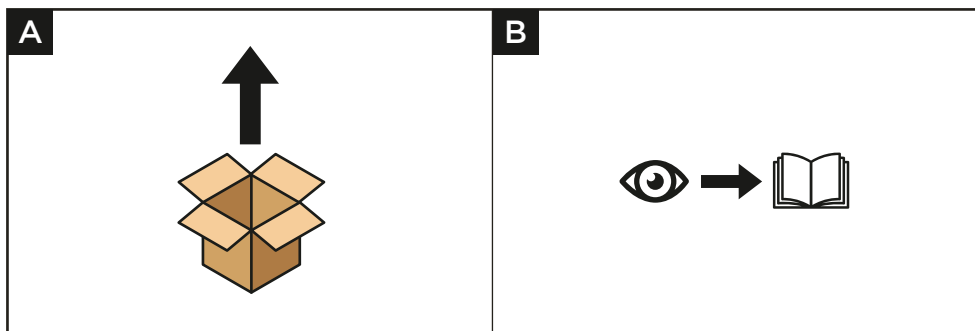


Tilbehøruttak

- ① Høyhastighetsuttak
- ② Redskapskontakt til bolle

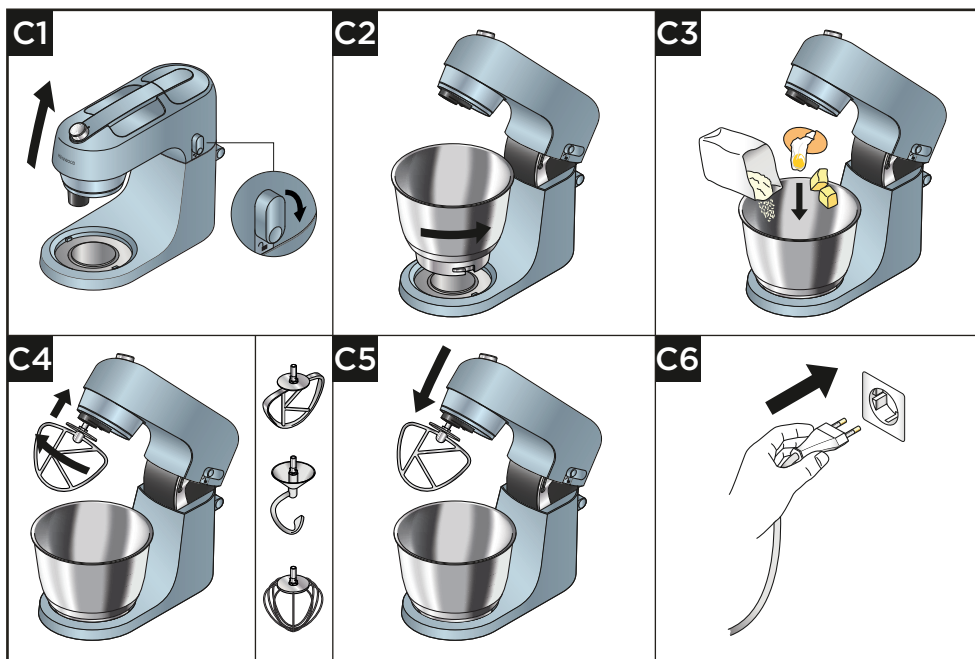
Mikser

- ③ Deksel til høyhastighetsuttak
- ④ Mikserhode
- ⑤ Håndtak
- ⑥ Hastighetshjul
- ⑦ Utløerspak for hode
- ⑧ Motorenhet
- ⑨ Bolle
- ⑩ K-spade
- ⑪ Visp
- ⑫ Deigredskap
- ⑬ Skvett skjerm
- ⑭ Bolle setepute
- ⑮ Måleskje
- ⑯ Oppbevaring av ledning



Slik bruker du kjøkkenmaskinen din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en “myk start”-funksjon for å minimere søl. Men hvis apparatet slås på med en tung deig i bollen, f.eks. brøddeig, merker du kanskje at det tar noen sekunder før mikseren når valgt hastighet.
- Forsikre deg om at ingen redskaper er satt på eller oppbevart i bollen mens du bruker andre uttak.
- Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.
- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Sørg for at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.

- 1 Drei hodets løftespake i retning med klokken og løft mikserhodet til det låses.
- 2 Monter bollen på basen, og vri den i retning mot klokken for å låse den.
- 3 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
- 4 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp og vrir det slik at det låses på plass.
- 5 Senk mikserhodet ved å dreie hodets løftespake i retning mot klokken og senk mikserhodet til det låses.
- 6 Koble til strømforsyningen. Start maskinen ved å vri hastighetskontrollen til ønsket hastighet.
- 7 Bruk pulsering (P) for korte støt på maksimal hastighet.
- 8 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
- 9 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

Råd og tips

- Hvis verktøyene ikke plukker opp ingredienser fra bunnen av bollen, se 'Redskapsjustering' delen.
- Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en “myk start”-funksjon for å minimere søl. Men hvis apparatet slås på med en tung deig i bollen, f.eks. brøddeig, merker du kanskje at det tar noen sekunder før mikseren når valgt hastighet.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.

Hint og tips - K-Beater

- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.

Hint og tips - Visp

- Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.
Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.

Hint og tips - Deigredskap

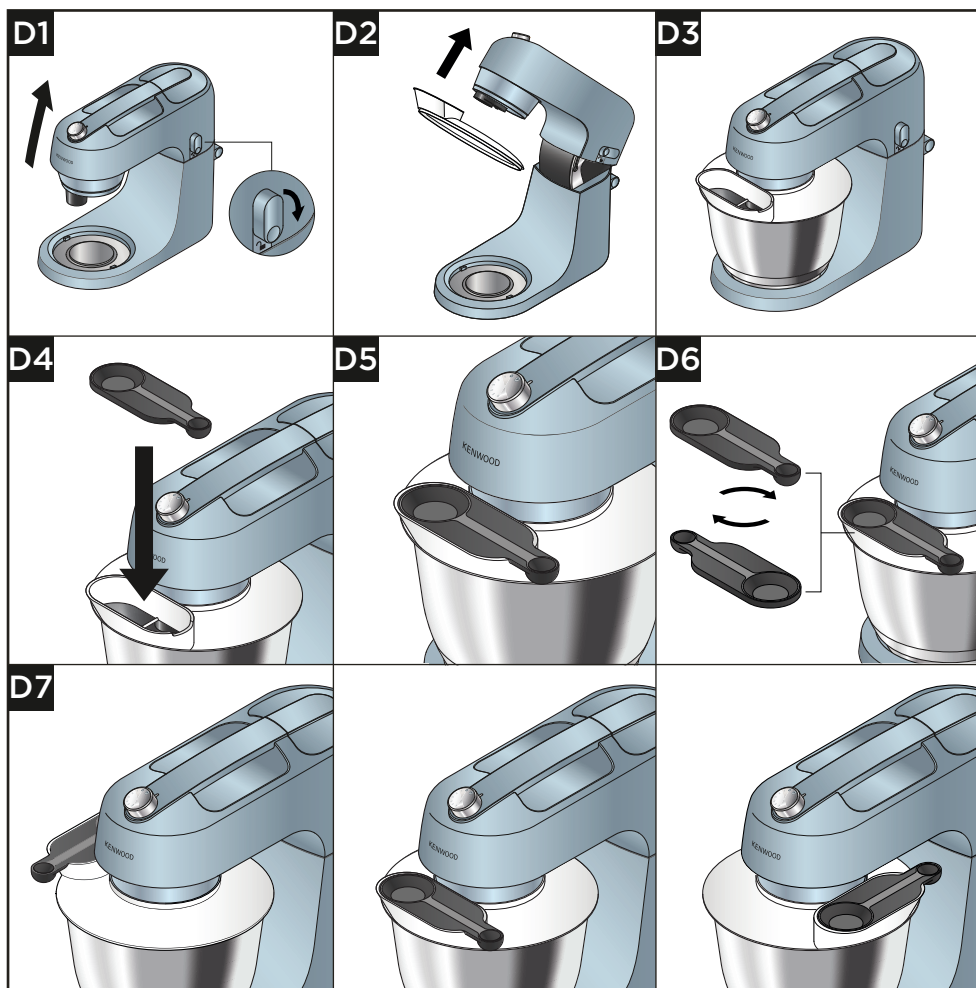
- Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.

Gjær

- **Tørrgjær** (typen som skal blandes med væske): hell det lunke vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.
- **Fersk gjær:** smuldre inn i melet.
- **Andre typer gjær:** følg instruksjonene fra produsenten.
- Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle dekket med kjøkkenhånd-ke. Plasser den et varmt sted til den har fått dobbel størrelse.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Under miksingene kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekslet.
- Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekslet for å bytte redskap.

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv sprutvernet på undersiden av blandehodet til det er helt plassert. Avrenningsdelen skal plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.

Merk: når sprutvernet er montert kan den roteres 90 grader til venstre eller høyre, avhengig av hvilken posisjon mikseren brukes i.

- 6 Ta av skvett skjermen ved å heve mikserhodet og skyve den ned.
- 7 Måleskjeen kan i tillegg brukes som deksel til materennen. For å feste, senk måleskjeen ned på materennen og skyv den på plass.

Merk: måleskjeen passer inn i materennen i begge retninger.

Bruksdiagram

E	 MAX		 (Min)	
	 300 g  Total 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	 400 g  x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (Min)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (Min)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Oppskrifter

Hvit brøddeig

800 g mel

9 g Salt

13 g hurtighevende tørrgjær

448 ml vann

15 g smult eller smør

- 1 Sett bollen i kjøkkenmaskinen.
- 2 Hell vannet i bollen, etterfulgt av de resterende ingrediensene.
- 3 Bland på hastighet 1 i 45 – 60 sekunder eller til du får en deig.
- 4 Elt på hastighet 2 i 3-4 minutter.
- 5 Ha deigen i to brødformer på 900 g eller form til rundstykker og legg på et smurt stekebrett.
- 6 Dekk til med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve på et lunt sted i 45-60 minutter til dobbel størrelse.
- 7 Stek ved 200 °C i 40 minutter eller 15 – 20 minutter for rundstykker.

Pizzadeig

500 g mel

30 g olivenolje

7 g Salt

7 g gjær

300 ml vann

- 1 Sett bollen i kjøkkenmaskinen.
- 2 Tilsett alle ingrediensene.
- 3 Monter deigkroken og senk hodet.
- 4 Bland på hastighet 1 i 1 minutt.
- 5 Elt på hastighet 2 i 4 minutter.
- 6 Form deigen til en ball på arbeidsflate strødd med mel.
- 7 Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la hvile i 30 - 40 minutter på et lunt sted.
- 8 Del i 2 og kjevle ut til 15 cm pizzabunn.
- 9 Overfør til stekebrett strødd med semule, pynt/top pizzaen og stek i 10 - 15 minutter på 240 °C.

Sviskemarinade

125 g klar, rennende honning

20 g myke svsker

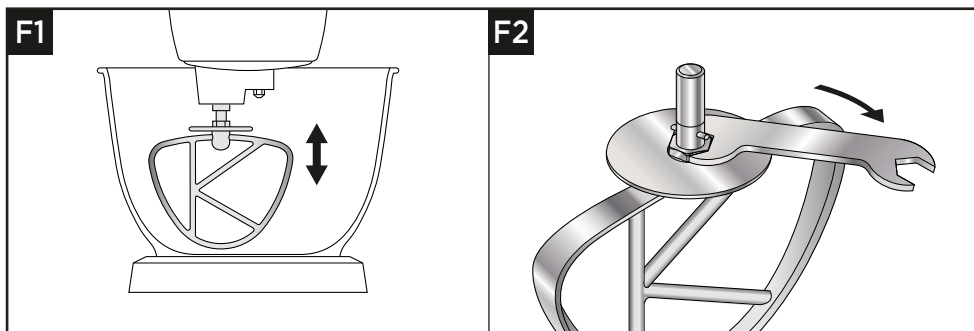
20 ml vann

- 1 Legg alle ingrediensene i minikutter/kvern. Settes i kjøleskap over natten.
- 2 Fest tilbehøret til kjøkkenmaskinen
- 3 Bytt til pulsering i 4 sekunder.
- 4 Brukes etter ønske.

Merk: Minihakker/kverntilbehør kan kjøpes separat.

Justering av redskaper

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

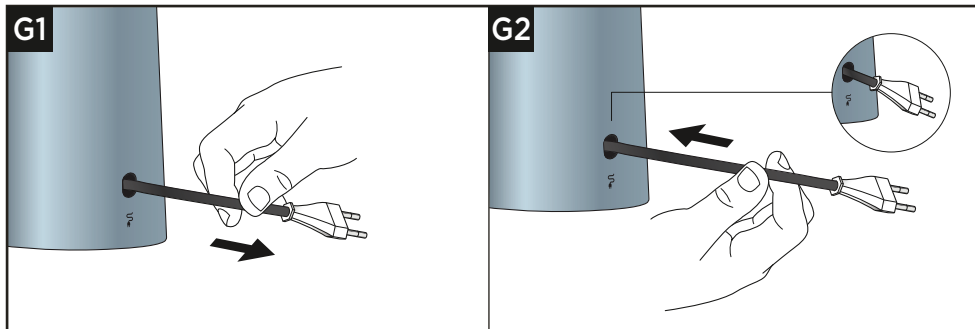


Viktig

- Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres. Men hvis du vil justere redskapene, må du bruke en skiftenøkkel i passende størrelse.

- 1 Trekk ut støpselet.
 - 2 Hev mikserhodet og sett inn visp, K-visper eller deigredskap.
 - 3 Senk mikserhodet. Hvis klaringen må justeres, løft mikserhodet og fjern redskapet. Ideelt sett bør redskapet nesten berøre bunnen av bollen.
 - 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
 - 5 Stram til mutteren igjen.
 - 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
 - 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.
- Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

Oppbevaring av ledning



Service og kundetjeneste

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



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

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

Feilsøkingssveiledning

Problem	Årsak	Løsning
The whisk, K-Beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Mikseren beveger seg på benkeplaten.	Ingrediensrester på undersiden av maskinen bidrar til at maskinen beveger seg.	Rengjør og tørk føttene og gå over overflaten grundig.
Kjøkkenmaskinen stopper under bruk. LED-lyset blinker to ganger etterfulgt av lys som falmer inn og ut - syklus gjentatt. Eller LED-lyset blinker raskt 8 ganger i løpet av 2 sekunder, etterfulgt av 2 x 1 sekund blinker.	Overbelastningsbeskyttelse aktivert. Maksimum kapasitet overskredet. Hastighetssensor mislyktes. Overopphetingssystem aktivert.	1) Sett kontrollskiven tilbake til 0 hastighetsposisjon, prøv å starte maskinen på nytt. Hvis feilen vedvarer, fjern ingrediensene fra bolle og prøv på nytt. Hvis problemet ikke løses, koble fra maskinen og la avkjøle i 45 minutter.
Forklaring av kontrollskivens LED-tilstander		
1) Kontrollskive LED-lys er av mens maskinen er koblet til.	Kjøkkenmaskinen har stått tilkoblet i mer enn 20 minutter uten å være i bruk og har gått i AV-modus.	Vri hastighetskontrollen til 'P' eller '1' og gå tilbake til 'O' for å aktivere maskinen på nytt.
2) Enkelt 1 sekunders blink etterfulgt av 5 sekunder av, gjentas kontinuerlig.	Kontrollskive i av-posisjon med hodet løftet ned mens maskinen er koblet til.	Normal bruk.
3) LED-lys toner inn og ut kontinuerlig.	Mikserhode hevet under bruk. Mikser plugget inn med hodet nede og kontrollskiven stilt inn i en hastighetsposisjon.	Senk mikserhode og/eller sett tilbake kontrollskiven til 'O' for å starte maskinen på nytt.
4) Fire blink per sekund i en periode på 2 sekunder, deretter i en periode på 1 sekund uten belysning, etterfulgt av: Blinker 2 ganger: 2x(1 sekund på, deretter 1 sekund av. Sekvens gjentas til den blir slettet.	Motor overopphetingsfeil.	Skru kontrollskiven tilbake til 'O'. Ta ut kontakten på maskinen, vent i 15 minutter før du starter maskinen på nytt.

Problem	Årsak	Løsning
5) Fire blink per sekund i en periode på 2 sekunder, deretter en periode på 1 sekund ikke-belysning, fulgt av, blinker 4 ganger: 4x(1 sekund på, deretter 1 sekund av).	Triac/PCBA feil. Sikkerhets FlipFlop feil Sikkerhetsreléfeil..	Skru kontrollskiven tilbake til '0'. Ta ut kontakten på maskinen, vent i 15 minutter før du starter maskinen på nytt.
6) Fire blink per sekund i en periode på 2 sekunder, deretter en periode på 1 sekund ikke-belysning, fulgt av, blinker 3 ganger: 3x(1 sekund på, deretter 1 sekund av).	NTC-feil.	Skru kontrollskiven tilbake til '0'. Ta ut kontakten på maskinen, vent i 15 minutter før du starter maskinen på nytt. Hvis feilen er konsistent, kontakt det lokale servicesenteret.

Suomi

- Turvallisuus [215-216](#)
- Ennen verkkovirtaan liittämistä [216](#)
- Hoitaminen ja puhdistaminen [217-218](#)
- Osaluettelo [219-221](#)
- Tehosekoittimen käyttö [221-223](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [221-223](#)
- Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen [223-224](#)
- Käyttökaavio [225-226](#)
- Reseptit [227](#)
- Työvälineen säätäminen [228](#)
- Johdon säilytys [229](#)
- Huolto ja asiakaspalvelu [230](#)
- Ongelmanratkaisu [231-232](#)

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei saa poistaa.)
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeussäädin **aina** asentoon "O" OFF ja irrota laitteen johto pistorasiasta ennen työkalujen/lisälaitteiden kiinnitystä/asennusta, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä **aina** vartalosoi osat, hiukset, korut ja väljät vaatteet etäällä liikkuvilla osilla ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** jätä keittiökoneetta toimimaan ilman valvontaa.
- **Älä** käytä konetta, jos siihen on tullut vika. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; ks. kohta "Huolto ja asiakaspalvelu".
- **Älä** työnnä sormiasi saranamekanismin sisälle.
- **Älä** anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** käytä keittiökoneetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- **Älä** päästä moottoria, virtajohtoa tai pistotulppaa kastumaan.
- **Älä** käytä luvattomia lisälaitteita.
- **Varmista**, että kulho on aina kiinnitettynä, kun käytät laitetta kulhotyökalun kanssa.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä pistorasiaa kerralla (kulhotyökalun pistorasiaa ja suuren nopeuden pistorasiaa).
- **Älä** ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja määriä.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Ole varovainen tätä laitetta nosttaessasi, koska se on painava.
- Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, aukon kansi ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Ota laitetta siirtäessäsi aina kiinni sekoitinpäähän kahvasta.
- **Älä** siirrä tai nosta laitetta koneeseen kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** siirrä tai nosta sekoituspäättä silloin, kun siihen on kiinnitetty lisälaitte. Muuten keittiökone voi muuttua epävakaaksi.
- **Älä** käytä laitetta työtason reunan lähellä tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Jos käytät jatkojohtoa:
 1. Jatkojohtoon merkityn sähkölaitteen suojausluokan tulee olla vähintään koneen suojausluokitusta vastaava.
 2. Johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua.

3. Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.

- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Maksimiteho perustuu pienoisleikkuri-/myllylisälaitteeseen, joka kuluttaa suurimman tehon. Muut lisälaitteet voivat kuluttaa vähemmän tehoa.
- Käytä laiteta **ainoastaan** sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai jos näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Tehonkulutus

- Siirtyy automaattisesti OFF-tilaan, kun laite on ollut 20 minuuttia käyttämättömänä¹⁾.
- OFF-tila: 0,3 W.

¹⁾ Käynnistä kone uudelleen kääntämällä nopeudensäädin asentoon "P" tai "1" ja palauttamalla se sen jälkeen asentoon "O".

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Käännä virta pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta **aina** ennen puhdistusta.
- Kulhotyökalun istukassa ② voi näkyä hieman rasvaa ensimmäisen käytön yhteydessä. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

Laitteen ja liitäntöjen suojukset

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa (myös koneen alla olevat jalat).
- **Älä** upota veteen **äläkä** käytä hankaavia aineita.
- Säilytä johdon ylimääräistä osaa koneen takaosan säilytyslokerossa.

Kulho ruostumatonta terästä

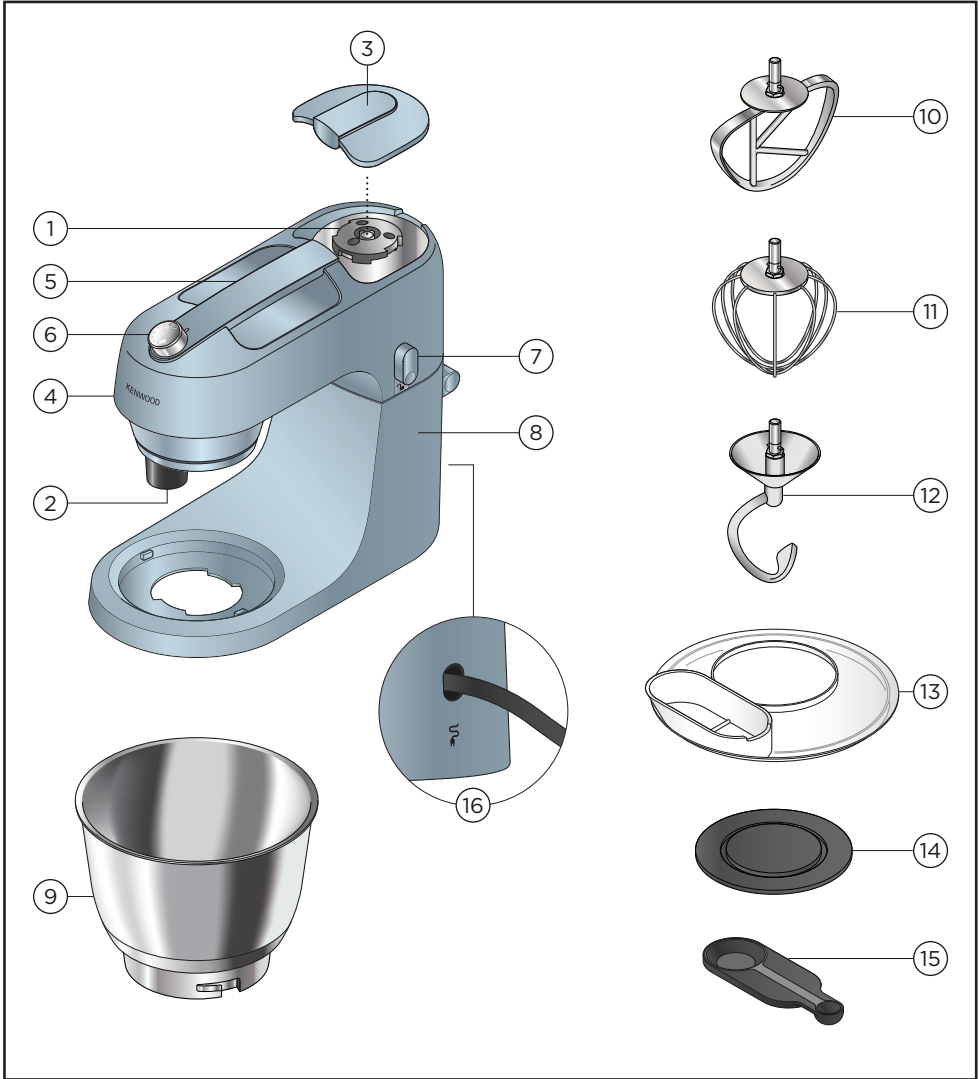
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- **Älä** puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. **Älä** käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- **Pidä etäällä** lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

Työvälineet ja roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Osaluettelo

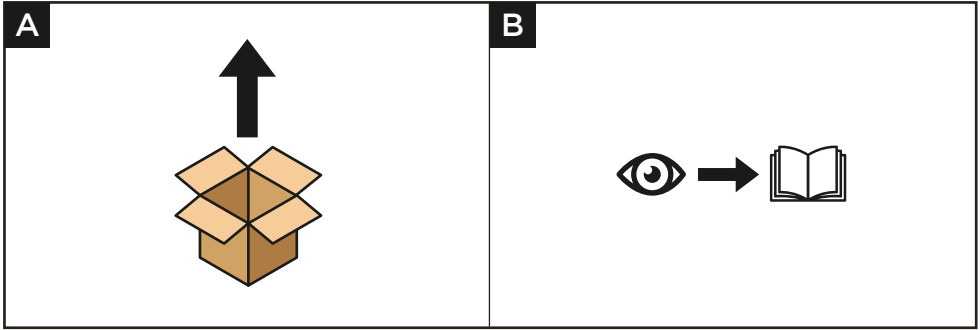


Varusteiden kiinnityspaikat

- ① Suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② Työvälineliitäntä

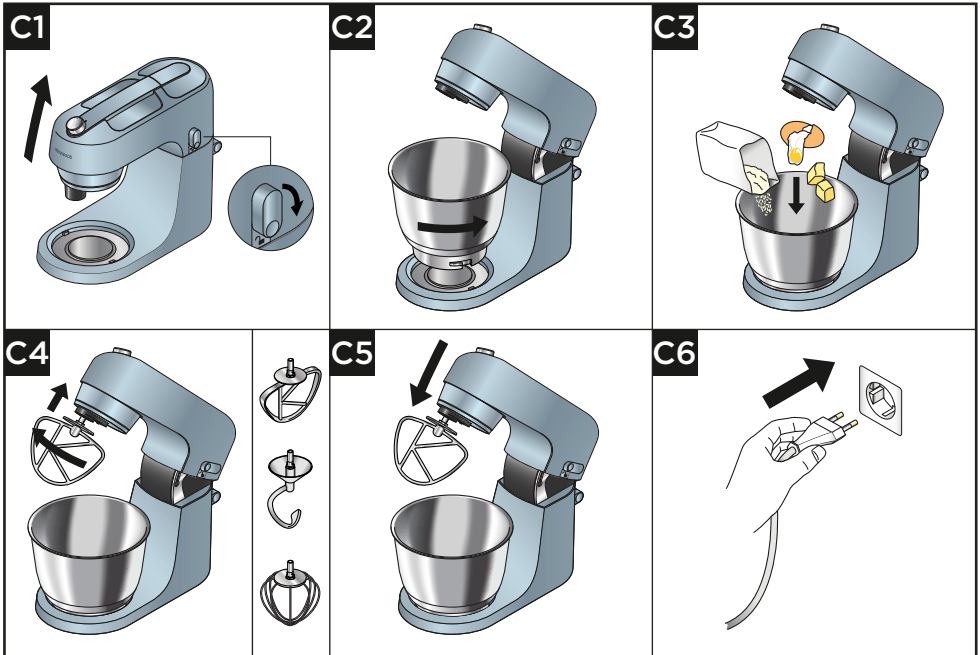
Sekoitin

- ③ Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ④ Sekoitinpää
- ⑤ Kahva
- ⑥ Nopeudensäädin
- ⑦ Päänvapautusvipu
- ⑧ Moottoriosa
- ⑨ Kulho
- ⑩ K-vatkain
- ⑪ Vispilä
- ⑫ Taikinatyöväline
- ⑬ Roiskesuoja
- ⑭ Kulhon alustan tyynty
- ⑮ Mittalusikka
- ⑯ Johdon säilytys



Tehosekoittimen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Jos sekoittimen pää nostetaan käytön aikana, laite pysähtyy heti. Voit käynnistää sekoittimen uudelleen laskemalla sekoituspään alas, kääntämällä nopeudensäätimen O-asentoon, odottamalla muutaman sekunnin ja valitsemalla nopeuden uudelleen. Sekoittimen pitäisi käynnistyä heti uudelleen.
- Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.
- Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.
- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Varmista, että jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.

- 1 RKierrä pään nostovipua myötöpäivään ja nosta sekoitinpäätä kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä kulho alustaansa ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään.
- 3 Lisää sekoitettavat ainesosat kulhoon.
- 4 Aseta tarvittava työväline paikalleen. Paina työkalua ylös ja käännä, jotta se lukittuu paikalleen.
- 5 Laske sekoitinpää kiertämällä pään nostovipua vastapäivään kunnes se lukittuu.
- 6 Liitä laitteen johto pistorasiaan. Käynnistä kone kääntämällä nopeussäädin halutun nopeuden asentoon.
- 7 Käytä sykeasentoa (P), kun haluat käyttää syketoimintoa, joka toimii sykäyksittäin suurimmalla mahdollisella nopeudella.
- 8 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 9 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötöpäivään ja irrottamalla.

Vinkit ja vihjeet

- Jos työkalut eivät saa nostettua aineksia kulhon pohjalta, katso ohjeet tilanteen korjaamiseen kohdasta "Työkalun säätö".
- Keittiökoneessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksumaa seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken ajan.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.

Vinkit ja vihjeet – K-vispilä

- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmentä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- Voitaikinan aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.

Vinkit ja vihjeet – Vatkain

- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. Ennen munanvalkuaisten vatkamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

Vinkit ja vihjeet – Taikinatyökalu

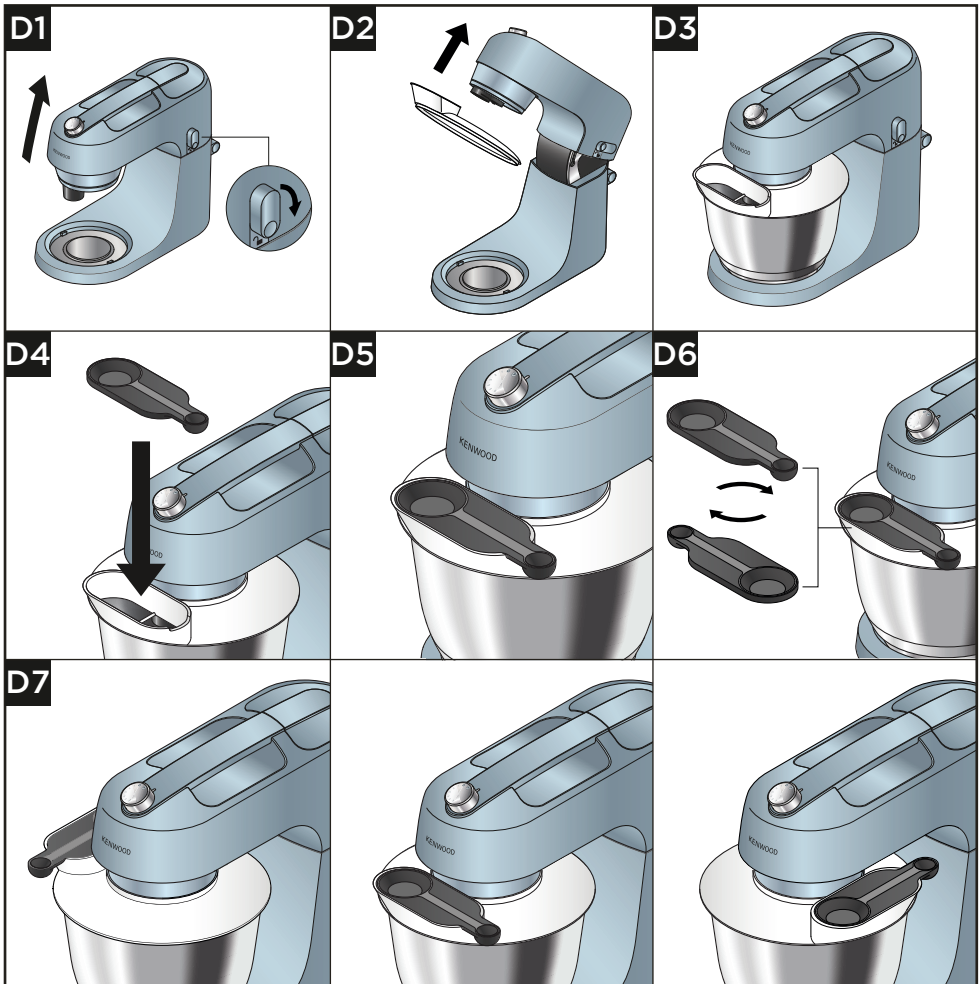
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuoliikkaat erikseen.

Hiiva

- **Kuivahiiva** (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoa.
- **Tuorehiiva:** murena jauhojen sekaan.
- **Muut hiivatyytit:** noudata valmistajan ohjeita.
- Anna taikinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta.
- Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.

- 1 Nosta sekoitinpäättä, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Paina roiskesuoja sekoitinpäähän alapuolelle niin, että se menee täysin paikalleen. Kourumaisen osan sijainnin tulee olla kuvan mukainen.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske sekoitinpää alas.

Huomaa: Roiskesuojaa voidaan kiinnittämisen jälkeen kääntää 90 astetta vasemmalle tai oikealle sen mukaan, missä asennossa sekoitinta käytetään.

- 6 Irrota roiskesuoja nostamalla sekoitinpäättä ja painamalla se alas.
- 7 Mittalusikkaa voidaan käyttää myös syöttökourun kantena. Kiinnitä lusikka laskemalla se syöttökourun päälle ja työntämällä se paikalleen.

Huomaa: Mittalusikka sopii syöttökouruun kummassakin suunnassa.

Käyttökaavio

E		 MAX		 (Min)
		 300 g  Total 1,2 kg	1-6	5-10
  		 500 g	1-2	½-2
 		 400 g  x 8	1-6	5-10
   		 Total 750 g	1-4	5-10
 		 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E 	 MAX		 (Min)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (Min)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Reseptit

Vaalean leivän taikina

800 g jauhoja
9 g suolaa
13 g kuivattua pikahiivaa
448 ml vettä
15 g paistorasvaa tai voita

- 1 Kiinnitä kulho tehosekoittimeen.
- 2 Kaada vesi kulhoon ja sen jälkeen muut ainesosat.
- 3 Sekoita nopeudella 1 45–60 sekunnin ajan tai kunnes taikina on valmis.
- 4 Vaivaa taikinaa nopeudella 2 3–4 minuutin ajan.
- 5 Aseta taikina kahteen 900 g:n leipävuokaan tai muotoile siitä sämpylöitä ja aseta ne uunipellille.
- 6 Peitä pyyhkeellä ja jätä taikina nousemaan lämpimässä paikassa 45–50 minuutin ajaksi kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
- 7 Paista 200 °C:ssa 40 minuutin ajan tai sämpylöiden kyseessä ollessa 15–20 minuutin ajan.

Pizzataikina

500 g jauhoja
30 g oliiviöljyä
7 g suolaa
7 g hiivaa
300 ml vettä

- 1 Kiinnitä kulho tehosekoittimeen.
- 2 Lisää kaikki ainesosat.
- 3 Kiinnitä taikinakoukku ja laske pää.
- 4 Sekoita 1-nopeudella yhden minuutin ajan.
- 5 Vaivaa taikinaa 2–4 minuuttia.
- 6 Muotoile taikina palloksi jauhotetulla työtasolla.
- 7 Peitä taikina kostealla pyyhkeellä ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
- 8 Jaa taikina kahtia ja tee siitä 15 cm:n pizzapohja.
- 9 Siirrä pizzapohja jauhotetulle uunipellille, lisää täytteet ja paista 10–15 minuutin ajan 240 °C:ssa.

Luumumarinadi

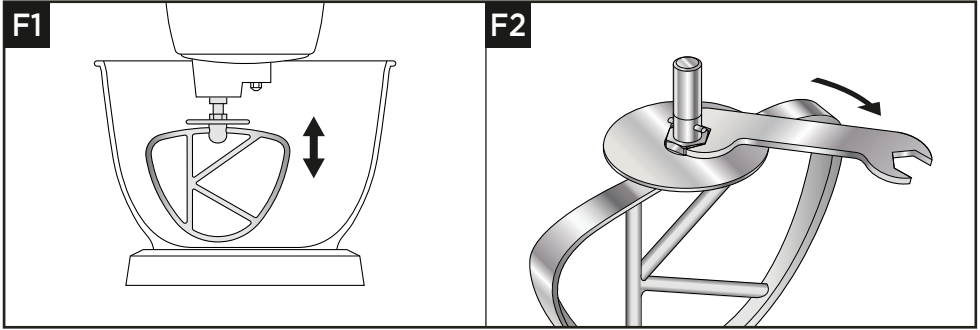
125 g juoksevaa kirkasta hunajaa
20 g pehmeitä luumuja
20 ml vettä

- 1 Laita kaikki ainesosat monitoimimyllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
- 2 Kiinnitä sauvasekoitin keittiökoneeseen.
- 3 Käytä sykäystoimintoa 4 sekunnin ajan.
- 4 Käytä haluamallasi tavalla.

Huomaa: Pienoisleikkuri-/myllylisälaite on ostettavissa erikseen.

Työvälineen säätäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet

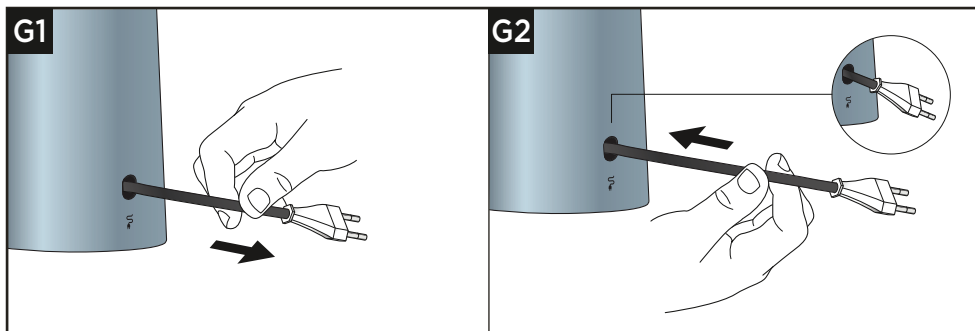


Tärkeää

- Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää. Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.

- 1 Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta.
 - 2 Nosta sekoitinpää ylös ja työnnä vispilä, K-vatkain tai taikinatyökalu paikalleen.
 - 3 Laske sekoitinpää alas. Jos välystä tarvitsee säätää, nosta sekoitinpää ylös ja poista työkalu. Työkalun tulee juuri ja juuri koskettaa kulhon pohjaa.
 - 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
 - 5 Kiristä mutteri.
 - 6 Aseta työväline keittiökoneeseen 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.
- Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

Johdon säilytys



Huolto ja asiakaspalvelu

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



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuohteja

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Visiiplä tai K-vatkain osuu kulhon pohjaan tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin ainesosiin.	Työkalu väärällä korkeudella. Säädä korkeutta.	Säädä korkeutta sopivalla kiintoavaimella - ks. osaa "Työkalun säätö".
Tehosekoitin liikkuu työtasolla.	Koneen alapuolella olevat ainesosien jäämät voivat saada koneen liikkumaan.	Puhdista ja kuivaa jalat ja työtaso perusteellisesti.
Keittiökone pysähtyy kesken käytön. LED-valo vilkahtaa kahdesti, minkä jälkeen se syttyy ja sammuu hitaasti - jakso toistuu. tai LED-valo vilkahtaa nopeasti 8 kertaa 2 sekunnin aikana, minkä jälkeen seuraa kaksi 1 sekunnin vilkhdusta.	Ylikuormittussuoja lauennut. Maksimikapasiteetti saavutettu. Nopeusanturin vika. Ylikuumentumisjärjestelmä käynnistynyt.	1) Palauta nopeussäädin asentoon 0 ja yritä käynnistää kone uudelleen.. Jos ongelma ei poistu, poista ainesosat kulhosta ja yritä uudelleen. Jos ongelma ratkesi, irrota koneen virtajohto pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä 45 minuutin ajan.
Nopeussäätimen LED-tilojen selitys		
1) Nopeus-säätimen LED-valo on sammuneena koneen virran ollessa päällä.	Keittiökoneessa on ollut virta päällä yli 20 minuuttia eikä sitä ole käytetty, ja kone on tästä syystä siirtynyt OFF-tilaan.	Käynnistä kone uudelleen kääntämällä nopeudensäädin asentoon "P" tai "1" ja palauttamalla se sen jälkeen asentoon "O".
2) Yksittäinen 1 sekunnin vilkhdus, jota seuraa 5 sekunnin sammuminen, toistuu jatkuvasti.	Nopeussäädin asennossa Off pään nostimen ollessa alhaalla ja koneen ollessa virtaan kytkettynä..	Normaali käyttö.
3) LED-valo sammuu ja syttyy jatkuvasti.	Tehosekoittimen pää nostettu käytön aikana. Tehosekoitin liitetty verkkovirtaan pään ollessa alhaalla ja nopeussäätimen ollessa asetettuna johonkin nopeusasentoon.	Laske sekoittimen pää alas ja/tai palauta nopeussäädin asentoon 'O' ja käynnistä kone uudelleen.
4) Neljä vilkhdusta sekunnissa 2 sekunnin ajan ja sen jälkeen 1 sekunnin ajan sammuneena, jonka jälkeenvilkahtaa 2 kertaa: 2 x 1 sekunnin ajan päällä, sen jälkeen 1 sekunnin ajan pois päältä. Jakso toistuu, kunnes se lopetetaan.	Moottori ylikuumentunut.	Palauta nopeussäädin asentoon "O". Irrota koneen johto pistorasiasta ja odota 15 minuuttia ennen kuin käynnistät koneen uudelleen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
5) Neljä vilkhdusta 2 sekunnin ajan, sen jälkeen 1 sekunnin ajan sammuneena, jonka jälkeen vilkahtaa 4 kertaa: 4 x 1 sekunnin ajan päällä, ja sen jälkeen 1 sekunnin ajan pois päältä.	Triac/PCBA -vika. Turvapiirin vika. Turvarelevika.	Palauta säädin asentoon "0". Irrota koneen johto pistorasiasta ja odota 15 minuuttia ennen kuin käynnistät koneen uudelleen.
6) Neljä vilkhdusta sekunnissa 2 sekunnin ajan ja sen jälkeen 1 sekunnin ajan sammuneena. Tämän jälkeen vilkahtaa 3 kertaa: 3 x (1 sekunti päällä, sen jälkeen 1 sekunti pois päältä).	NTC-vika.	Palauta säädin asentoon "0". Irrota koneen johto pistorasiasta ja odota 15 minuuttia ennen kuin käynnistät koneen uudelleen. Jos vika ei poistu, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen.

Türkçe

- Güvenlik 234-235
- Fişe takmadan önce 235
- Bakım ve Temizlik 236-237
- Parça Listesi 238-240
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı 240-242
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 240-242
- Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için 242-243
- Kullanım Tablosu 244-245
- Tarifler 246
- Aleti Ayarlama 247
- Kablo Saklama 248
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 249
- Sorun Giderme Kılavuzu 250-251

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın. (Makinenin tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır).
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Her zaman** hız kontrolünü 'O' KAPALI konumuna getirin ve araçları/eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce fişi prizden çekin.
- **Her zaman** uzuvlarınızı, saçlarınızı, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken **asla** başından ayrılmayın.
- Hasarlı aysgıtları **hiçbir biçimde** kullanmayınız. Aysgıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda. sayfadaki 'Servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- **Asla** parmaklarınızı menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Mutfak Robotunu **asla** kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **hiç bir zaman** ıslatmayın.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Bir kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kasenin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.
- Aynı anda birden fazla priz (Kase aleti yuvası ve Yüksek Hızlı çıkış) **kullanmayın**.
- Tavsiye Edilen Kullanım Tablosunda belirtilen maksimum miktar ve hızları **asla** aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun.
- Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların, dış kapağın ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşıırken her zaman mikser başlığındaki tutacaktan tutun.
- Cihazı, makineye takılı olan bir eklentiye kullanarak **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyinden **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa:
 1. Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri kadar olmalıdır.

2. Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır.
 3. Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
 - Maksimum değer en büyük yükü çeken doğrayıcı/öğütücü eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
 - 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.

Güç Tüketimi

- 20 dakika süresince herhangi bir işlem yapılmadığında, otomatik olarak KAPALI moduna geçer¹⁾.
- KAPALI Modu: 0,3W.

¹⁾ Makineyi yeniden aktif hale getirmek için, hız kontrol düğmesini 'P' veya '1'e çevirin ve sonrasında '0' a geri getirin.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce **her zaman** aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- İlk kullandığınızda kase aleti yuvasında ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.

Cihaz ve Çıkış Kapakları




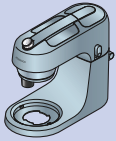

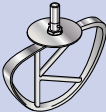
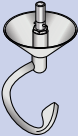
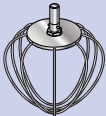

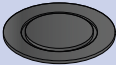
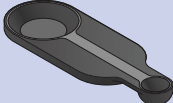
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- **Asla** suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.
- Fazla kabloyu makinenin arkasındaki kablo depolama kısmına yerleştirin.

Paslanmaz çelik kase

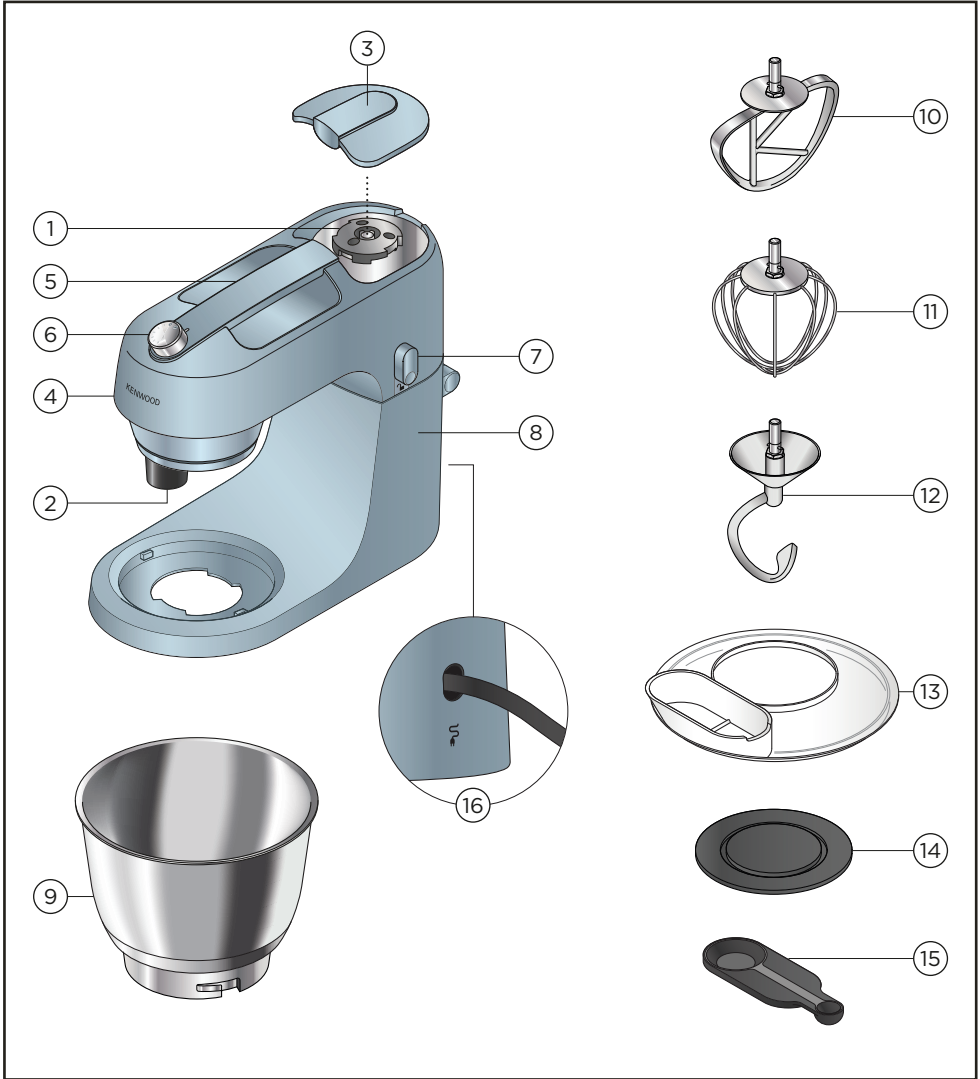
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik kasenizi temizlemek için **hiçbir zaman** tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Sıcaktan **uzak tutun** (ocaklar, fırınlar, mikrodalgalar).

Aletler ve sıçrama koruyucu

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parça Listesi

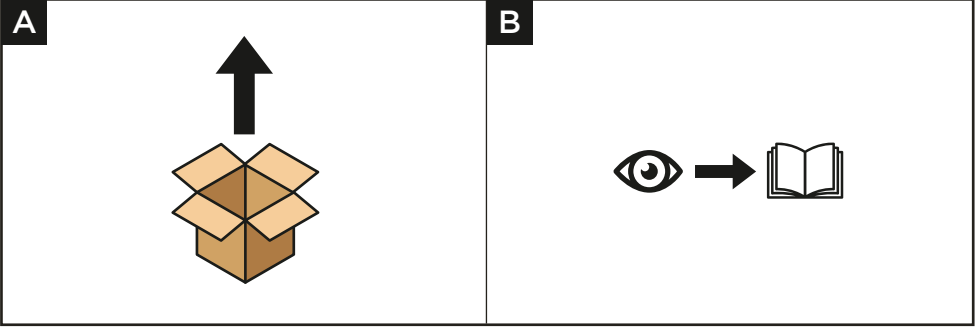


Eklenli ıkıřları

- ① Yüksek hız ıkıřı
- ② Kase aleti soketi

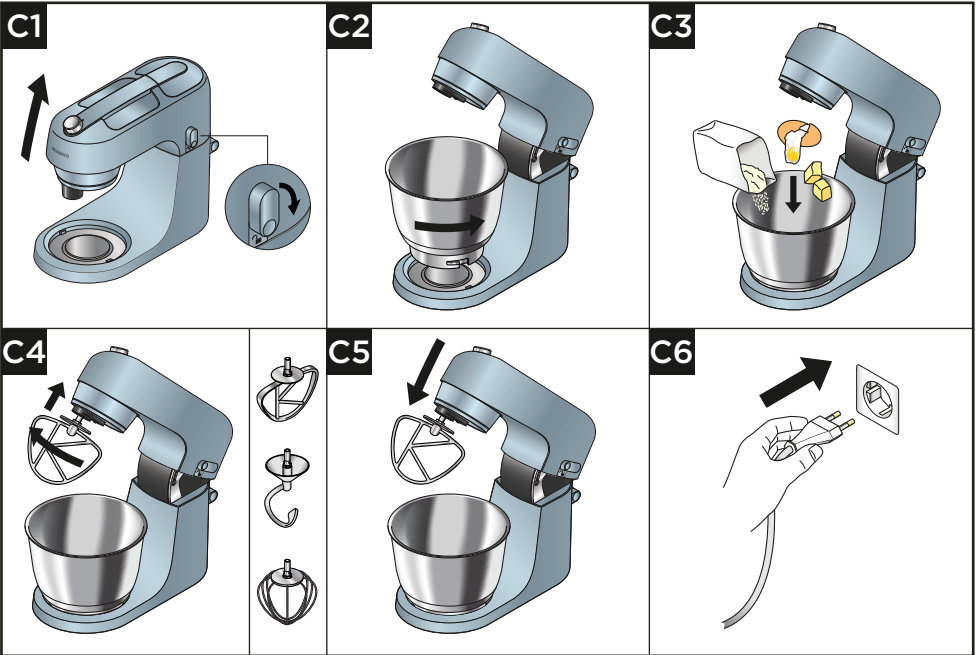
Mikser

- ③ Yüksek hız çıkıřı kapađı
- ④ Mikser kafası
- ⑤ Tutamak
- ⑥ Hız kontrol düđmesi
- ⑦ Kafa açma kolu
- ⑧ G nitesi
- ⑨ Kase
- ⑩ K ırpıcı
- ⑪ ırpıcı
- ⑫ Hamur aleti
- ⑬ Sıçrama koruyucusu
- ⑭ Kase Altlıđı
- ⑮ l kařıđı
- ⑯ Kablo saklama



Mutfak Robotunuzun Kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine hemen durur. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını alçaltın, hız anahtarını 'O' pozisyonuna getirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser kaldığı yerden çalışmaya hemen başlayacaktır.
- Diğer çıkışları kullanırken kaseye hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.
- Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın - makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde çevirin ve mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
- 2 Kaseyi tabana yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.
- 3 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 4 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
- 5 Kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine çevirerek mikser kafasını alçaltın ve kilitlenene kadar indirin.
- 6 Fişi prize takın. Hız kontrolünü istediğiniz ayara getirerek mutfak robotunu çalıştırın.
- 7 Maksimum hızda kısa aralıklarla çalıştırmak için puls (P) modunu kullanın.
- 8 Kullanımdan sonra hız kontrolünü 'O' KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
- 9 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

Tavsiye ve İpuçları

- Aletler kasenin altındaki malzemeleri almıyorsa, 'Alet Ayarlama' bölümüne bakın.
- Mutfak aygıtının, dökülmeleri en aza indirmek için 'yumuşak başlama' özelliği vardır. Ancak, eğer makine kasenin içinde ekme hamuru gibi ağır bir karışım varken çalıştırılırsa mikserin seçilen hıza erişmesinin birkaç dakika alacağını aklınızda bulundurun.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.

Tavsiye ve İp Uçları - K Çırpıcı

- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

Tavsiye ve İpuçları - Çırpıcı

- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti

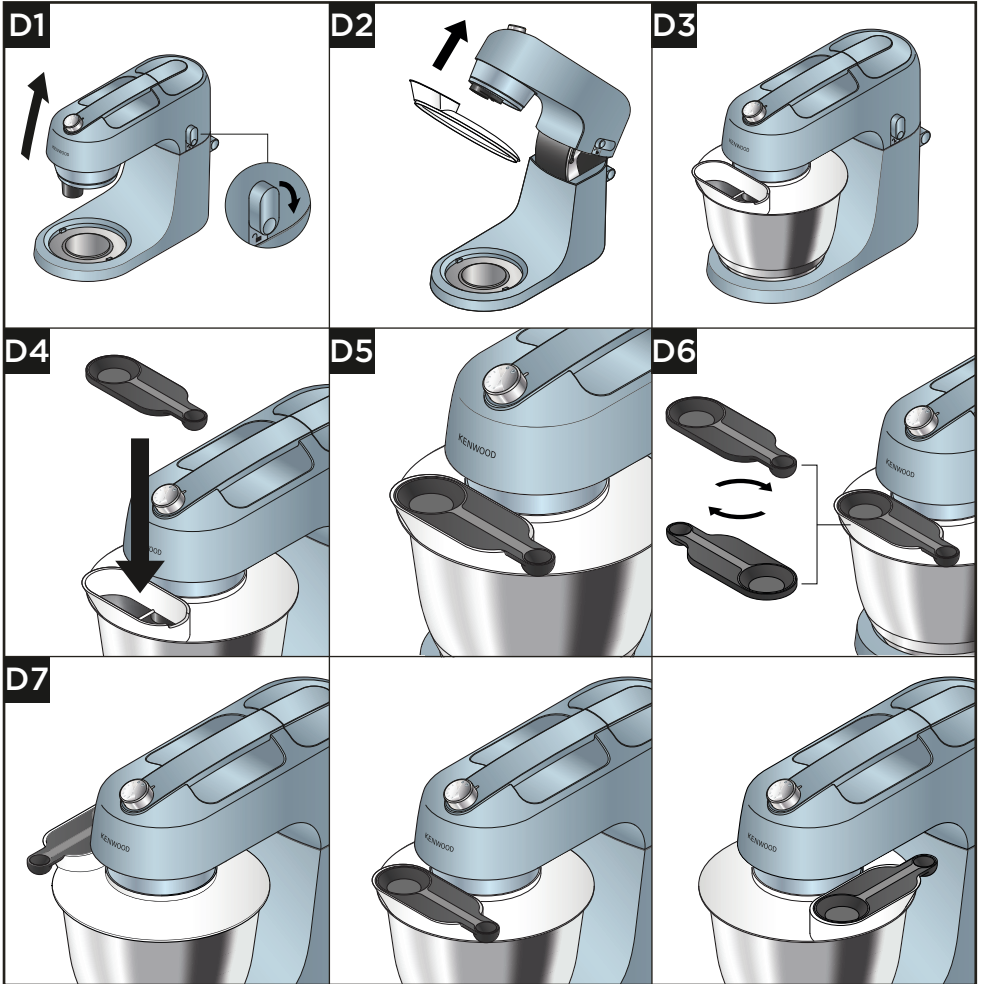
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.

Maya

- **Kuru maya** (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.
- **Taze maya:** unun içine ufalayın.
- **Diğer maya türleri:** üreticinin talimatlarını takip edin.
- Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulama bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.

Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmanıza gerek yoktur.

- 1 Mikserin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar itin. Oluk bölümü gösterildiği gibi yerleşmelidir.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Mikserin kafasını aşağı doğru indiriniz.

Not: Sıçrama koruyucusu takıldıktan sonra, mikserin hangi konumda kullanıldığına bağlı olarak 90 derece sola veya sağa döndürülebilir.

- 6 Sıçrama koruyucusunu mikser kafasını yukarı kaldırıp koruyucuyu aşağı doğru iterek çıkartın.
- 7 Ölçü kaşığı ek olarak, besleme oluşunun kapağı olarak da kullanılabilir. Sabitlemek için, ölçü kaşığını besleme oluşuna alçaltın ve yerine itin.

Not: Ölçüm kaşığı besleme oluşuna her iki yönde de oturacaktır.

Kullanım Tablosu

E	 MAX		 (dak.)
	 300 g 1,2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E 	 MAX		 (dak.)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (dak.)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recipes

Beyaz Ekmek Hamuru

800 gr Un
9 gr Tuz
13 gr Toz Kuru Maya
448 ml Su
15 gr Tereyađı

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Suyu kaseye dökün ardından kalan malzemeleri ekleyin.
- 3 1. hızda 45 – 60 saniye kadar veya hamur oluşana kadar karıştırın.
- 5 2. hızda 3-4 dakika kadar yoğurun.
- 5 Hamuru iki adet 2 lb'lik (900 g) ekmek kalıbına yerleştirin veya rulo haline getirerek yağlanmış bir pişirme tepsisine yerleştirin.
- 6 Bir havlu ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde boyutu ikiye katlanıncaya dek 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.
- 7 200°C'de 40 dakika veya rulolar için 15 – 20 dakika süresince pişirin.

Pizza Hamuru

500 gr Un
30 gr Zeytinyađı
7 gr Tuz
7 gr Maya
300 ml Su

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Bütün malzemeleri ekleyin.
- 3 Hamur kancası takın ve kafayı indirin.
- 4 1. hızda 1 dakika kadar karıştırın.
- 5 2. hızda 4 dakika kadar yoğurun.
- 6 Hamuru, unlanmış bir çalışma yüzeyinde top haline getirin.
- 7 Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
- 8 İkiye bölün ve 15 cm'lik pizza tabanı şeklinde açın.
- 9 İrmik kaplı bir fırın tepsisine aktarın, pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

Kuru erik marinatı

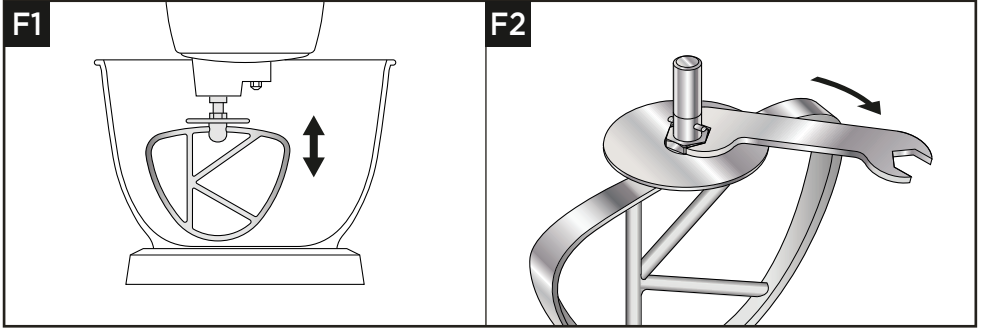
125g Şeffaf Akışkan Bal
20 g Yumuşak Erik
20 ml Su

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
- 2 Eklentiği Mutfak Robotuna takın.
- 3 5 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir.

Alet Ayarlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

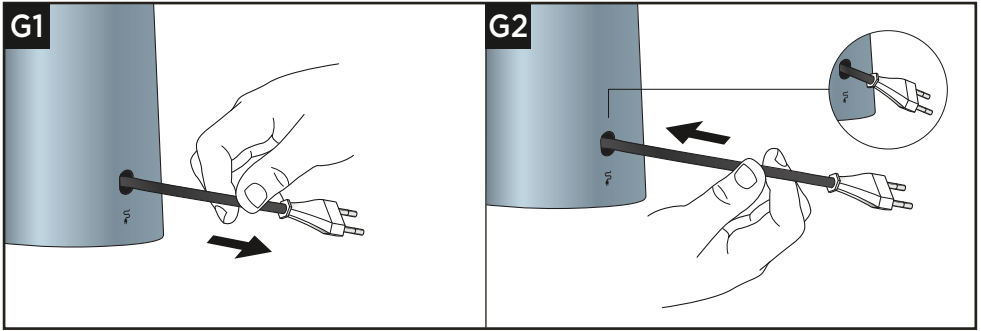


Önemli

- Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez. Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın.

- 1 Aleti fişten çekin.
 - 2 Mikser kafasını kaldırın ve Çırpıcıyı, K Çırpıcıyı veya hamur aletini takın.
 - 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak alet nerdeyse kase için tabanına dokunmalıdır.
 - 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kase için tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kase için tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
 - 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
 - 6 Aleti mikser için 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.
- Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir.

Kablo Saklama



Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın - "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
Mikser çalışma tezgahında hareket ediyor.	Makinenin alt tarafında yer alan malzeme kalıntıları, makinenin hareket etmesine katkıda bulunur.	Ayakları ve çalışma yüzeyini güzelce temizleyin.
Mutfak robotu çalışma sırasında duruyor. LED ışığı iki kez yanıp sönüyor, ardından ışık açılıp ve sönüyor - döngü tekrarlanıyor. Veya LED ışığı 2 saniyede 8 kez hızla yanıp sönüyor ve ardından 2 x 1 saniye yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruması etkinleştirildi. Maksimum kapasite aşıldı. Hız başarısız oldu. Aşırı ısınma sistemi etkinleştirildi.	1) Kontrol kadrancını 0 hız konumuna getirin, makineyi yeniden başlatmayı deneyin. Hata devam ederse, kasedeki malzemeleri çıkarın ve yeniden deneyin. Sorun çözülmez ise, makineyi fişten çekin 45 dakika kadar soğumasını bekleyin.
Kontrol Kadrancı LED Durumlarının Açıklaması		
1) Makine fişe takılıken kontrol kadrancı LED ışığı kapalı.	Mutfak Robotu, 20 dakikadan uzun süre çalıştırılmadan fişe takılı bırakıldı ve KAPALI moduna geçti.	Makineyi yeniden aktif hale getirmek için, hız kontrolünü 'P' veya 'I'e çevirin ve sonrasında 'O' a geri getirin.
2) 1 saniyelik süre tek yanıp sönme ve sonrasında 5 saniyelik kapanma, sürekli tekrarlanma.	Makine fişe takılı ve kafa kaldırma aşağı pozisyondayken, kontrol kadrancı kapalı konumda.	Normal çalışma.
3) LED ışığı sürekli olarak açılıp söner.	Çalışma sırasında mikser kafası yükseldi. Mikser, kafası aşağıda ve kontrol kadrancı hız konumuna ayarlanmış olarak takılı.	Mikser kafasını indirin ve/veya kontrol kadrancını, 'O' konumuna getirin, makineyi yeniden başlatın.
4) 2 saniyelik bir süre boyunca saniyede dört kez yanıp sönüyor, ardından 1 saniye boyunca yanmıyor ve sonrasında 2 kez yanıp sönüyor: 2x(1 saniye açık, sonrasında 1 saniye kapalı). Dizi, giderilene kadar tekrarlanıyor.	Motor Aşırı Isınma Arızası.	Kontrol kadrancını 'O' konumuna geri getirin. Makinenin fişini çekin, tekrar çalıştırmadan önce 15 dakika bekleyin.

Problem	Nedeni	Çözüm
5) 2 saniyelik bir süre boyunca saniyede dört kez yanıp sönüyor, ardından 1 saniye boyunca yanmıyor ve sonrasında 4 kez yanıp sönüyor: 4x(1 saniye açık, sonrasında 1 saniye kapalı).	Triyak/PCBA Arızası. Emniyet FlipFlop Arızası. Emniyet Rölesi Arızası.	Kontrol kadranını '0' konumuna geri getirin. Makinenin fişini çekin, tekrar çalıştırmadan önce 15 dakika bekleyin.
6) 2 saniyelik bir süre boyunca saniyede dört kez yanıp sönüyor, ardından 1 saniye boyunca yanmıyor ve sonrasında 3 kez yanıp sönüyor: 3x(1 saniye açık, sonrasında 1 saniye kapalı).	NTC Arızası	Kontrol kadranını '0' konumuna geri getirin. Makinenin fişini çekin, tekrar çalıştırmadan önce 15 dakika bekleyin. Hata devam ediyorsa, yerel servis merkezi ile iletişime geçin.

Česky

- Bezpečnost [253-254](#)
- Před zapojením [254](#)
- Péče a čištění [255-256](#)
- Seznam dílů [257-259](#)
- Používání kuchyňského robota [259-261](#)
 - Nákresey a pokyny k použití [259-261](#)
- Nasazení a používání krytu mísy [261-262](#)
- Tabulka doporučeného nastavení [263-264](#)
- Recepty [265](#)
- Nastavení nástrojů [266](#)
- Uložení kabelu [267](#)
- Servis a údržba [268](#)
- Průvodce odstraňováním problémů [269-270](#)

Bezpečnost

- Přečtete si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítek s označením jmenovitého výkonu na spodní straně přístroje neodstraňujte.)
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů/nástavců, po použití přístroje a před čištěním **vždy** otočte ovladač rychlosti do polohy ‚O‘ (vypnuto) a odpojte přístroj od zdroje napájení.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- Spuštěný kuchyňský robot **nenechávejte** bez dozoru.
- **Nepoužívejte** přístroj, pokud je poškozený. Dejte ho přezkoušet nebo opravit: viz ‚Servis a údržba‘.
- **Nikdy** nevkládejte prsty do pantového mechanismu.
- Napájecí kabel **nikdy** nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Kuchyňský robot **nikdy** nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Pohonnou jednotku, napájecí kabel a zástrčku **nikdy** nenamáčejte.
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro vysokou rychlost).
- **Nepřekračujte** množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Před použitím příslušenství si přečtete bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Přístroj je těžký, buďte opatrní při jeho zvedání.
- Než přístroj zvednete, ujistěte se, že hlavice je zajištěná a mísa, nástavce, kryt vývodu a přívodní šňůra jsou zabezpečené.
- Při přenášení přístroj vždy uchopte za rukojeť na hlavici mixéru.
- **Nepřenášejte** ani **nezvedejte** přístroj pomocí připojeného nástavce.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, **nehýbejte** ani ji **nezvedejte**, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- **Nespouštějte** přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a **netlačte** silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Při použití prodlužovacího kabelu:
 1. Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče.
 2. Kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout.
 3. Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- 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.
- Maximální výkon odpovídá výkonu sekáčku/mlýnku, který má nejvyšší spotřebu. Ostatní nástavce mohou mít nižší spotřebu energie.
- 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.

Spotřeba energie

- Automatické přepnutí do režimu VYPNUTO po 20 minutách nečinnosti¹⁾.
- Režim VYPNUTO: 0,3 W.

¹⁾ Přístroj znovu aktivujete tím, že otočíte přepínač rychlostí do polohy ‚P‘ nebo ‚1‘ a poté do polohy ‚0‘.

Před zapojením

- Piesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Péče a čištění

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Na výstupu pro nástroje k míse ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev – mazivo setřete.

Přístroj a kryty výstupů


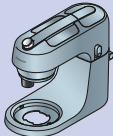


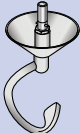
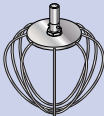

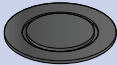
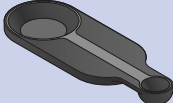
- Otřete vlhkým hadříkem a osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- **Nepoužívejte** brusné materiály a **nenamáčejte** do vody.
- Nadbytečný kabel ukládejte v prostoru pro uložení kabelu vzadu na přístroji.

Nerezová mísa

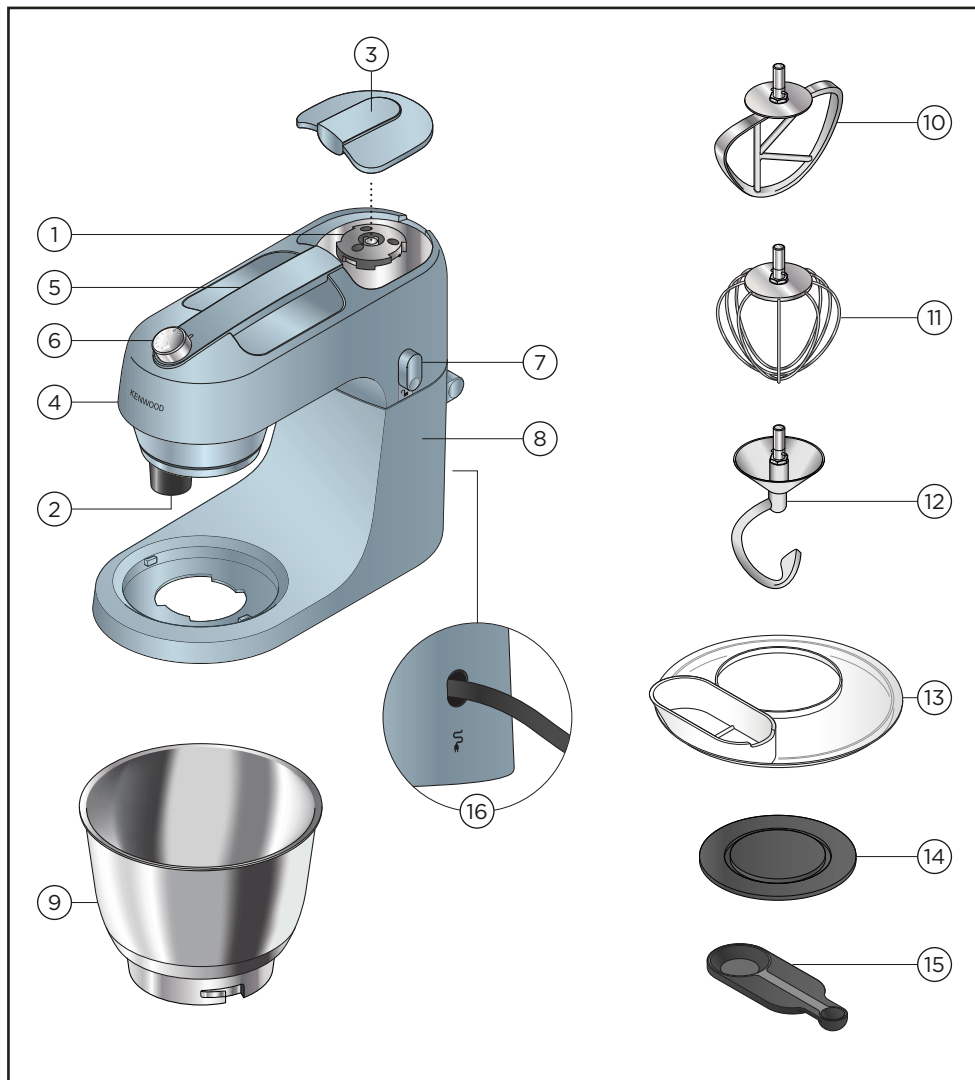
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy **nepoužívejte** drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).

Nástroje a kryt mísy

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Seznam dílů

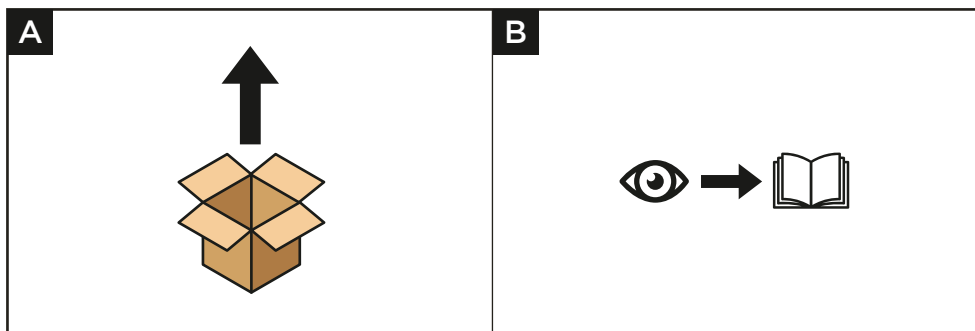


Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost
- ② Výstup pro nástroje k míse

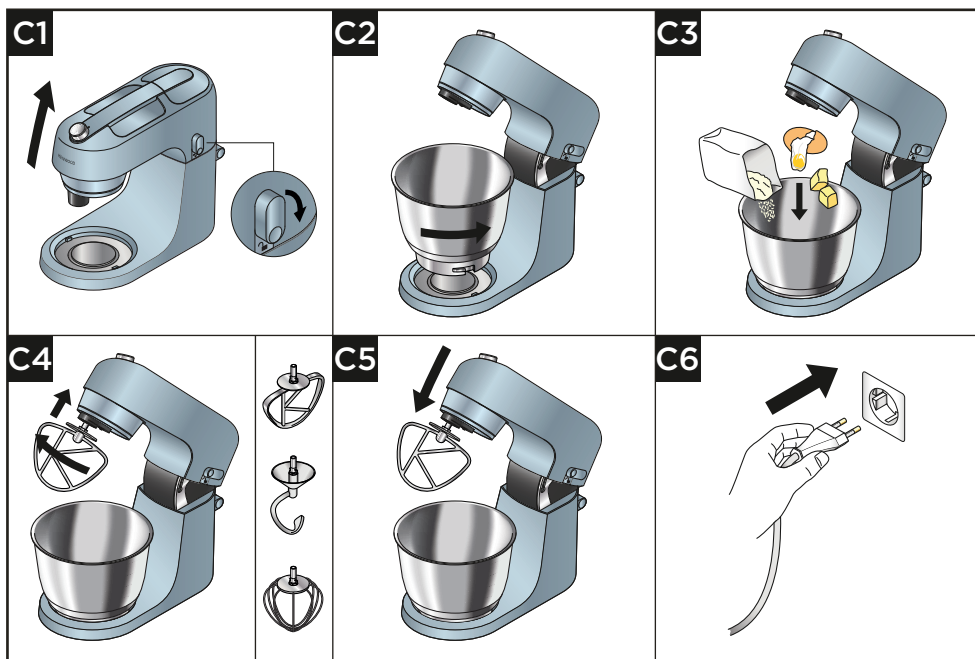
Mixér

- ③ Kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ④ Hlavice mixéru
- ⑤ Rukojeť
- ⑥ Knoflík k ovládání rychlosti
- ⑦ Páčka pro uvolnění hlavice
- ⑧ Hnací jednotka
- ⑨ Mísa
- ⑩ K-metla
- ⑪ Šlehací metla
- ⑫ Hnětací hák
- ⑬ Kryt mísy
- ⑭ Podložka pod mísu
- ⑮ Odměrka
- ⑯ Prostor pro uložení kabelu



Používání kuchyňského robota

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Pokud hlavici mixéru během provozu zvednete, robot ihned přestane pracovat. Chcete-li jej znovu spustit, sklopte hlavici mixéru, otočte přepínač rychlostí do vypnuté polohy ‚O‘, počkejte pár sekund a pak znovu zvolte rychlost. Mixér by se měl ihned znovu spustit.
- Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uloženy v míse.
- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Nikdy nepřekračujte maximální objemy a rychlosti - přístroj by se mohl přetížit.
- Před použitím přístroje prověřte, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.

- 1 Otočte páčkou pro zvedání hlavice ve směru hodinových ručiček a zvedejte hlavici robota, dokud nezaklapne.
- 2 Nasadte mísu na základnu a otočením proti směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 4 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
- 5 Otočte páčkou pro zvedání hlavice proti směru hodinových ručiček a spouštějte hlavici robota, dokud nezaklapne.
- 6 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Zapněte ho otočením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost.
- 7 Pro krátké impulzy maximální rychlosti použijte pulzní režim (P).
- 8 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
- 9 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Rady a tipy

- Pokud nástroje nedosáhnou na ingredience na dně mísy, projděte si pokyny v části Nastavení nástrojů.
- Váš kuchyňský robot je vybaven funkcí pomalého spuštění, která minimalizuje rozstříknutí při zapnutí. Pokud však přístroj zapnete, když je v míse tuhá směs, například chlebové těsto, může trvat několik sekund, než přístroj dosáhne zvolené rychlosti.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.

Rady a tipy – K-metla

- Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.

Rady a tipy – šlehací metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není tuk nebo vaječný žloutek.

Rady a tipy – hnětačící hák

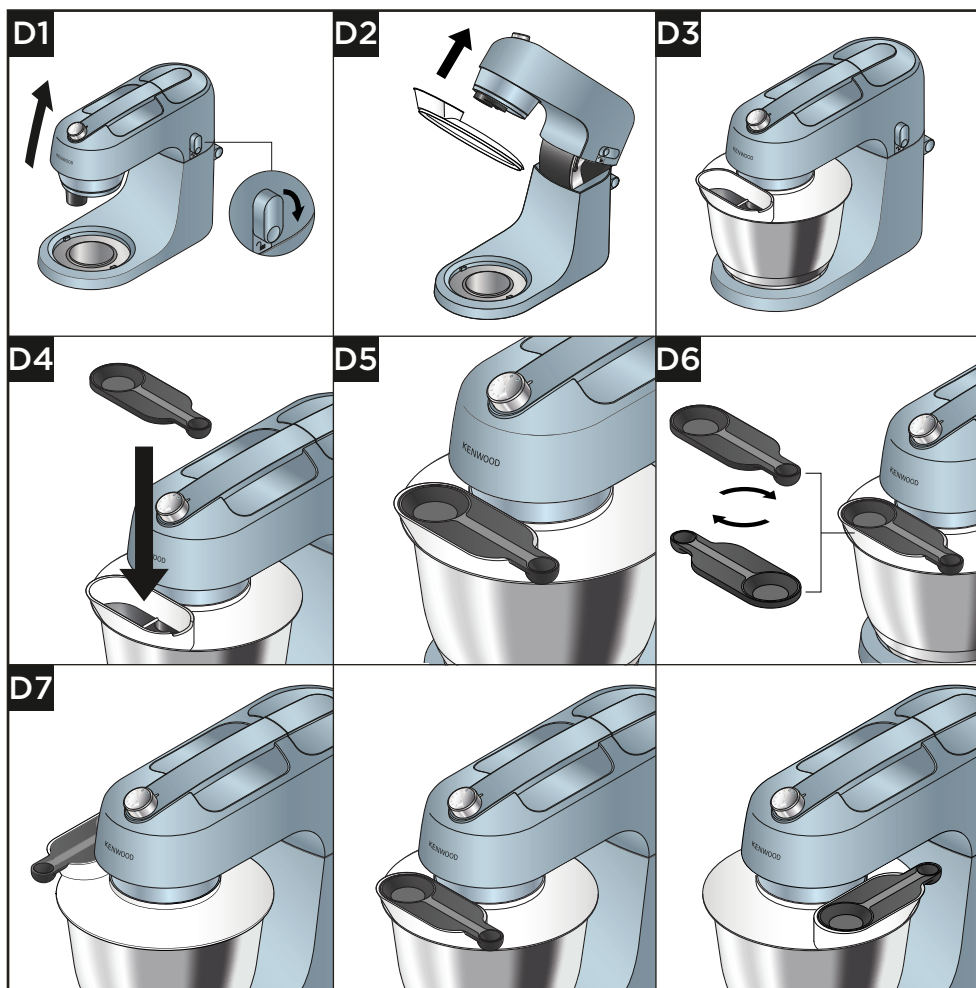
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.

Droždí

- **Sušené droždí** (typ, který je třeba rozpustit ve vodě): Nalijte do mísy teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte od stát asi 10 minut do zpěnění.
- **Čerstvé droždí:** Nadropte do mouky.
- **Ostatní typy droždí:** Řiďte se pokyny výrobce.
- Vložte těsto do polyetylenového sáčku potřeného zevnitř tukem nebo do mísy přikryté utěrkou. Potom ho nechejte v teple, dokud se jeho objem nezdvójnásobí.

Nasazení a používání krytu mísy

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Při mixování je možné přidávat ingredience rovnou do mísy násypkou v krytu.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt proti stříkání sundávat.

- 1 Zvedněte hlavici robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Nasadte na základnu mísu.
- 3 Tlačte kryt na spodní stranu hlavičky robota, dokud nezapadne na místo. Strana s násypkou by měla být umístěna tak, jak je uvedeno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici robota..

Poznámka: Nasazený kryt je možné otáčet doleva a doprava až o 90 stupňů v závislosti na tom, v jaké poloze se robot používá.

- 6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici robota a kryt zatlačíte dolů.
 - 7 K zakrytí násypky lze použít odměrku. Vložte odměrku na násypku a zatlačte ji na místo.
- Poznámka: Odměrka do násypky zapadne v obou směrech.

Tabulka doporučeného nastavení

E	 MAX		 (Min)	
	  Total 300 g 1.2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E			 (Min)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
			 (Min)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recepty

Těsto na bílý chléb

800 g mouky

9 g soli

13 g instantního sušeného droždí

448 ml vody

15 g sádla nebo másla

- 1 Nasadte mísu na robota.
- 2 Nalejte do mísy vodu a poté vložte zbývající ingredience.
- 3 Mixujte při rychlosti 1 po dobu 45–60 sekund nebo dokud se nevytvoří těsto.
- 4 Zpracovávejte těsto 3–4 minuty při rychlosti 2.
- 5 Přemístěte těsto do 900g forem nebo ho vytvarujte do rohlíků a položte je na vymazaný plech.
- 6 Přikryjte těsto utěrkou a nechejte ho 45–60 minut kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvoujnásobí.
- 7 Pečte 40 minut (chléb) nebo 15–20 minut (rohlíky) při teplotě 200 °C.

Těsto na pizzu

500 g mouky

30 g olivového oleje

7 g soli

7 g droždí

300 ml vody

- 1 Nasadte mísu na robota.
- 2 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 3 Nasadte hnětací hák a spusťte hlavici.
- 4 Mixujte 1 minutu při rychlosti 1.
- 5 Zpracovávejte 4 minuty při rychlosti 2.
- 6 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu kouli.
- 7 Přikryjte těsto vlhkou utěrkou a nechejte ho na teplém místě 30–40 minut odpočívat.
- 8 Rozdělte těsto na dva díly a vyválejte dva 15cm korpusy na pizzu.
- 9 Přemístěte je na plech vysypaný pšeničnou krupicí, pokladte surovinami a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

Marináda ze sušených švestek

125 g čirého tekutého medu

20 g měkkých sušených švestek

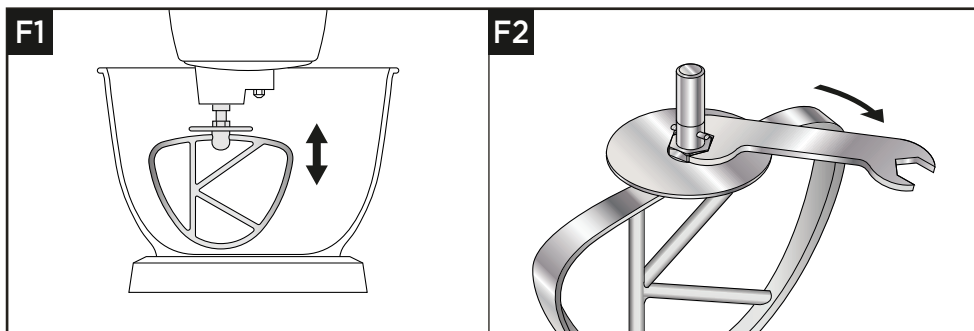
20 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na kuchyňský robot.
- 3 Zapněte na 4 sekundy pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeby.

Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.

Nastavení nástrojů

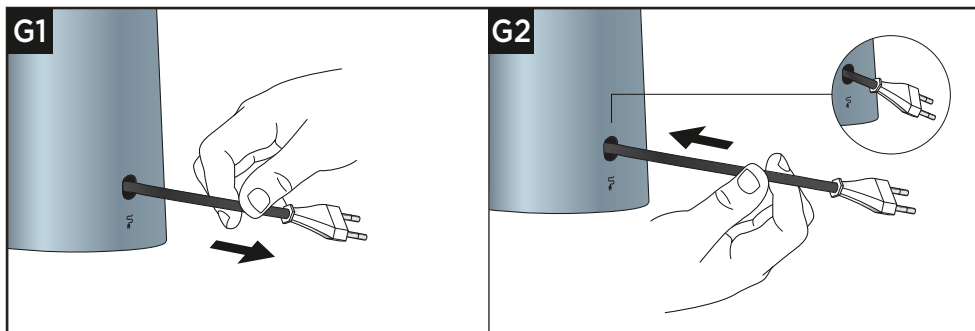
Nákresy a pokyny k použití



Důležité

- Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování. Pokud však výšku některého nástroje chcete upravit, použijte klíč vhodné velikosti.
- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
 - 2 Zvedněte hlavici robota a nasadte šlehací metlu, K-metlu nebo hnětací hák.
 - 3 Spusťte hlavici robota.. Pokud je třeba upravit výšku nástroje, zvedněte hlavici robota ve vyjměte nástroj. Nástroj by se měl pokud možno téměř dotýkat dna mísy.
 - 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídelí ve směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídelí proti směru hodinových ručiček.
 - 5 Utáhněte matici.
 - 6 Nasadte do robota nástroj a spusťte hlavici dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše.).
 - 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.
- Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

Uložení kabelu



Servis a údržba

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



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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Mixér se pohybuje po pracovní ploše.	Pohyb způsobují zbytky ingrediencí na spodní straně přístroje.	Řádně vyčistěte a osušte nožičky a pracovní plochu.
Mixér se během provozu zastaví. Kontrolka LED dvakrát zabliká a poté se bude světlo postupně zesilovat a zase zeslabovat - cyklus se bude opakovat. nebo Kontrolka LED v průběhu dvou sekund osmkrát rychle zabliká a poté se dvakrát rozsvítí na jednu sekundu.	Byla aktivována ochrana před přetížením. Byla překročena maximální kapacita. Nastala chyba váhového senzoru. Byl aktivován systém ochrany před přehřátím.	1) Vraťte knoflík k ovládání rychlosti do polohy 0 a pokuste se přístroj znovu spustit. Pokud chyba přetrvá, vyjměte z mísy ingredience a pokuste se o celou operaci znovu. Pokud se problém nevyřeší, odpojte přístroj od zdroje napájení a nechejte ho 45 minut vychladnout.
Vysvětlení stavu kontrolky LED na knoflíku k ovládání rychlosti		
1) Kontrolka LED knoflíku k ovládání rychlosti zhasne, když je přístroj připojený ke zdroji napájení.	Přístroj zůstal více než 20 minut připojený ke zdroji napájení, aniž by bylo v provozu, a přepnul se do režimu VYPNUTO.	Aktivujte znovu přístroj tím, že otočíte přepínač rychlosti do polohy ‚P‘ nebo ‚1‘ a poté do polohy ‚0‘.
2) Kontrolka se rozsvítí na jednu sekundu a pak na pět sekund zhasne. Tato sekvence se neustále opakuje.	Knoflík k ovládání rychlosti je v poloze vypnuto, hlavice je dole a přístroj je připojený ke zdroji napájení.	Běžný provoz
3) Kontrolka LED se plynule rozsvěcuje a zhasíná.	Během provozu došlo ke zvednutí hlavice robota. Robot je připojený ke zdroji napájení, hlavice je dole a knoflík k ovládání rychlosti je přepnutý na některou z rychlostí.	Spusťte znovu přístroj spuštěním hlavice a/nebo přetočením knoflíku do polohy ‚0‘.

Popis problému	Příčina	Řešení
4) Kontrolka po dobu dvou sekund bliká čtyřikrát za sekundu, pak na jednu sekundu zhasne a poté se dvakrát za sebou rozsvítí na jednu sekundu a na jednu sekundu zhasne. Sekvence se bude opakovat, dokud se problém nevyřeší.	Přehřátí motoru	Vraťte knoflík k ovládání rychlosti do polohy ‚O‘. Odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte 15 minut, než ho znovu zapnete.
5) Kontrolka po dobu dvou sekund bliká čtyřikrát za sekundu, pak na jednu sekundu zhasne a poté se čtyřikrát za sebou rozsvítí na jednu sekundu a na jednu sekundu zhasne.	Chyba triaku/PCBA Chyba bezpečnostního spínače FlipFlop Chyba bezpečnostního relé	Vraťte knoflík k ovládání rychlosti do polohy ‚O‘. Odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte 15 minut, než ho znovu zapnete.
6) Kontrolka po dobu dvou sekund bliká čtyřikrát za sekundu, pak na jednu sekundu zhasne a poté se třikrát za sebou rozsvítí na jednu sekundu a na jednu sekundu zhasne.	Chyba teplotního čidla NTC	Vraťte knoflík k ovládání rychlosti do polohy ‚O‘. Odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte 15 minut, než ho znovu zapnete. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko.

Magyar

- Első a biztonság [272-273](#)
- Csatlakoztatás előtt [273](#)
- Karbantartás és tisztítás [274-275](#)
- Alkatrészlista [276-278](#)
- A konyhai robotgép használata [278-280](#)
 - Ábrák és használati utasítások [278-280](#)
- A fröccsenésgátló felszerelése és használata [281-282](#)
- Használati útmutató [283-284](#)
- Receptek [285](#)
- A keverőfej beállítása [286 287](#)
- Vezetéktároló [288](#)
- Szerviz és vevőszolgálat
- Hibaelhárítási útmutató [289-290](#)

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét! (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.)
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt **mindig** állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Mindig** tartsa távol a testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- Működés közben **soha** ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket **soha** ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- **Soha** ne dugja az ujját a csuklószerkezetbe.
- **Ne** hagyja a vezetéket olyan helyen lelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- **Ne** működtesse a konyhai robotgépet felemelt állásban lévő gépkarral.
- Ügyeljen arra, hogy a meghajtóegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- **Ügyeljen arra**, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata és nagy sebességű meghajtó nyílása).
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel.
- Emelés előtt ellenőrizze, hogy a fej rögzítve legyen, és hogy az edény, a keverőfejek, a meghajtó fedele és a vezeték biztonságos helyzetben legyenek.
- A készülék mozgatásakor mindig a gépkaron levő fogantyúnál fogja meg.
- **Soha** ne mozgassa vagy emelje a készüléket a gépre szerelt tartozéknál fogva.
- **Ne** mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhai robotgép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozéokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekeknek figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

- Ha hosszabbító kábelt használ:
 1. A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása.
 2. A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat.
 3. A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- 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.

Energiafogyasztás

- 20 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsolt üzemmódra vált.¹⁾
- Kikapcsolt üzemmód: 0,3 W.

¹⁾ A gép újraaktiválásához forgassa a sebességszabályozó tárcsát „P” vagy „1” állásba, majd vissza az „O” állásba.

Csatlakoztatás előtt

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

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a keverőfej csatlakozóaljzatánál ②. Ez normális jelenség – törölje le a kenőanyagot.

Készülék és meghajtófedelek

- Törölje át nedves ruhával, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- **Ne** használjon súrolószert, és soha **ne** merítse vízbe.
- A felesleges vezetéket tárolja a gép hátulján levő vezetéktároló rekeszben.

Rozsdamentes acél keverőedény

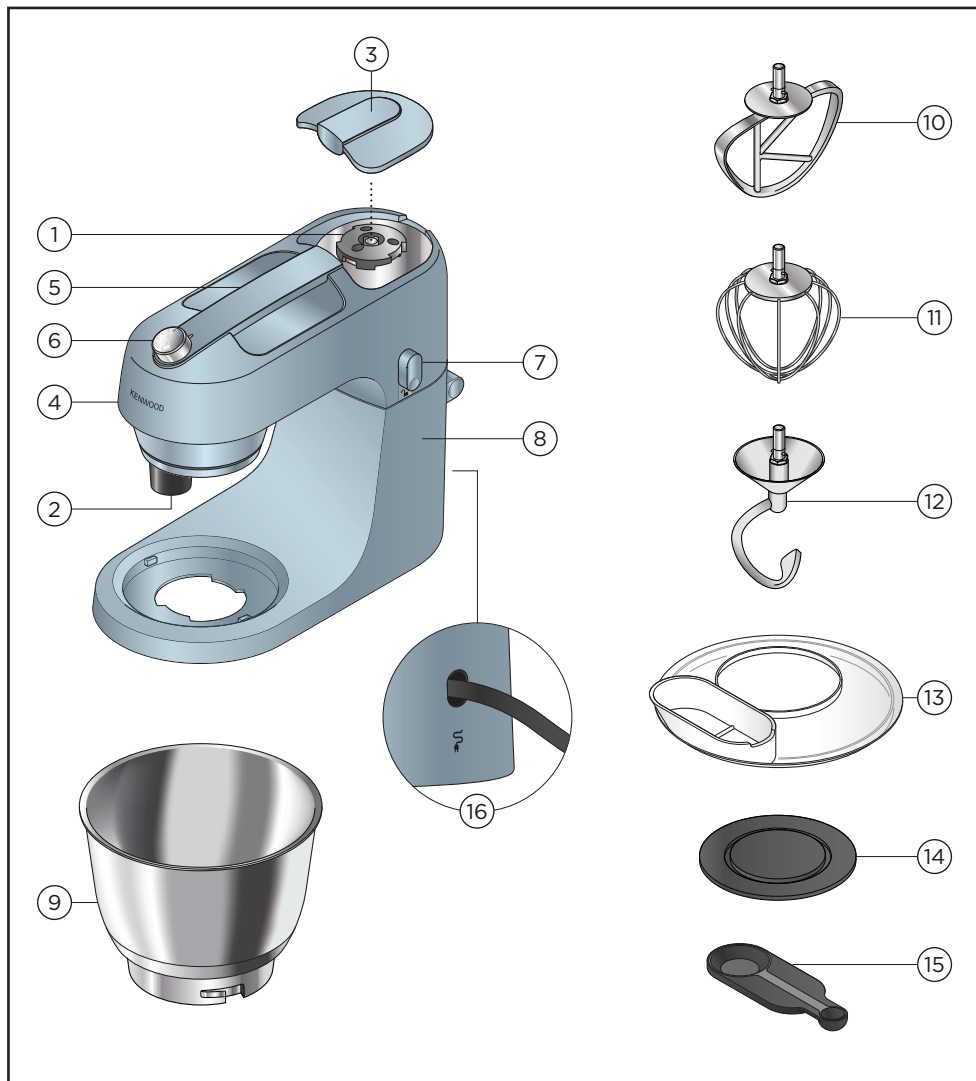
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél keverőedény tisztításánál **soha** ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- **Óvja** a közvetlen hőtől (tűzhely,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

Keverőfejek és fröccsenésgátló

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Alkatrészlista

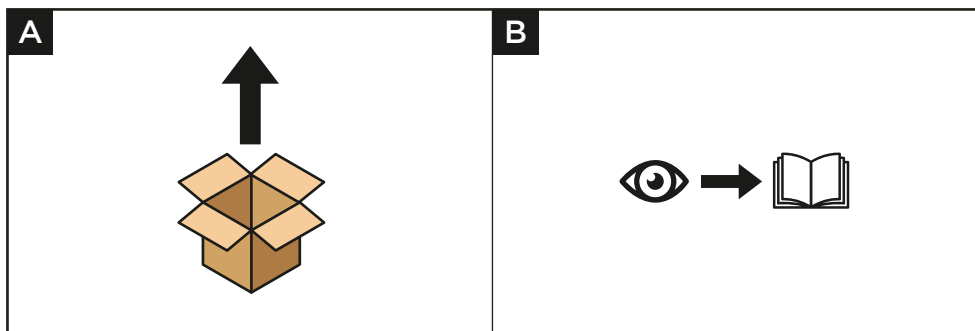


Meghajtók nyílásai

- ① Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② Edény keverőszárának csatlakozóaljzata

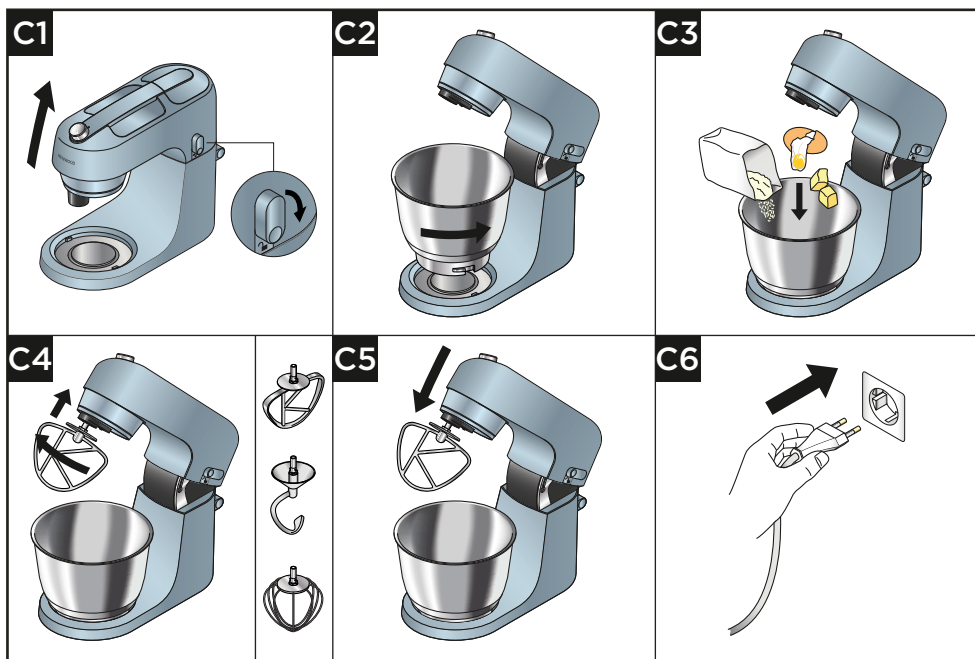
Keverőgép

- ③ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ④ Gépkar
- ⑤ Fogantyú
- ⑥ Sebességszabályozó tárcsa
- ⑦ Gépkar kioldókarja
- ⑧ Meghajtóegység
- ⑨ Edény
- ⑩ K-keverő
- ⑪ Habverő
- ⑫ Dagasztóeszköz
- ⑬ Fröccsenésgátló
- ⑭ Edényalátét
- ⑮ Mérőkanál
- ⑯ Vezetéktároló



A konyhai robotgép használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Ha üzemelés közben felemeli a gépkart, a gép azonnal leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a gépkart, a sebességszabályozót fordítsa az „O” állásba, várjon néhány másodpercig, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A konyhai robotgép azonnal elindul.
- Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőszár ne legyen felszerelve vagy ne legyen tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílást használ.
- Sűrű keverékekhez (minden egyben tésztákhoz vagy margarinnal és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- A termék használata előtt ellenőrizze, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.

- 1 A gépkar kioldókarját fordítsa el jobbra, és emelje fel a gépkart, amíg rögzül.
- 2 Helyezze az edényt az alapra, és balra elfordítva rögzítse.
- 3 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 4 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
- 5 A gépkar kioldókarját balra elfordítva hajtja le a gépkart egészen addig, amíg rögzül.
- 6 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. A sebességszabályozó kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet.
- 7 A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
- 8 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt „O” állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
- 9 A keverőszárat először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

Tanácsok és tippek

- Ha a keverőfejek nem szedik fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.
- A konyhai robotgép „lágú indítás” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértészta, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.

Tanácsok és tippek – K-keverő

- Amikor tésztát készítéhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

Tanácsok és tippek – Habverő

- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se az edényben ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.

Tanácsok és tippek - Dagasztóeszköz

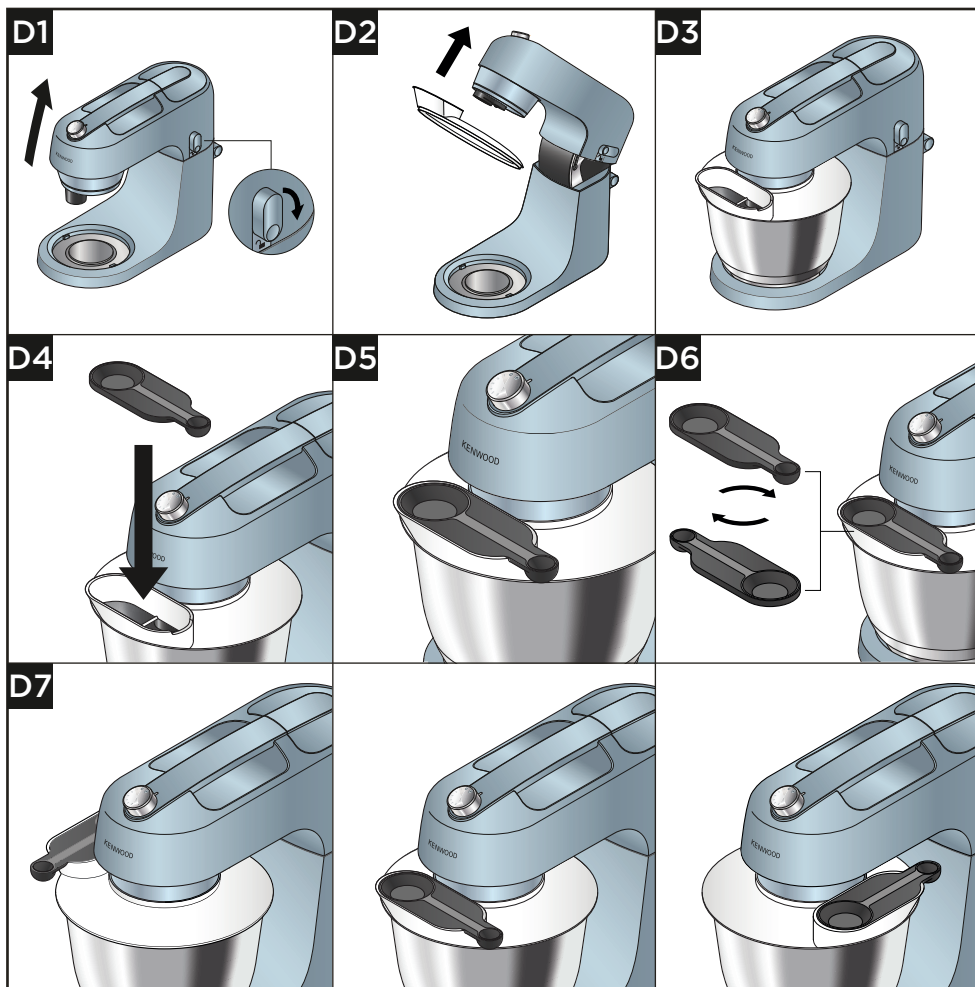
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki az edényből, és dagassza két részletben.

Élesztő

- **Szárított élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percre, amíg enyhén habos lesz.
- **Friss élesztő:** morzsolja be a lisztbe.
- **Egyéb élesztők:** kövesse a gyártó utasításait.
- Tegye a tésztát egy bezsírozott polietilén zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe. Ezután hagyja meleg helyen, amíg a kétszeresére nem dagad.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- A fröccsenésgátló garatán keresztül keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat.
- A keverőfejek cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.

- 1 Hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze az edényt az alapra.
- 3 Tolja fel a fröccsenésgátlót a gépkar aljára, amíg teljesen a helyére nem kerül. A garatrész a képen látható módon álljon.
- 4 Illessze a kívánt keverőszárat az aljzatba.
- 5 Hajtsa le a gépkart.






Megjegyzés: ha a fröccsenésgátló fel van szerelve, akkor 90 fokban elforgatható balra vagy jobbra, attól függően, hogy a konyhai robotgépet milyen helyzetben használja.

- 6 A fröccsenésgátló fedél levételéhez hajtsa fel a gépkart és tolja lefelé a fedelet.
- 7 A mérőkanál emellett az adagológarat fedeleként is használható. A rögzítéshez helyezze a mérőkanalat az adagológaratba, és nyomja le.

Megjegyzés: a mérőkanál mindkét irányban behelyezhető az adagológaratba.

Használati útmutató

E	 MAX		 (perc)	
	  300 g 1.2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1.8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (perc)
	8	1-6	1-2
	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (perc)
	  800 g 1.290 kg	1	1
		2	3-4
	  800 g 1.350 kg	1	1
		2	3-4
	  700 g 1.520 kg	1	1
		2	4-9
	  500 g 775 g	1-2	5

Receptek

Fehér kenyér tészta

800 g liszt

9 g só

13 g gyors hatású szárított élesztő

448 ml víz

15 g zsír vagy vaj

- 1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
- 2 Öntse először a vizet az edénybe, majd a többi hozzávalót is.
- 3 Keverje 1-es fokozaton 45-60 másodpercig, vagy amíg tészta állagú nem lesz.
- 4 Dagassza 2-es fokozaton 3-4 percig.
- 5 Helyezze a tésztát két 900 g-os tepsibe, vagy formázzon belőle zsemliket és tegye bezsírozott sütőlapra.
- 6 Takarja le a tésztát meleg konyharuhával, és hagyja a tésztát meleg helyen 45-60 percig kelni, amíg a duplájára nem dagad.
- 7 Süssse 200 °C-on 40 percig vagy 15-20 percig zsemlik esetén.

Pizzatészta

500 g liszt

30 g olívaolaj

7 g só

7 g élesztő

300 ml víz

- 1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
- 2 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
- 3 Helyezze be a dagasztókart, és engedje le a gépkart.
- 4 Keverje 1-es fokozaton 1 percig.
- 5 Dagassza 2-es fokozaton 4 percig.
- 6 Formázza a tésztát lisztezett munkafelületen cipó alakúra.
- 7 Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, és hagyja meleg helyen 30-40 percig.
- 8 Ossza ketté, és nyújtsa ki két 15 cm-es pizzalapot.
- 9 Helyezze egy búzadarával beszórt tepsibe, tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süssse 10-15 percig 240 °C-on.

Szilvapác

125 g folyós méz

20 g puha aszalt szilva

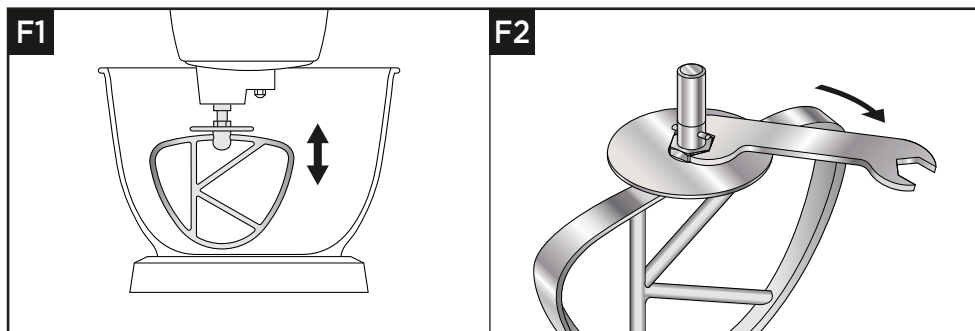
20 ml víz

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
- 2 Szerelje fel a tartozékot a konyhai robotgépre.
- 3 Kapcsolja 4 másodpercre rövid üzem állásba.
- 4 Használja fel ízlés szerint.

Megjegyzés: A mini daráló tartozék külön megvásárolható.

A keverőfej beállítása

Ábrák és használati utasítások

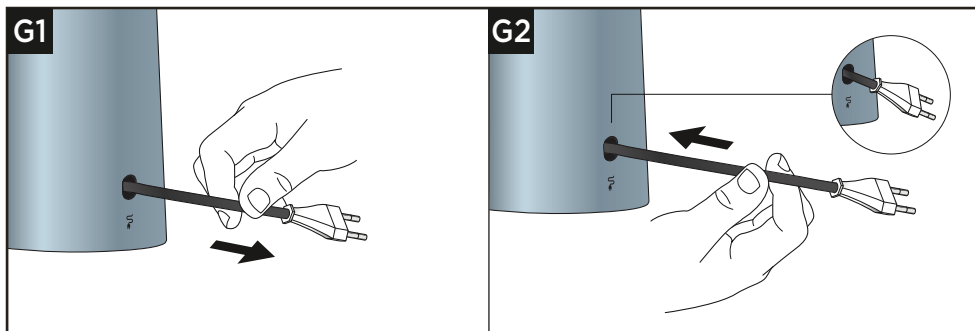


Fontos

- A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék edényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot.

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
 - 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt, K-keverőt vagy dagasztóeszközt.
 - 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a gépkart, és vegye ki a keverőfejet. A keverőfejnek majdnem hozzá kell érnie az edény aljához.
 - 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a tengelyt beállíthassa. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a tengelyt forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a tengelyt forgassa el jobbra.
 - 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
 - 6 Helyezze a keverőfejet a robotgépbe, és engedje le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
 - 7 Szükség esetén ismétlje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.
- Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

Vezetéktároló



Szerviz és vevőszolgálat

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



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A habverő vagy a K-keverő az edény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A robotgép mozog a munkalapon.	A gép alá került élelmiszer-maradványok hozzájárulnak a gép elmozdulásához.	Alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a lábakat és a munkafelületet.
A konyhai robotgép leáll működés közben. A LED-lámpa kétszer villan, ezután a fénye elhalványul, majd felerősödik – a ciklus ismétlődik. VAGY A LED-lámpa 2 másodperc alatt 8-szor gyorsan felvillan, majd 2 x 1 másodperces villanás következik.	A túlterhelés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást. A sebességérzékelő meghibásodott. A túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt.	1) Állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát az „O” sebességállásba, és próbálja meg újraindítani a gépet. Ha a hiba továbbra is fennáll, távolítsa el a hozzávalókat az edényből, és próbálja meg újraindítani. Ha a probléma nem oldódik meg, a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 45 percet, hogy a készülék lehűljön.
A sebességszabályozó tárcsa LED-állapotai		
1) A sebességszabályozó tárcsa LED-lámpája kialszik, miközben a gép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorbá.	A konyhai robotgép hálózati csatlakozója 20 percnél tovább be volt dugva a konnektorbá, de a gépet nem működtették, és kikapcsolt üzemmódra váltott.	A gép újraaktiválásához forgassa a sebességszabályozó tárcsát „P” vagy „1” állásba, majd vissza az „O” állásba.
2) Egyszeri 1 másodperces villanás, majd 5 másodperces elsötétedés – folyamatosan ismétlődik.	A sebességszabályozó tárcsa kikapcsolt állásban van, a gépkar lehajtva, miközben a gép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorbá.	Normál működés.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
3) A LED-lámpa fénye folyamatosan váltakozva elhalványul, majd felerősödik.	A gépkart működés közben felemelte. A hálózati csatlakozót akkor dugta be a konnektorba, amikor a gépkar lehajtott állapotban volt és a sebességszabályozó tárcsa sebességfokozatba volt állítva.	Engedje le a gépkart és/ vagy állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát az „O” állásba, és indítsa újra a gépet.
4) Másodpercenként négy villanás 2 másodpercig, majd 1 másodpercig nem világít, ezt követi 2 villanás: 2x(1 másodpercig világít, majd 1 másodpercig sötét). Addig ismétlődik, amíg nem törli az állapotot.	Motor túlmelegedés hiba.	Állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát az „O” állásba. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, és várjon 15 percet a gép újraindítása előtt.
5) Másodpercenként négy villanás 2 másodpercig, majd 1 másodpercig nem világít, ezt követi 4 villanás: 4x(1 másodpercig világít, majd 1 másodpercig sötét).	Triac/PCBA hiba. Biztonsági FlipFlop hiba. Biztonsági relé hiba.	Állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát az „O” állásba. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, és várjon 15 percet a gép újraindítása előtt.
6) Másodpercenként négy villanás 2 másodpercig, majd 1 másodpercig nem világít, ezt követi 3 villanás: 3x(1 másodpercig világít, majd 1 másodpercig sötét).	NTC hiba.	Állítsa vissza a sebességszabályozó tárcsát az „O” állásba. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, és várjon 15 percet a gép újraindítása előtt. Ha a hiba tartósan bizonyul, forduljon a helyi szervizközponthoz.

Polski

- Bezpieczeństwo obsługi [292-293](#)
- Przed podłączeniem do sieci [293](#)
- Konserwacja i czyszczenie [294-295](#)
- Wykaz części zamiennych [296-298](#)
- Obsługa robota [298-300](#)
 - Ilustracje i instrukcja obsługi [298-300](#)
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej [301-302](#)
- Tabela zaleceń [303-304](#)
- Przepisy [305](#)
- Regulacja wysokości końcówki [306](#)
- Schowek na przewód zasilający [307](#)
- Serwis i punkty obsługi klienta [308](#)
- Rozwiązywanie problemów [309-310](#)

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek/nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia należy **zawsze** przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nie wolno** pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie używać** uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać palców.
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwiisał przewód sieciowy.
- **Nie uruchamiać** robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Podczas korzystania w urządzeniu z końcówki do użytku w misce **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda szybkich obrotów).
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zaleczanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie.
- Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, zaśleпка gniazda i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za uchwyt na głowicy miksera.
- **Nie** przesuwać urządzenia ani nie podnosić go, trzymając za zamocowaną na nim nasadkę.
- **Nie ruszać** ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może

to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.

- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Podczas używania przedłużacza:
 1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwiślał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
 3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- 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 instrukcję dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Pobór mocy

- Automatycznie przełącza się do trybu wyłączenia po 20 minutach braku aktywności¹⁾.
- Tryb wyłączenia: 0,3 W.

¹⁾ Przesunąć regulator prędkości obrotów do pozycji „P” lub „1”, a następnie ponownie do pozycji „O”, aby reaktywować urządzenie.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Podczas pierwszego użycia gniazda przyborów do użytku w misce 2 może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

Urządzenie i osłony gniazd

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia **nie używać** środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu przechowywać w schowku z tyłu urządzenia.

Miska ze stali nierdzewnej

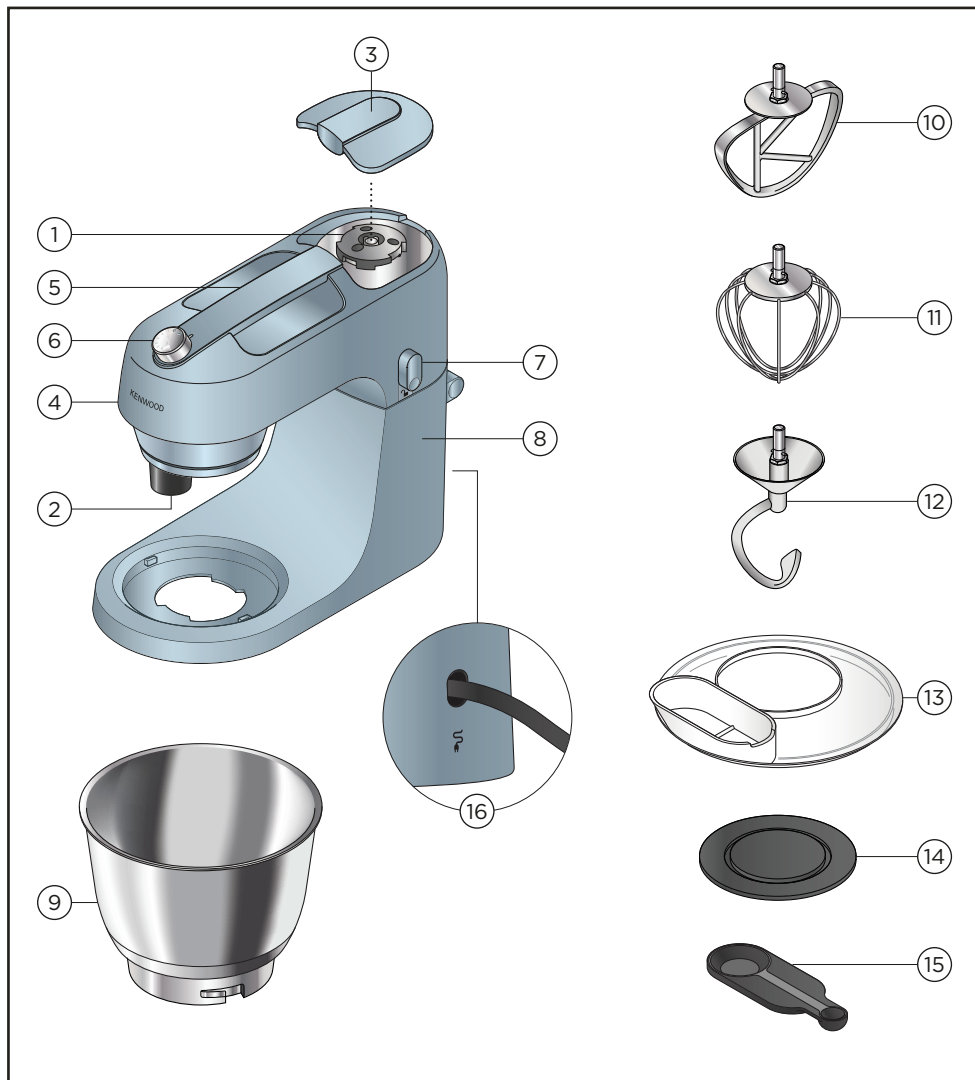
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej **nie używać** szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- **Przechowywać z dala** od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika,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

Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Wykaz części zamiennych

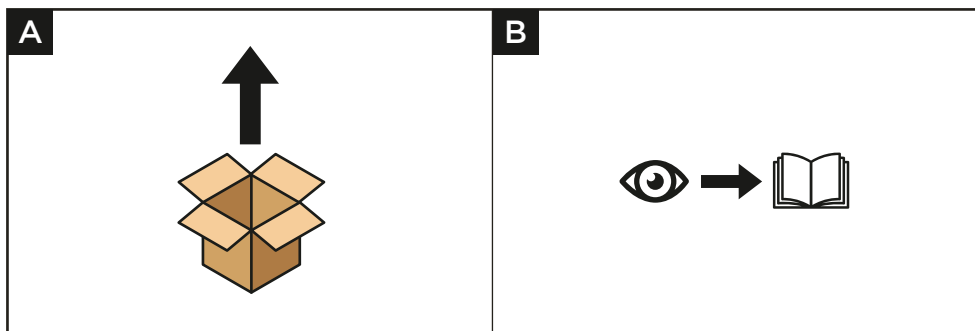


Gniazda nasadek

- ① Gniazdo obrotów wysokich
- ② Gniazdo przyborów do użytku w misce

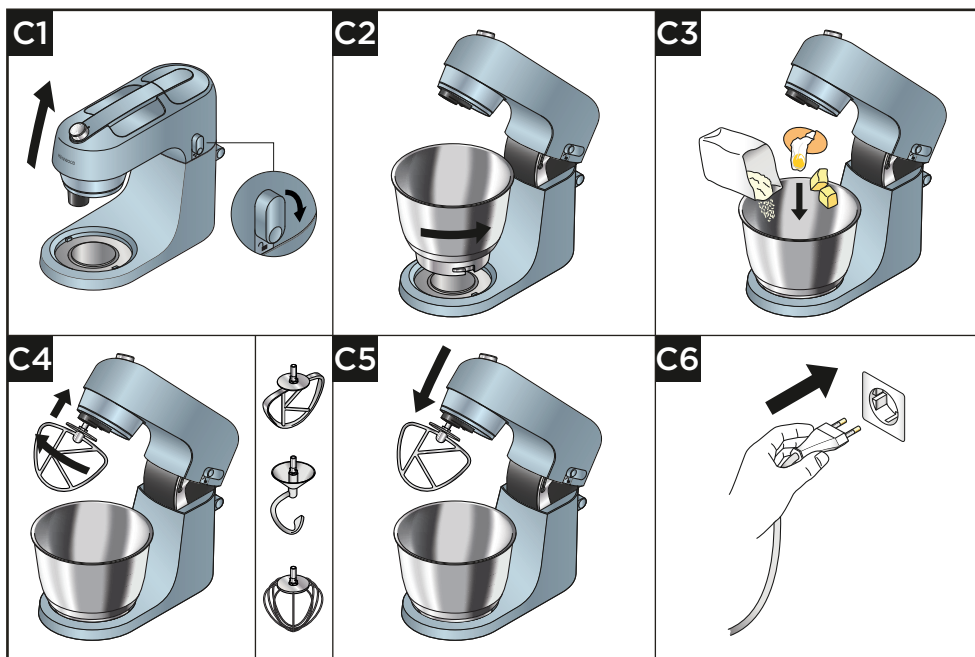
Robot

- ③ Osłona gniazda obrotów wysokich
- ④ Głowica robota
- ⑤ Uchwyt
- ⑥ Regulator prędkości obrotów
- ⑦ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑧ Korpus z silnikiem
- ⑨ Miska
- ⑩ Ubijak „K”
- ⑪ Trzepaczka
- ⑫ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑬ Osłona przeciwrozpryskowa
- ⑭ Podkładka pod miskę
- ⑮ Miarka
- ⑯ Schowek na przewód zasilający



Obsługa robota

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, robot natychmiast przerywa pracę. Aby ponownie włączyć robot, opuścić głowicę, przesunąć regulator do pozycji „O”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Robot powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
- Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Przed użyciem produktu sprawdzić, czy nożyki i blat są czyste i suche.

- 1 Dźwignię do podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i unieść głowicę robota do chwili, aż zaskoczy.
- 2 W podstawie zamocować miskę i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
- 3 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
- 5 Opuścić głowicę robota, obracając dźwignię do podnoszenia głowicy i opuszczając głowicę do momentu, aż się zablokuje.
- 6 Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości na wybrane ustawienie.
- 7 Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
- 8 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
- 9 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Porady i wskazówki

- Jeżeli końcówki nie sięgają składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.
- Robot został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu w jak największym stopniu ograniczyć rozpryskiwanie. Możliwe jednak, że jeżeli w misce będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie dopiero po kilku sekundach osiągnie wybraną prędkość.
- Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.

Porady i wskazówki – ubijak „K”

- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

Porady i wskazówki - trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.

Porady i wskazówki - końcówka do zagniatania ciasta

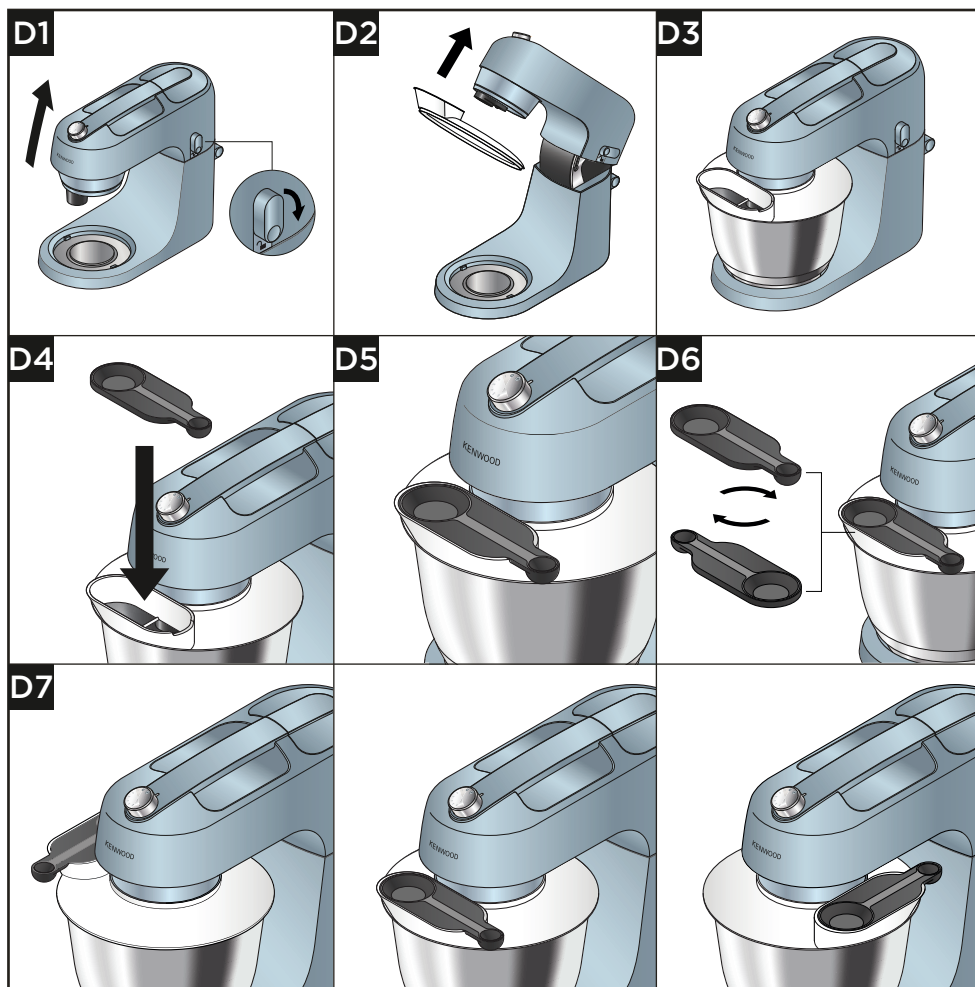
- Jeżeli słyhać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.

Drożdże

- **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- **Świeże drożdże:** wkruszyć do mąki.
- **Inne rodzaje drożdży:** przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.

- 1 Unieść głowicę robota do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Zamocować miskę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy robota, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z gardzielią zasypową powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę robota.

Uwaga: po założeniu osłony przeciwrozpryskową można przekręcać o 90 stopni w lewo lub w prawo, w zależności od pozycji, w której używany jest robot.

- 6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę robota i naciskając osłonę.
- 7 Miarki można ponadto używać jako zakrywki gardzieli zasypowej. Aby stabilnie zabezpieczyć miarkę, położyć ją na gardzieli zasypowej i wepchnąć na miejsce.

Uwaga: miarkę można wpasować w gardziel zasypową w obu kierunkach.

Tabela zaleceń

E	 MAX		 (Min.)	
	  300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g × 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (Min.)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 × 2	6	1-1½
	 MAX		 (Min.)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Przepisy

Jasne ciasto chlebowe

800 g mąki

9 g soli

13 g suszonych drożdży o szybkim działaniu.

448 ml wody

15 g smalcu lub masła

- 1 Na robocie kuchennym zamocować miskę.
- 2 Do miski wlać wodę, a następnie umieścić w niej pozostałe składniki.
- 3 Miksować na prędkości 1 przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 4 Zagnieść na prędkości 2 przez 3-4 minuty.
- 5 Umieścić ciasto w dwóch 900-gramowych formach do pieczenia lub uformować z niego bułki i położyć je na wysmarowanej tłuszczem blachę do pieczenia.
- 6 Przykryć ciasto czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby podwoiło objętość.
- 7 Piec w temperaturze 200°C przez 40 minut (lub 15-20 minut w przypadku bułek).

Ciasto na pizzę

500 g mąki

30 g oliwy z oliwek

7 g soli

7 g drożdży w proszku

300 ml wody

- 1 Na robocie kuchennym zamocować miskę.
- 2 W misce umieścić wszystkie składniki.
- 3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
- 4 Mieszać na prędkości 1 przez 1 minutę.
- 5 Zagnieść na prędkości 2 przez 4 minuty.
- 6 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta kulę.
- 7 Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
- 8 Podzielić ciasto na 2 części i rozwałkować na spód do pizzy o średnicy 15 cm.
- 9 Przenieść na wysypaną semoliną blachę do pieczenia, dodać składniki na pizzę i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

Marynata śliwkowa

125 g płynnego miodu

20 g miękkich śliwek

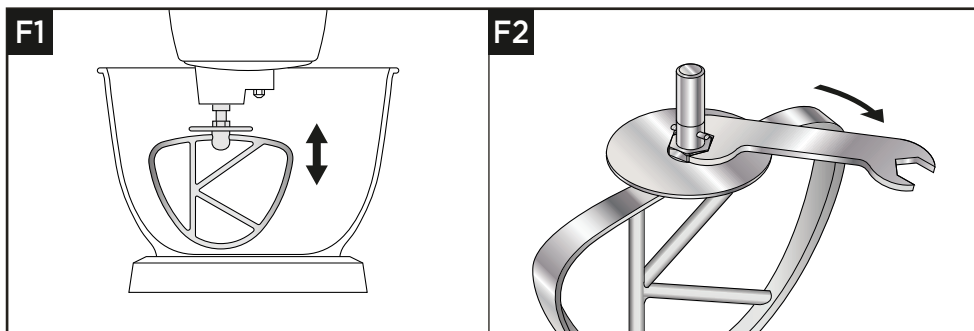
20 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Zamocować nasadkę na robocie kuchennym.
- 3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Stosować w preferowany sposób.

Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi

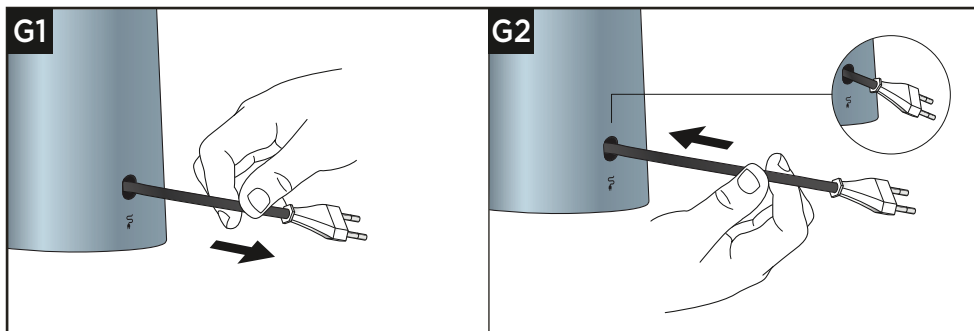


Ważne

- Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
 - 2 Unieść głowicę robota i wsunąć do gniazda trzepaczkę, ubijak „K” lub końcówkę do ugniatania ciasta.
 - 3 Opuścić głowicę robota. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Końcówka powinna prawie dotykać dna miski.
 - 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
 - 6 Zamocować końcówkę w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
 - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.
- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Schówek na przewód zasilający



Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Robot przesuwa się po blacie.	Resztki składników zbierające się na spodzie urządzenia przyczyniają się do tego, że urządzenie przesuwa się po blacie.	Dokładnie wyczyścić i wysuszyć nóżki i blat.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Dioda LED miga dwa razy, a następnie przygasa i znów się zapala – cykl powtarza się. Lub Dioda LED miga szybko 8 razy w ciągu 2 sekund, a następnie 2 x w ciągu 1 sekundy.	Włączyla się ochrona przeciążeniowa. Przekroczono maksymalną pojemność. Czujnik prędkości nie zadziałał. Włączył się system zabezpieczający przed przegrzaniem.	1) Przesunąć regulator prędkości do pozycji 0 i spróbować ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli błąd będzie się powtarzać, wyjąć składniki z miski i spróbować ponownie. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilania i odczekać 45 minut, aż urządzenie ostygnie.
Objaśnienie stanów diod LED regulatora prędkości		
1) Dioda LED regulatora nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.	Robot Kitchen Machine był podłączony do zasilania przez ponad 20 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu wyłączenia.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „P” lub „1”, a następnie ponownie do pozycji „O”, aby reaktywować urządzenie.
2) Jedno 1-sekundowe mignięcie, po którym następuje 5 sekund wyłączenia, powtarzane w sposób ciągły.	Regulator w pozycji „wyłączony” przy uniesionej głowicy w czasie, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.	Działanie normalne.
3) Dioda LED przez cały czas stopniowo gaśnie i znów się zapala.	Głowica robota uniosła się podczas pracy. Robot podłączony do zasilania, z opuszczoną głowicą i regulatorem ustawionym na jedną z prędkości.	Opuścić głowicę robota i/lub ustawić regulator w pozycji „O”, aby ponownie uruchomić urządzenie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
4) Cztery mignięcia na sekundę przez okres 2 sekund, następnie 1 sekunda bez podświetlenia, a następnie: Dwukrotne mignięcie: 2 × (1 sekunda – zapalona, następnie 1 sekunda zgaszona). Sekwencja powtarza się aż do wykasowania.	Przegrzanie silnika	Przesunąć regulator z powrotem do pozycji 0. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilania i przed ponownym jego włączeniem odczekać 15 minut.
5) Cztery mignięcia na sekundę przez okres 2 sekund, a następnie 1 sekunda bez podświetlenia, a następnie: czterokrotne mignięcie: 4 × (1 sekunda – zapalona, następnie 1 sekunda zgaszona).	Błąd Triac/PCBA Błąd przerzutnika flip-flop bezpieczeństwa. Błąd przekaźnika bezpieczeństwa.	Przesunąć regulator z powrotem do pozycji 0. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilania i przed ponownym jego włączeniem odczekać 15 minut.
6) Cztery mignięcia na sekundę przez okres 2 sekund, następnie 1 sekunda bez podświetlenia, a następnie: trzykrotne mignięcie: 3 × (1 sekunda – zapalona, następnie 1 sekunda zgaszona).	Błąd napędu NTC	Przesunąć regulator z powrotem do pozycji 0. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilania i przed ponownym jego włączeniem odczekać 15 minut. Jeśli błąd będzie konsekwentnie się powtarzać, skontaktować się z miejscowym centrum serwisowym.

Ελληνικά

- Ασφάλεια [312-313](#)
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα [313](#)
- Φροντίδα και καθαρισμός [314-315](#)
- Κατάλογος εξαρτημάτων [316-318](#)
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας [318-320](#)
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης [318-320](#)
- Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος [321-322](#)
- Πίνακας συνιστώμενης χρήσης [323-324](#)
- Συνταγές [325](#)
- Προσαρμογή εργαλείων [326](#)
- Χώρος αποθήκευσης καλωδίου [327](#)
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών [328](#)
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων [329-330](#)

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρείται η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη βάση της συσκευής).
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Γυρνάτε **πάντα** το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εργαλείων/εξαρτημάτων, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- Μην αφήνετε **ποτέ** τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- **Ποτέ** μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Ποτέ** μην βάζετε τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Μην αφήνετε **ποτέ** το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **Φροντίζετε** ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπολ.
- **Μην** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ και υποδοχή υψηλής ταχύτητας) τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτήν τη συσκευή, γιατί είναι βαριά.
- Πριν τη σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι το μπολ, τα εργαλεία, το κάλυμμα υποδοχής και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να τη σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη λαβή που υπάρχει στην κεφαλή του μίξερ.
- **Μην** μετακινείτε ή ανασκώνετε τη συσκευή από κάποιο εξάρτημα που είναι τοποθετημένο σε αυτήν.
- **Μην** μετακινείτε ή ανασκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.

- **Μην** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- 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 επίβλεψη έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
 1. Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
 2. Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος.
 3. Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή **μόνο** για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Κατανάλωση ρεύματος

- Η συσκευή περνά αυτόματα στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση) μετά από 20 λεπτά αδράνειας¹⁾.
- Λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): 0,3W.

¹⁾ Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας στη θέση «P» ή «1» και στη συνέχεια γυρίστε τον στη θέση «0» για να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε **πάντα** εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας ②, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο. Αυτό είναι φυσιολογικό - απλώς σκουπίστε το.

Συσκευή και Καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

Ανοξείδωτο μπολ

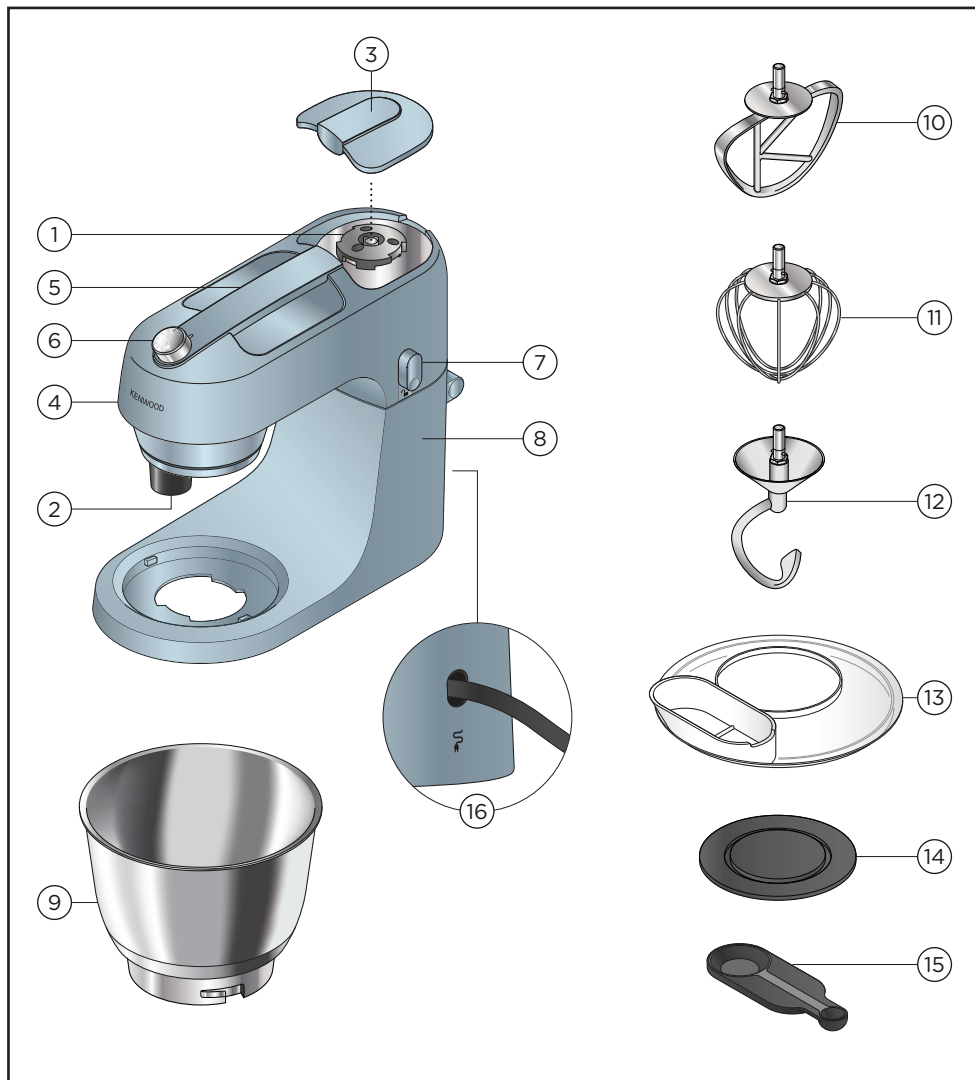
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- **Κρατήστε το μακριά** από πηγές θερμότητας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

Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Κατάλογος εξαρτημάτων

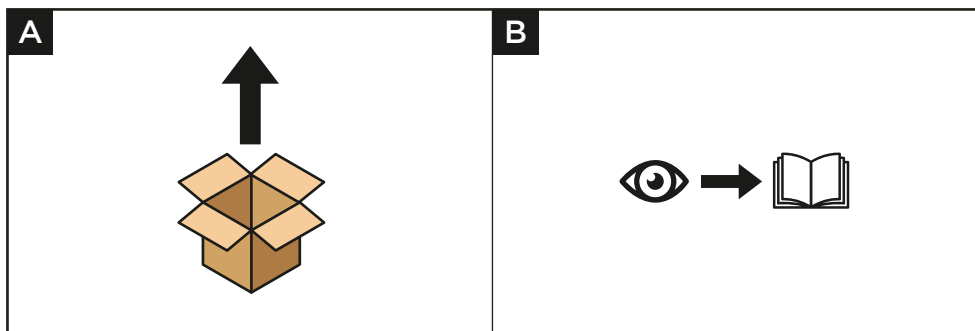


Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ② Υποδοχή εργαλείου του μπολ

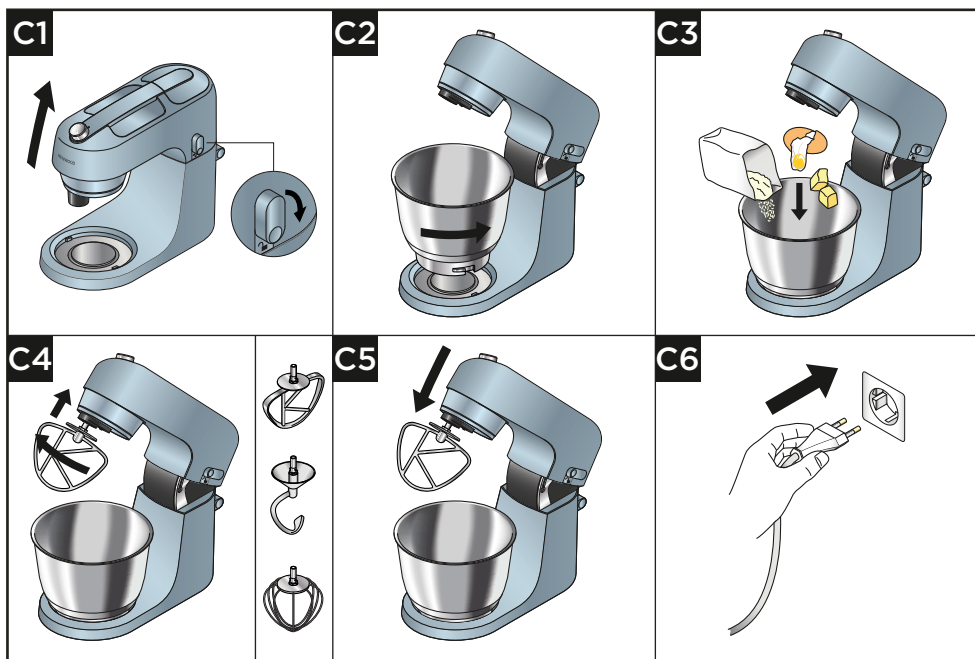
Μίξερ

- ③ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ④ Κεφαλή του μίξερ
- ⑤ Λαβή
- ⑥ Διακόπτης επιλογής ταχυτήτων
- ⑦ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑧ Μονάδα μοτέρ
- ⑨ Μπολ
- ⑩ Χτυπητήρι Κ
- ⑪ Αναδευτήρι
- ⑫ Αναδευτήρας ζύμης
- ⑬ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
- ⑭ Κάλυμμα βάσης μπολ
- ⑮ Κουτάλι-μεζούρα
- ⑯ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου



Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Εάν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, η συσκευή θα σταματήσει αμέσως να λειτουργεί. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση «Ο» (Απενεργοποίηση), περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες - ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- 1 Στρέψτε δεξιόστροφα τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση και στρέψτε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμείξετε στο μπολ.
- 4 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω και στρέψτε το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ στρέφοντας τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 6 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη ταχύτητας στην ταχύτητα που θέλετε.
- 7 Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.
- 8 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή σας από την πρίζα.
- 9 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Εάν τα εργαλεία δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
- Η κουζίνομηχανή σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσίλισμα. Εάν, όμως, η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μείγμα στο μπολ, όπως ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.

Συμβουλές και υποδείξεις - Χτυπητήρι Κ

- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.

Συμβουλές και υποδείξεις - Αναδευτήρι

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.

Συμβουλές και υποδείξεις - Εργαλείο Ζύμης

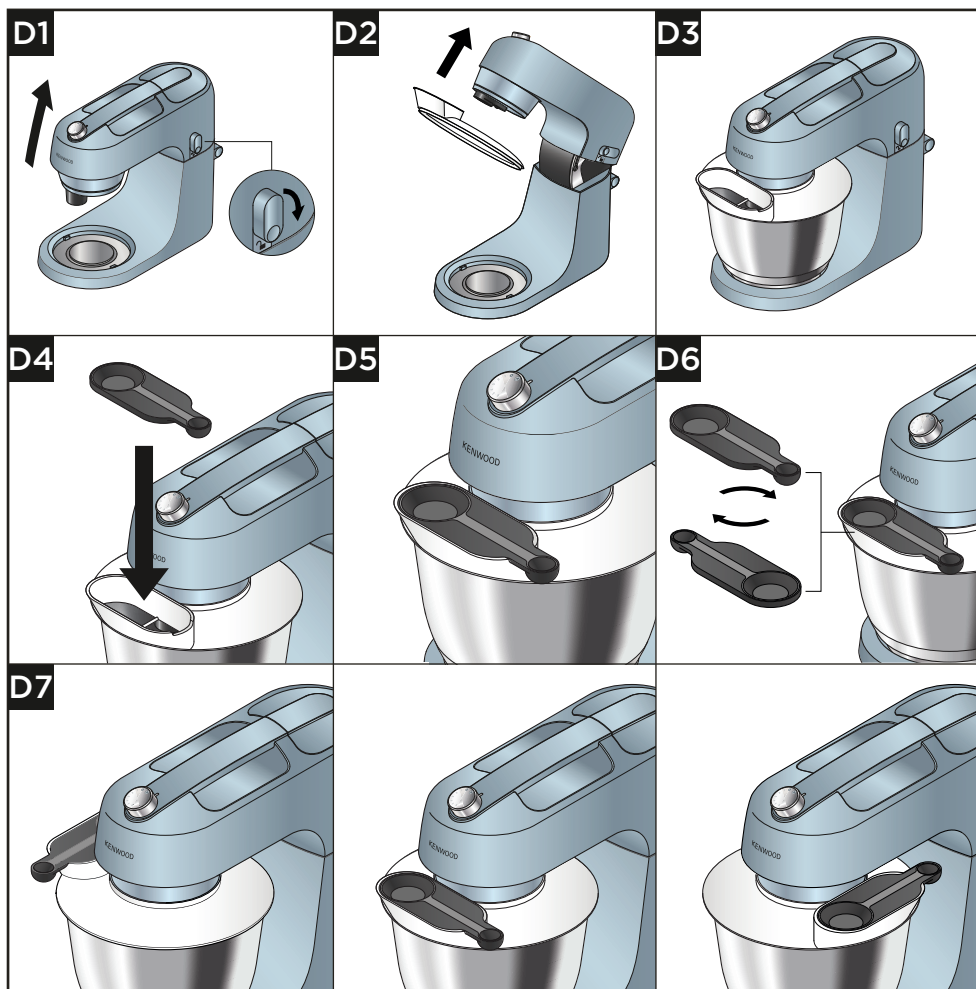
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.

Μαγιά

- **Ξηρή μαγιά** (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες.
- **Νωπή μαγιά:** θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.
- **Άλλοι τύποι μαγιάς:** ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη νάιλον σακούλα ή σε ένα μπολ καλυμμένο με πετσέτα. Έπειτα, αφήστε τη ζύμη σε ζεστό σημείο έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης














Σημαντικό

- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπολ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι από το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπολ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
Σημείωση: αφότου τοποθετηθεί το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος, μπορεί να περιστραφεί κατά 90 μοίρες προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, ανάλογα με τη θέση στην οποία χρησιμοποιείται το μίξερ.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.
- 7 Το κουτάλι-μεζούρα μπορεί να χρησιμοποιείται και ως κάλυμμα για το αρθρωτό κομμάτι. Για να ασφαλίσει, κατεβάστε το κουτάλι-μεζούρα πάνω στο αρθρωτό κομμάτι και πιέστε το στη θέση του.
Σημείωση: το κουτάλι-μεζούρα τοποθετείται στο αρθρωτό κομμάτι και προς τις δύο κατευθύνσεις.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

E	 MAX		 (Λεπτά)	
	  Total 300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1.8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (Λεπτά)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 MAX		 (Λεπτά)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Συνταγές

Ζύμη για λευκό ψωμί

800 g αλεύρι
9 g αλάτι
13 g ξηρή μαγιά ταχείας δράσης
448 ml νερό
15 g λαρδί ή βούτυρο

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
- 2 Αδειάστε το νερό μέσα στο μπολ και, στη συνέχεια, τα υπόλοιπα υλικά.
- 3 Αναμείξτε στην ταχύτητα 1 για 45-60 δευτερόλεπτα ή έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
- 4 Ζυμώστε στην ταχύτητα 2 για 3-4 λεπτά.
- 5 Τοποθετήστε τη ζύμη σε δύο μακρόστενες φόρμες των 900 g ή πλάστε τη ζύμη σε ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένο ταψί φούρνου.
- 6 Καλύψτε με πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 7 Ψήστε στους 200°C για 40 λεπτά ή 15-20 λεπτά εάν έχετε ζυμώσει ρολά.

Ζύμη για πίτσα

500 g αλεύρι
30 g ελαιόλαδο
7 g αλάτι
7 g μαγιά
300 ml νερό

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
- 2 Προσθέστε όλα τα υλικά.
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 4 Αναμείξτε στην ταχύτητα 1 για 1 λεπτό.
- 5 Ζυμώστε στην ταχύτητα 2 για 4 λεπτά.
- 6 Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
- 7 Καλύψτε τη ζύμη με βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να σταθεί για 30-40 λεπτά σε ζεστό χώρο.
- 8 Χωρίστε στα 2 και απλώστε σε βάση για πίτσα με διάμετρο 15 cm.
- 9 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σμιγδάλι, γαρνίρετε την πίτσα και ψήστε για 10-15 λεπτά στους 240°C.

Μαρινάδα δαμάσκηνο

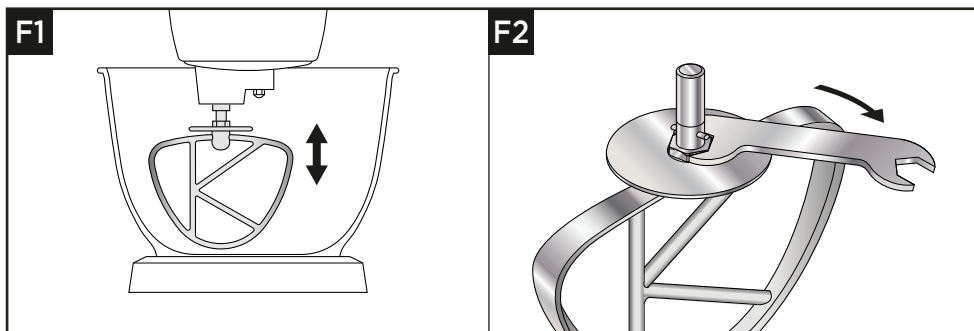
125 g. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι
20 g. μαλακά δαμάσκηνα
20 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε τον όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Προσαρμόστε το εξάρτημα στην Κουζινομηχανή.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για 4 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

Σημείωση: Ο μίνι κόφτης / το εξάρτημα μύλου διατίθενται χωριστά για αγορά.

Προσαρμογή εργαλείων

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

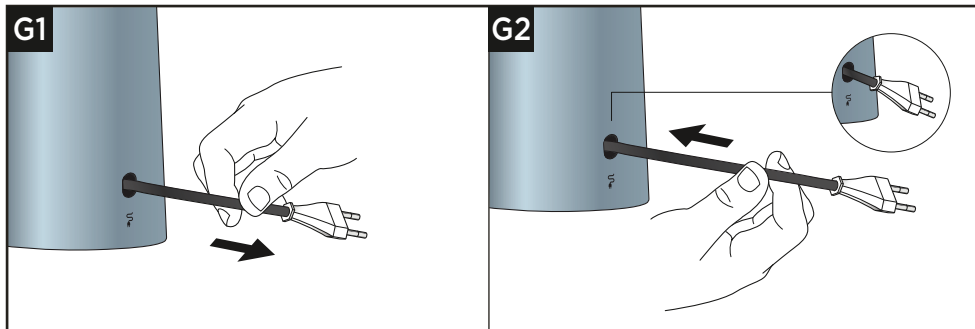


Σημαντικό

- Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή. Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα γαλλικό κλειδί κατάλληλου μεγέθους.

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

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου



Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί - βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Το μίξερ μετακινείται πάνω στην επιφάνεια εργασίας.	Υπολείμματα υλικών στο κάτω μέρος της συσκευής προκαλούν τη μετακίνησή της.	Καθαρίστε και σκουπίστε σχολαστικά τα πόδια και την επιφάνεια εργασίας.
<p>Η κουζινομηχανή σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.</p> <p>Η λυχνία LED αναβοσβήνει δύο φορές και μετά η λυχνία αναβοσβήνει αργά - ο κύκλος επαναλαμβάνεται.</p> <p>H:</p> <p>Η λυχνία LED αναβοσβήνει γρήγορα 8 φορές για πάνω από 2 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια 2 φορές x 1 δευτερόλεπτο.</p>	<p>Η προστασία από την υπερφόρτωση είναι ενεργή.</p> <p>Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Ο αισθητήρας ταχύτητας δεν λειτουργεί.</p> <p>Το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση είναι ενεργό.</p>	<p>1) Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής στη θέση ταχύτητας 0, προσπαθήστε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το σφάλμα παραμένει, αφαιρέστε υλικά από το μπολ και προσπαθήστε ξανά. Εάν δεν λύνεται το πρόβλημα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για 45 λεπτά.</p>
Επεξήγηση των καταστάσεων της λυχνίας LED του διακόπτη επιλογής		
1) Η λυχνία LED του διακόπτη επιλογής σβήνει όταν η συσκευή συνδέεται στο ρεύμα.	Η κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 20 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση).	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση «P» ή «1» και στη συνέχεια γυρίστε τον στη θέση «0» για να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.
2) Αναβοσβήνει μία φορά για 1 δευτερόλεπτο και σβήνει επί 5 δευτερόλεπτα, το οποίο επαναλαμβάνεται συνέχεια.	Ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης με την κεφαλή κατεβασμένη, ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Κανονική λειτουργία

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
3) Η λυχνία LED αναβοσβήνει αργά συνεχώς.	<p>Η κεφαλή του μίξερ αναστηκώνεται κατά τη λειτουργία.</p> <p>Το μίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα με την κεφαλή κατεβασμένη και ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται σε μια θέση ταχύτητας.</p>	Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ ή/και στρέψτε τον διακόπτη επιλογής στη θέση «0» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
4) Αναβοσβήνει τέσσερις φορές ανά δευτερόλεπτο για διάστημα 2 δευτερολέπτων, στη συνέχεια σβήνει για 1 δευτερόλεπτο και μετά αναβοσβήνει 2 φορές με το εξής μοτίβο: 2 x (1 δευτερόλεπτο ανάβει, 1 δευτερόλεπτο σβήνει). Η ακολουθία επαναλαμβάνεται έως ότου επιλυθεί το πρόβλημα.	Σφάλμα υπερθέρμανσης μοτέρ	Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής στη θέση «0». Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 15 λεπτά προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.
5) Αναβοσβήνει τέσσερις φορές ανά δευτερόλεπτο για διάστημα 2 δευτερολέπτων, στη συνέχεια σβήνει για 1 δευτερόλεπτο και μετά αναβοσβήνει 4 φορές με το εξής μοτίβο: 4 x (1 δευτερόλεπτο ανάβει, 1 δευτερόλεπτο σβήνει).	<p>Σφάλμα Triac/PCBA</p> <p>Σφάλμα κυκλώματος ασφαλείας FlipFlop</p> <p>Σφάλμα ρελέ ασφαλείας</p>	Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής στη θέση «0». Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 15 λεπτά προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.
6) Αναβοσβήνει τέσσερις φορές ανά δευτερόλεπτο για διάστημα 2 δευτερολέπτων, στη συνέχεια σβήνει για 1 δευτερόλεπτο και μετά αναβοσβήνει 3 φορές με το εξής μοτίβο: 3 x (1 δευτερόλεπτο ανάβει, 1 δευτερόλεπτο σβήνει).	Σφάλμα NTC	Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής στη θέση «0». Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 15 λεπτά προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία. Εάν διαπιστωθεί ότι το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις.

Русский

- Меры безопасности [332-333](#)
- Перед подключением к сети электропитания [333](#)
- Уход и чистка [334-335](#)
- Список деталей [336-338](#)
- Как пользоваться кухонной машиной [338-340](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [338-340](#)
- Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг [341-342](#)
- Рекомендуемое использование [343-344](#)
- Рецепты [345](#)
- Настройка насадок [346](#)
- Хранение шнура [347](#)
- Обслуживание и забота о покупателях [347-348](#)
- Таблица поиска и устранения неисправностей [349-350](#)

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Наклейку с указанием расчетных параметров, расположенную на основании прибора, снимать не следует).
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Перед установкой или снятием инструментов/насадок, после использования и перед чисткой **всегда** переводите регулятор скорости в положение 'O' OFF и отключайте прибор от сети.
- **Никогда** не допускайте, чтобы ваши части тела, волосы, украшения и предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Не** оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **Никогда** не пользуйтесь неисправным прибором. Отдайте его на проверку или в ремонт. См. раздел "Обслуживание и забота о покупателях."
- **Никогда** не помещайте пальцы в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Не** включайте кухонную машину с головной частью в поднятом положении.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- **Никогда** не пользуйтесь неавторизованными насадками.
- При использовании инструмента для чаши **обязательно** следите за тем, чтобы при эксплуатации прибора чаша была установлена.
- **Не используйте** одновременно более одного отверстия (гнездо для инструмента для чаши и высокоскоростное отверстие).
- **Никогда** не превышайте максимальные количества продуктов и скорости, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Будьте осторожны при подъеме прибора, так как он тяжелый.
- Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть прибора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- При перемещении прибора всегда беритесь за ручку на головной части кухонной машины.
- **Не перемещайте** и не поднимайте прибор за насадки, установленные на нем.
- **Не перемещайте** прибор и не поднимайте головную часть при установленной насадке, так как он может потерять устойчивость.

- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- При использовании удлинителя:
 1. Указанные электрические параметры удлинителя должны быть по крайней мере такими же, что и электрические параметры прибора;
 2. Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться.
 3. Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Максимальные расчетные параметры основаны на работе насадки “мини-измельчитель/мельница”, на которую приходится наибольшая нагрузка. Другие насадки могут потреблять меньшую мощность.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать **ТОЛЬКО** по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Потребление энергии

- После 20 минут бездействия¹ машина автоматически переключается в режим OFF (Выкл.)
- Режим OFF: 0,3 Вт.

¹) Установите регулятор скорости в положение 'P' или '1', затем верните его в положение '0', чтобы снова включить машину.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Уход и чистка

- Перед чисткой **обязательно** выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- При первом использовании на гнезде для насадок для чаши ② может появиться немного жира. Это нормально - просто вытрите его.

Прибор и крышки отверстий




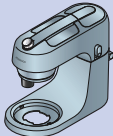


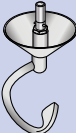
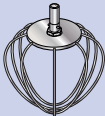

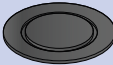
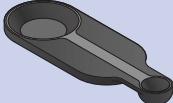
- Протрите влажной тканью, затем сухой (включая ножки на нижней стороне прибора).
- **Никогда** не используйте абразивы и не погружайте в воду.
- Уберите излишек шнура в отсек для хранения шнура на задней стороне машины.

Чаша из нержавеющей стали

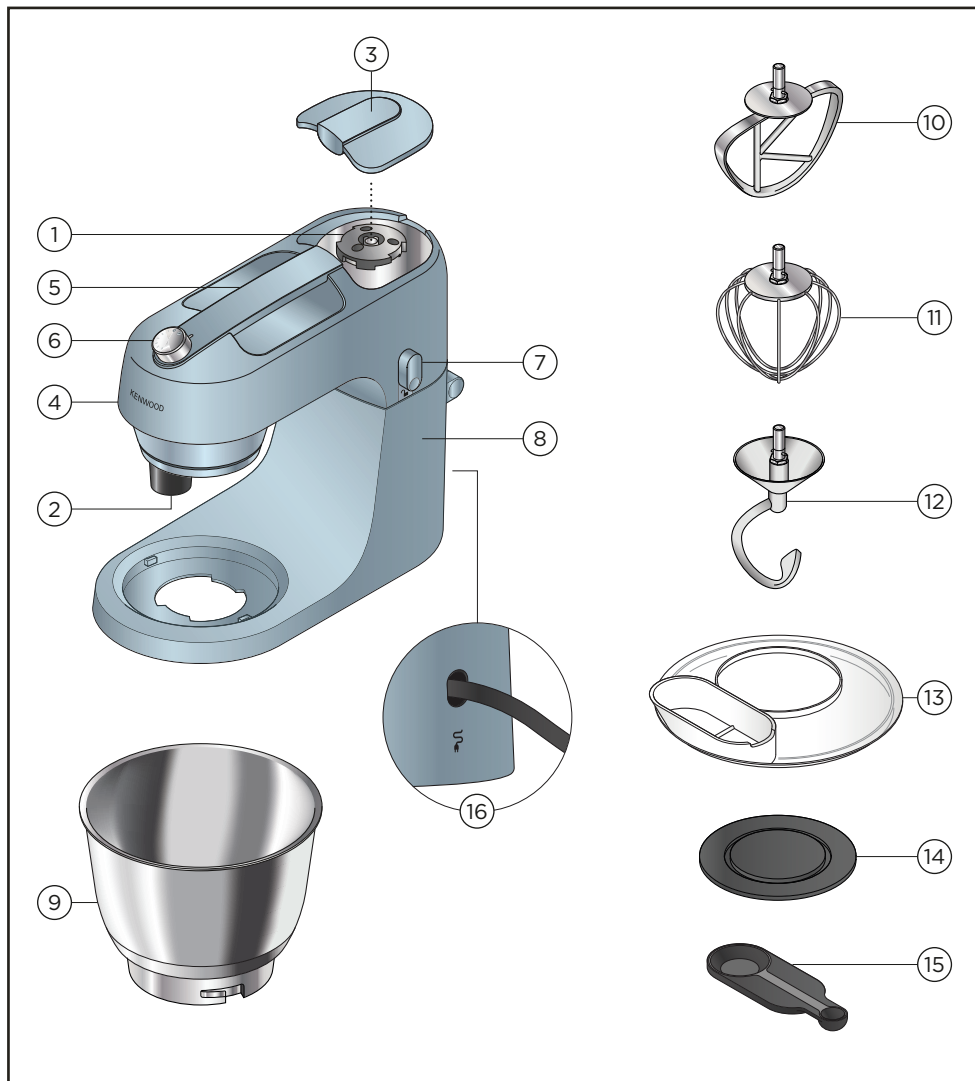
- Мойте вручную, тщательно сушите или мойте в посудомоечной машине.
- **Не используйте** проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки чаши из нержавеющей стали.
Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- **Не подвергайте** прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

Насадки и крышка для защиты от брызг

- Мойте вручную, тщательно сушите или мойте в посудомоечной машине.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Список деталей

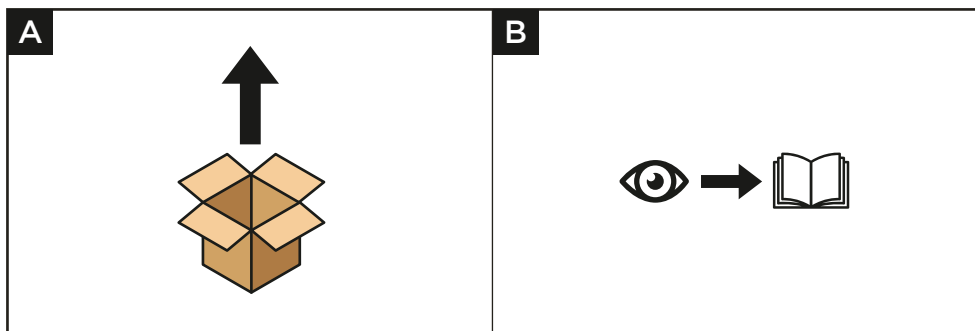


Гнезда для крепления насадок

- ① Высокоскоростное отверстие
- ② Гнездо для насадок чаши

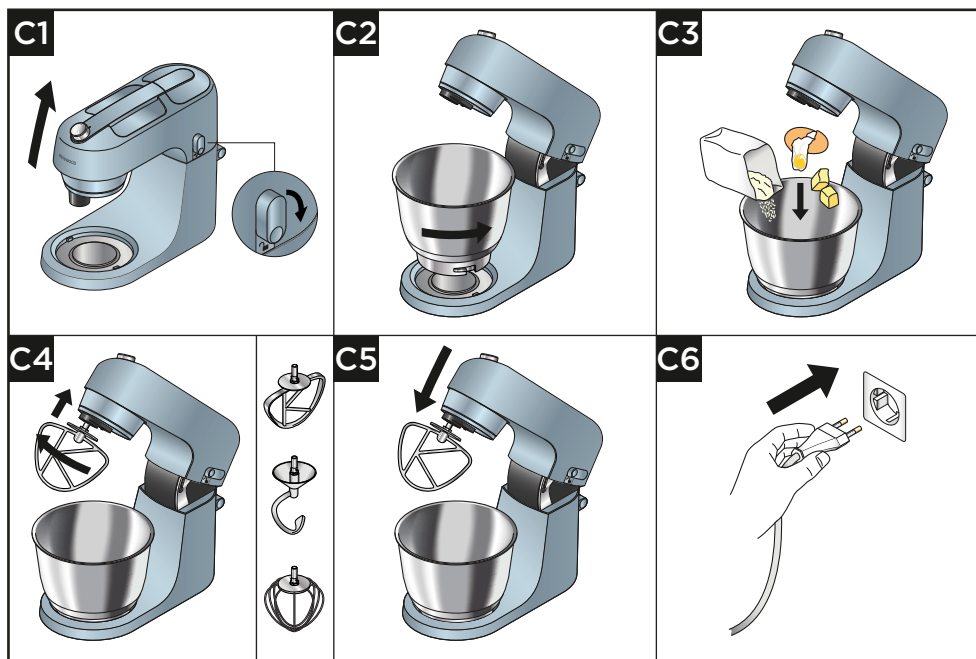
Кухонная машина

- ③ Крышка высокоскоростного отверстия
- ④ Головка миксера
- ⑤ Ручка
- ⑥ Регулятор скорости
- ⑦ Рычаг разблокировки головной части
- ⑧ Блок питания
- ⑨ Чаша
- ⑩ К-образная насадка
- ⑪ Венчик
- ⑫ Насадка для замеса теста
- ⑬ Крышка для защиты от брызг
- ⑭ Панель для места установки чаши
- ⑮ Мерная ложка
- ⑯ Секция для хранения шнура



Как пользоваться кухонной машиной

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- Если в процессе работы кухонной машины поднять ее головную часть, то произойдет немедленная остановка. Для повторного запуска кухонной машины опустите головную часть, установите регулятор скорости в положение “0”, подождите несколько секунд, а затем снова установите нужную скорость. Кухонная машина сразу заработает снова.
- При использовании других отверстий никаких насадок в чаше установлено или храниться не должно.
- Не используйте венчик для густых смесей (для тортов “все в одном” и при взбивании жира с сахаром для сливочного крема), так как это может привести к повреждению венчика.
- Никогда не превышайте указанную норму загрузки: это может привести к перегрузке прибора.
- Перед использованием прибора убедитесь, что ножи и рабочая поверхность чистые и сухие.

- 1 Поверните рычаг подъема головной части по часовой стрелке и поднимите головную часть до фиксации.
- 2 Установите чашу на основание и поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- 3 Поместите необходимые ингредиенты в чашу для смешивания.
- 4 Вставьте нужную насадку в гнездо. Подтолкните насадку вверх и поверните ее до фиксации.
- 5 Опустите головную часть кухонной машины, повернув рычаг подъема головной части против часовой стрелки, и опустите головную часть до фиксации.
- 6 Включите прибор в сеть. Запустите машину, установив регулятор скорости в нужное положение.
- 7 Для коротких всплесков максимальной скорости используйте настройку “импульсный режим”.
- 8 После использования прибора поверните регулятор скорости снова в положение “0” (“Выкл.”) и отключите кухонную машину от сети.
- 9 Для высвобождения насадки из гнезда поверните ее по часовой стрелке, а затем снимите.

Советы и рекомендации

- Если насадки не поднимают ингредиенты со дна чаши, ознакомьтесь с разделом “Регулировка работы насадок”.
- Ваша кухонная машина снабжена функцией «мягкого пуска», которая позволяет свести к минимуму разбрызгивание. Однако если вы включите машину, когда в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы заметите, что прибор набирает заданную скорость в течение нескольких секунд.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.

Советы и рекомендации - К-образная насадка

- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.

- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.

Советы и рекомендации - Венчик

- Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры. Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.

Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста

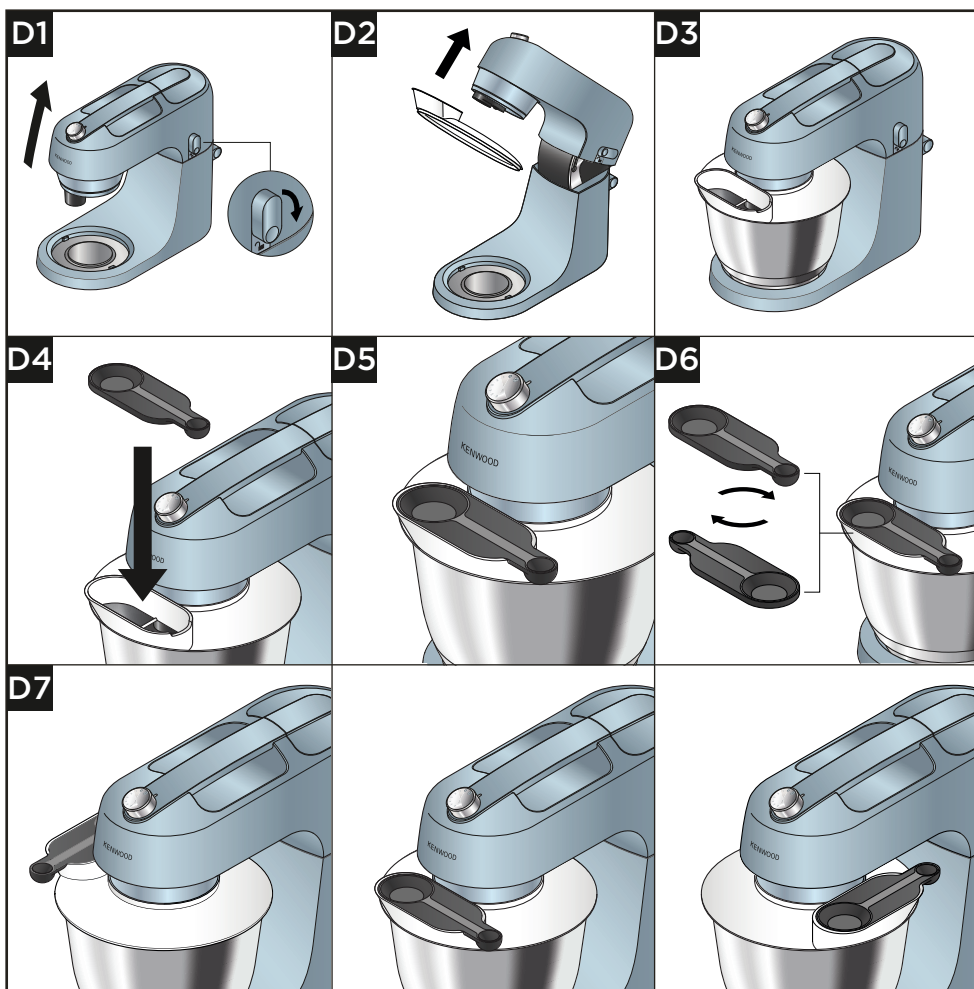
- Если слышно, что машина с трудом справляется с работой, отключите, извлеките половину теста и мешайте каждую половину по отдельности.

Дрожжи

- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи** покрошите в муку.
- **Другие виды дрожжей:** следуйте указаниям производителя.
- Поместите тесто в покрытый жиром полиэтиленовый мешок или чашу, накрытую кухонным полотенцем, Затем оставьте в теплом месте до тех пор, пока объем теста не увеличится в размерах в два раза.

Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять в чашу через секцию подачи крышки для защиты от брызг.
- При замене насадки крышку для защиты от брызг снимать не требуется.

- 1 Поднимите головную часть кухонной машины до фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Прижмите крышку для защиты от брызг к низу головной части прибора до упора. Секция подачи должна быть расположена так, как показано на рисунке..
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головную часть.



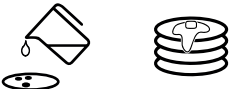






Примечание: после установки крышки для защиты от брызг ее можно повернуть на 90 градусов влево или вправо, в зависимости от того, в каком положении используется кухонная машина.

- 6 Снимите крышку для защиты от брызг, приподняв головную часть и подтолкнув ее вниз.
- 7 Мерную ложку можно дополнительно использовать в качестве крышки для секции подачи. Чтобы зафиксировать ее в таком положении, опустите мерную ложку в секцию подачи и подтолкните, чтобы она встала на место.

Примечание: мерная ложка войдет в секцию подачи и в том, и в другом направлении.

Рекомендуемое использование

E 	 МАКС.		 (мин)	
	 300 г  Total 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 г	1-2	½-2	
 	 400 г  x 8	1-6	5-10	
 	→ 	 Total 750 г	1-4	5-10
 	 Total 1,8 кг	1-6	5-10	

E 	 МАКС.		 (МИН)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 мл	1-6	1-2
	760 г	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 МАКС.		 (МИН)
	 800 г 1,290 кг	1	1
		2	3-4
	 800 г 1,350 кг	1	1
		2	3-4
	 700 г 1,520 кг	1	1
		2	4-9
	 500 г 775 г	1-2	5

Рецепты

Тесто для белого хлеба

800 г муки

9 г Соли

13 г Сухих дрожжей быстрого действия

448 мл воды

15 г сала или сливочного масла

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Налейте в чашу воду, затем поместите остальные ингредиенты.
- 3 Смешайте на скорости 1 в течение 45 - 60 секунд или до образования теста.
- 4 Вымешивайте на скорости 2 в течение 3-4 минут.
- 5 Переложите тесто в две формы для буханки весом по 2 фунта (900 г) или слепите из него булочки и выложите на смазанный жиром противень.
- 6 Накройте чайным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте на 45-60 минут, пока оно не поднимется вдвое.
- 7 Выпекайте при 200°С в течение 40 минут или 15 - 20 минут для булочек.

Тесто для пиццы

500 г муки

30 г оливкового масла

7 г соли

7 г дрожжей

300 мл воды

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Добавьте все ингредиенты.
- 3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
- 4 Смешивайте на скорости 1 в течение 1 минуты.
- 5 Вымешивайте на скорости 2 в течение 4 минут.
- 6 Придайте тесту форму шара на посыпанной мукой рабочей поверхности.
- 7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
- 8 Разделите на 2 части и раскатайте в 15-сантиметровую основу для пиццы.
- 9 Переложите на засыпанный манкой противень, добавьте начинку/приправу и выпекайте в течение 10 - 15 минут при 240°С.

Маринад из чернослива

125 г прозрачного жидкого меда

20 г мягкого чернослива

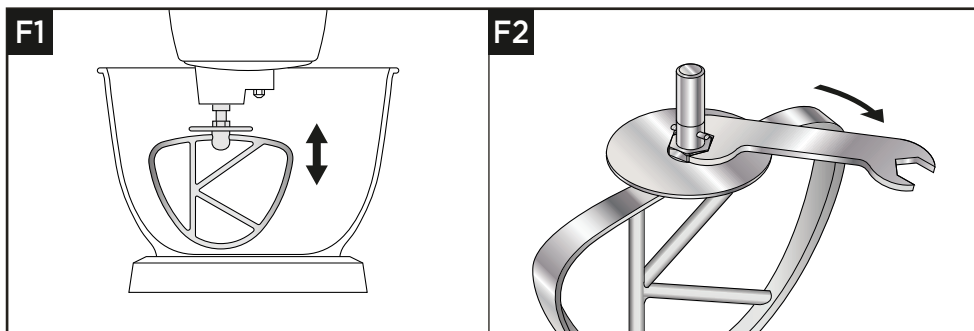
20 мл воды

- 1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель/мельницу. Поставьте в холодильник на ночь.
- 2 Установите насадку на кухонную машину.
- 3 Включите импульсный режим на 4 секунд.
- 4 Используйте по назначению.

Примечание: Насадку “мини-измельчитель/мельницу” можно приобрести отдельно.

Настройка насадок

Схемы и инструкции по использованию

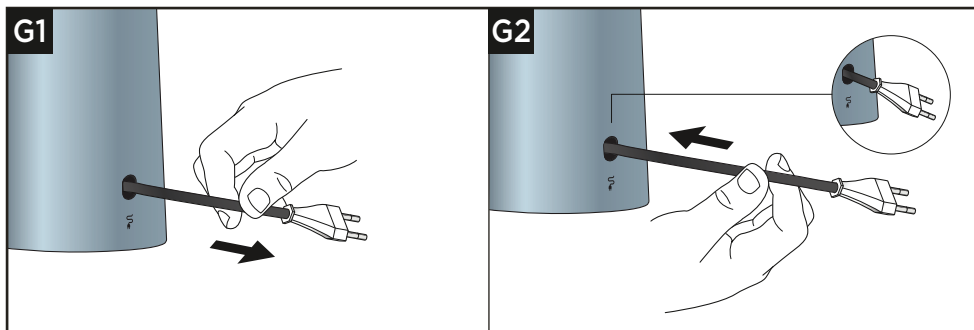


Внимание

- На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки. Тем не менее, если вы хотите отрегулировать насадку, следует использовать подходящий гаечный ключ.

- 1 Отключите прибор от сети.
 - 2 Поднимите головную часть прибора и вставьте венчик, К-образную насадку или насадку для замешивания теста.
 - 3 Опустите головную часть кухонной машины. При необходимости отрегулировать зазор поднимите головную часть и снимите насадку. В идеале насадка должна почти касаться дна чаши.
 - 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку настолько, чтобы можно было регулировать положение стержня. Чтобы опустить насадку ближе ко дну чаши, поверните стержень по часовой стрелке. Чтобы приподнять насадку подальше ото дна чаши, поверните стержень против часовой стрелки.
 - 5 Закрутите гайку.
 - 6 Установите насадку на место и опустите головную часть прибора. (Проверьте ее положение, см. вышеперечисленные пункты).
 - 7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.
- Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

Секция для хранения шнура



Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры - порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2024 года = 24Т04

Модель	TYPE: KZM35
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Насадка находится на неправильной высоте и нуждается в регулировке.	Отрегулируйте высоту при помощи подходящего гаечного ключа. См. раздел “Регулировка насадок”.
Кухонная машина перемещается по столешнице.	Остатки ингредиентов на нижней стороне машины способствуют движению машины.	Тщательно очистите и высушите ножки и рабочую поверхность.
Кухонная машина останавливается во время работы. Светодиодный индикатор мигает дважды, затем свет постепенно затухает и гаснет - цикл повторяется. Или Светодиодный индикатор быстро мигает 8 раз в течение 2 секунд, затем следуют 2 вспышки по 1 секунде.	Защита от перегрузки активирована. Превышена максимальная мощность Неисправен сенсор скорости. Активирована система перегрева.	1) Верните регулятор скорости в положение 0, а затем попробуйте повторно запустить машину. Если ошибка не устраняется удалите ингредиенты из чаши и повторите попытку. Если проблема не решена, отключите машину от сети и дайте ей остыть в течение 45 минут.
Состояние светодиодных индикаторов на регуляторе скорости		
1) Светодиодный индикатор регулятора не горит в то время как прибор включен в сеть.	Кухонная машина оставалась включенной в сеть более 20 минут без использования и перешла в режим OFF.	Установите регулятор скорости в положение “P” или ‘1’, затем верните его в положение “O”, чтобы снова включить машину.
2) Одинокая 1-секундная вспышка затем 5 секунд отключения, затем идет непрерывный повтор.	Регулятор скорости находится в выключенном положении при опущенной головной части и подключенном к сети приборе.	Нормальная работа.
3) Светодиодный индикатор непрерывно постепенно загорается и гаснет.	В процессе работы головная часть находится в поднятом положении. Прибор подключен к сети, головная часть опущена, а регулятор скорости находится на отметки скорости.	Опустите головную часть машины и/или установите регулятор скорости на “O” и снова запустите машину.

Проблема	Причина	Решение
4) Четыре вспышки в секунду в течение 2 секунд, затем 1 секунда без подсветки, затем 2 вспышки (2 раза - 1 секунда с подсветкой, 1 без). Процесс повторяется до тех пор, пока не сделать сброс.	Неисправность при перегреве мотора.	Верните регулятор в положение "0". Отключите от сети, подождите 15 минут и снова запустите прибор.
5) Четыре вспышки в секунду в течение 2 секунд, затем 1 секунда без подсветки, затем 4 вспышки (4 раза - 1 секунда с подсветкой, 1 без).	Ошибка симистора / печатного узла. Ошибка предохранительного флипплопа. Ошибка реле безопасности.	Верните регулятор в положение "0". Отключите от сети, подождите 15 минут и снова запустите прибор.
6) Четыре вспышки в секунду в течение 2 секунд, затем 1 секунда без подсветки, затем 3 вспышки (3 раза - 1 секунда с подсветкой, 1 без).	Ошибка НТК.	Верните регулятор в положение "0". Отключите от сети, подождите 15 минут и снова запустите прибор. Если ошибка носит постоянный характер, обратитесь в местный сервисный центр.

Қазақша

- Қауіпсіздік 352-353
- Токқа қоспас бұрын 353
- Күтім көрсету және тазалау 354-355
- Бөлшектер тізімі 356-358
- Асүй құрылғысын пайдалану үшін 358-360
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 358-360
- Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану 361-362
- Пайдалану кестесі 363-364
- Рецепттер 365
- Tool Adjustment 366
- Сым қоймасы 367
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 368-369
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 370-371

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ақпараттық жапсырманы алып тастауға болмайды).
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Құралдарды/тіркемелерді орнатпас бұрын немесе алып тастамас бұрын, қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын, **әрқашан** жылдамдық реттегішін «O» ӨШІРУ/І күйіне қойып, розеткадан ажыратыңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- Құрылғыны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- **Ешқашан** саусақтарыңызды топсалы механизмге салмаңыз.
- Балалардың тартуы мүмкін жерге **ешқашан** сымды салбыратып қоймаңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда **ешқашан** қолданбаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны **ешқашан** ылғалдамаңыз.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостағанның орнатылғанына **үнемі** көз жеткізіңіз.
- Бір уақытта бірнеше шығысты (тостаған құралының шығысы және жоғары жылдамдықты шығыс) **пайдаланбаңыз**.
- Ұсынылатын қолданыс кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан **ешқашан** аспаңыз.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Бұл құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз, себебі ол ауыр.
- Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табағының, құралдарының, сыртқы қақпақтары мен сымның қауіпсіздендірілгенін тексеріңіз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде, әрқашан миксер басындағы тұтқадан ұстаңыз.
- Құрылғыны оған бекітілген тіркемеден ұстап жылжытуға немесе көтеруге **болмайды**.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап **көтермеңіз**, ас үй құрылғысы тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында жұмыс **істетпеңіз** немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп **қоймаңыз** немесе тіркеме орнатылған кезде оған **күш түсірмеңіз**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.

- Бұл құралды балалар қолданбауы керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Егер ұзартқыш сым пайдаланылса:
 1. Ұзартқыш сымның белгіленген электрлік сипаттамалары, кем дегенде құрылғының электрлік сипаттамаларымен бірдей болуы керек;
 2. Сымды асүй үстелінен немесе үстелдің үстіңгі тақтайынан салбырап тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар одан тартып қалуы немесе байқаусызда оған сүрініп қалуы мүмкін.
 3. Ұзартқыш сым жерге тұйықталған, 3 сымды болуы керек. Құрылғының электрлік сипаттамалары құрылғының төменгі жағында көрсетілген.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Максималды номиналды көрсеткіш ең үлкен жүктемені тартатын шағын ұсақтағыш/ұсақтағыш тіркемесіне негізделген. Басқа тіркемелер аз қуат алуы мүмкін.
- Құрылғыны **тек** үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қуат шығыны

- 20 минут әрекетсіздіктен кейін автоматты түрде ӨШІРУЛІ режимге өтеді¹⁾.
- ӨШІРУЛІ режим: 0,3 Вт.

¹⁾ Жылдамдықты реттегіш дискіні «Р» немесе «1» күйіне бұраңыз, содан кейін құрылғыны қайта іске қосу үшін «0» күйіне оралыңыз.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын **әрқашан** өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Тостаған құралының ② шығысында оны бірінші рет пайдаланғанда аздап май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай — оны жай ғана сүртіп тастаңыз.

Құрылғы және шығыс қақпақтары

- Ылғал шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз (құрылғының астыңғы жағындағы тіректерді қоса).
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Артық сымды құрылғының артындағы сымды сақтау бөлігіне жинап қойыңыз.

Тот баспайтын болат тостаған

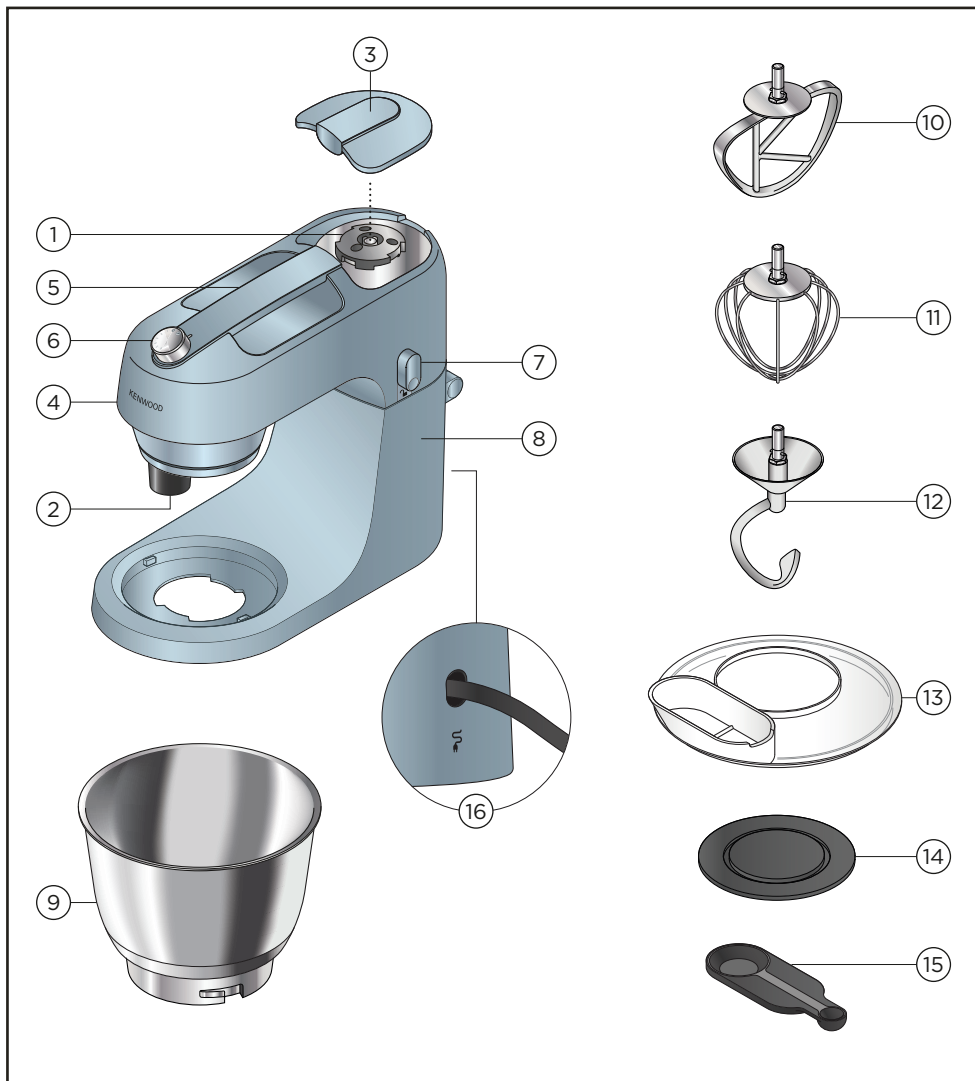
- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Ешқашан металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан аулақ ұстаңыз (плита, пеш, микротолқынды пеш).

Құралдар мен шашыратқыш

- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Бөлшектер тізімі

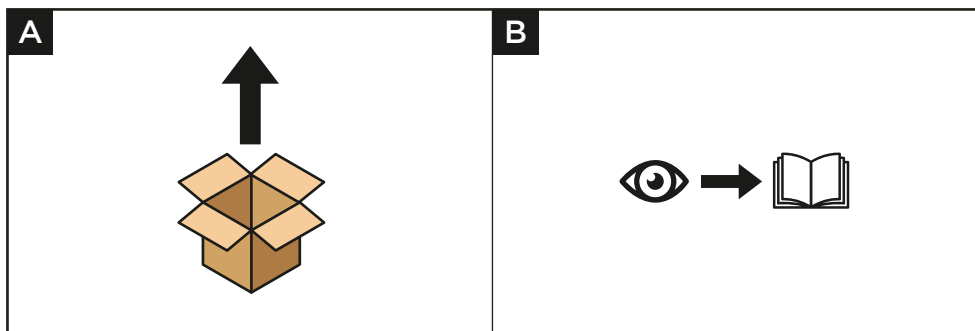


Қондырғы шығыстары

- ① Жоғары жылдамдық шығысы
- ② Тостаған жабдығының ұяшығы

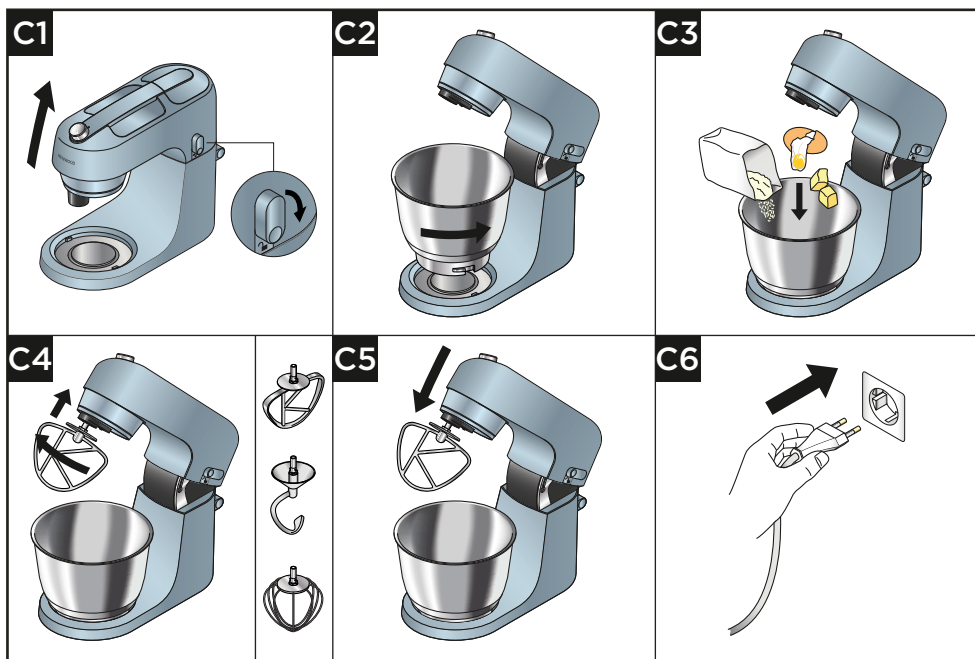
Араластырғыш

- ③ Жоғары жылдамдықты шығысының қақпағы
- ④ Араластырғыш басы
- ⑤ Тұтқа
- ⑥ Жылдамдықты басқару тетігі
- ⑦ Басын босату иінтірегі
- ⑧ Қуат бөлігі
- ⑨ Тостаған
- ⑩ К-талқандағыш
- ⑪ Шайқағыш
- ⑫ Қамыр құралы
- ⑬ Шашыраудан қорғау
- ⑭ Тостаған отырғышы
- ⑮ Өлшеуіш қасық
- ⑯ Сым қоймасы



Асүй құрылғысын пайдалану үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Жұмыс істеп тұрғанда миксер басы көтерілетін болса, құрылғы дереу жұмысын тоқтатады. Құрылғыны қайта қосу үшін, миксер басын төмендетіп, жылдамдықты қосқышты «О» қалпына бұраңыз да, бірнеше секунд күтіңіз және жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмысын дереу жалғастыру керек.
- Басқа шығыстарын қолданғанда тостаған жабдықтары бекітілген немесе тостаған ішінде сақталғанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз..

- 1 Басты көтеру тетігін сағат тілі бағытымен бұрап, миксер басын құлыпталғанша көтеріңіз.
- 2 Тостағанды негізге орнатыңыз да, құлыптау үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 3 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 4 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз.
- 5 Миксер басын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы құлыпталғанша түсіріңіз.
- 6 Қуат көзіне қосыңыз. Жылдамдық реттегішін қажетті жылдамдық параметріне бұру арқылы құрылғыны іске қосыңыз.
- 7 Максималды жылдамдықтың қысқа импульстері үшін импульс (P) күйін пайдаланыңыз.
- 8 Қолданыстан кейін жылдамдық басқаруын 'O' OFF күйіне келтіріп, ас машинаңызды қуат көзінен ажыратыңыз.
- 9 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

Keңестер

- Егер құралдар тостағанның түбінен ингредиенттерді жинамаса, «Құралды реттеу» бөлімін қараңыз.
- Төгілуді болдырмау үшін ас үй құрылғыңыз «жұмсақ бастау» мүмкіндігімен берілген. Дегенмен құрылғы нан қамыры сияқты табақтағы ауыр қоспамен қосылатын болса, Құрылғының таңдалған жылдамдыққа жетуі үшін бірнеше секунд жұмсалуды мүмкін екендігін байқайсыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.

Keңестер — К-талқандағыш

- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.

Кеңестер — Бұлғау құралы

- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді. Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанға май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз.

Кеңестер — Қамыр құралы

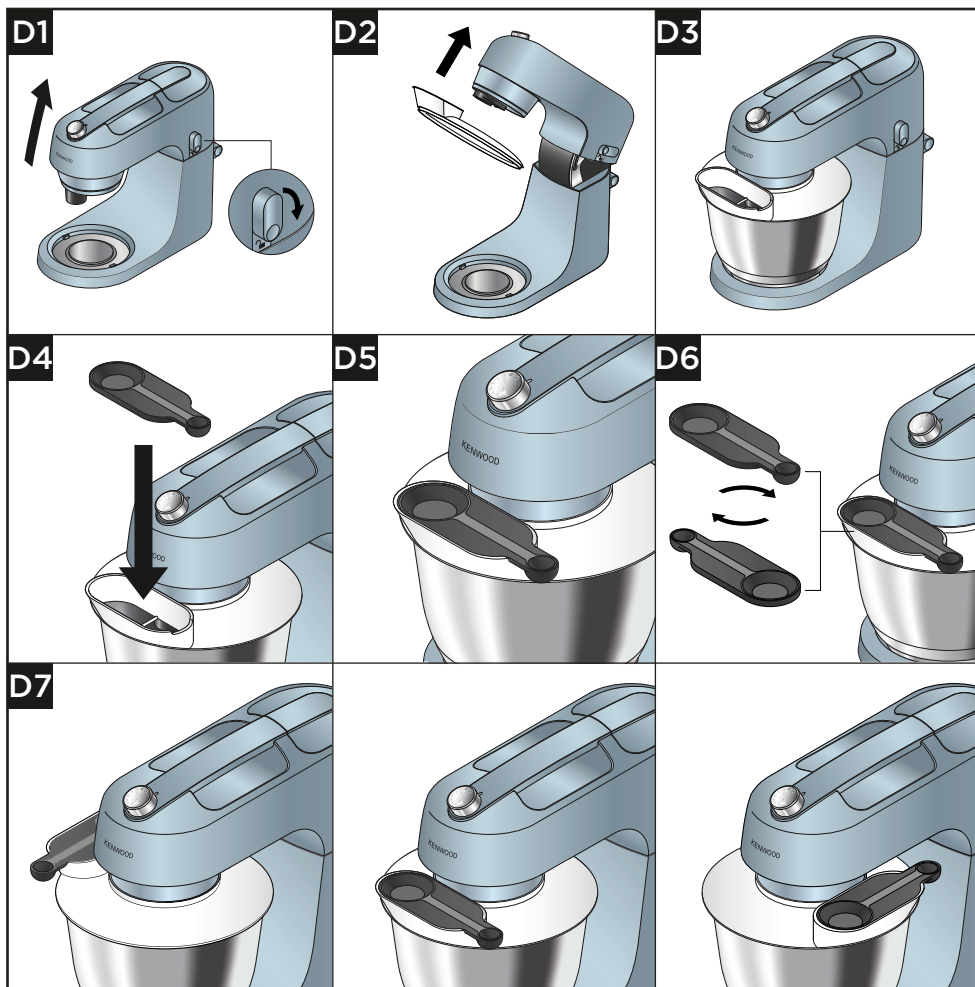
- Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.

Ашытқы

- **Кептірілген ашытқы** (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- **Таза ашытқы:** ұнға аунатыңыз.
- **Ашытқының басқа түрлері:** өндіруші нұсқауларын орындаңыз.
- Майланған полиэтилен қалтаға немесе шай орамалмен жабылған тостағанға қамырды салыңыз. Одан кейін көлемі екі еселенгенше жылы орынға қойыңыз.

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды












- Араластыру кезінде ингредиенттерді шашыратқыштың бекітілген бөлімі арқылы табаққа тікелей қосуға болады.
- Құралдарды ауыстыру үшін шашыратқышты алып тастаудың қажеті жоқ.






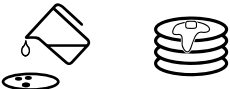














- 1 Ол құлыпталғанша, араластырғыш басын көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз.
- 3 Шашырандылардан қорғағышты миксер басының астыңғы жағына толық орналасқанша итеріңіз. Науа бөлімі көрсетілгендей орналасуы керек.
- 4 Қажетті құралды салыңыз.
- 5 Араластырғыш басын төмендетіңіз.

Ескертпе: шашырандылардан қорғағыш орнатылғаннан кейін, оны құрылғының қандай күйде қолданылатынына байланысты солға немесе оңға 90 градусқа бұруға болады.

- 6 Араластырғыш басын көтеру және оны төмен қарай басу арқылы шашыраудан қорғауды алыңыз.
 - 7 Өлшеуіш қасықты қосымша жүктеу науасының қақпағы ретінде пайдалануға болады. Бекіту үшін өлшеуіш қасықты жүктеу науасына түсіріп, орнына итеріңіз.
- Ескертпе: өлшеуіш қасық жүктеу науасына екі бағытта да сәйкес келеді.

Пайдалану кестесі

E	 МАКС.		 (Мин.)	
	  300 г 1,2 кг	1-6	5-10	
  	 500 г	1-2	½-2	
 	  400 г x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 г	1-4	5-10
 	 Total 1,8 кг	1-6	5-10	

E 	 МАКС.		 (Мин.)
	8	1-6	1-2
 4-8°C	750 мл	1-6	1-2
	760 г	6	1-1½
 Mayo	 x 2	6	1-1½
	 МАКС.		 (Мин.)
	 800 г 1,290 кг	1	1
		2	3-4
	 800 г 1,350 кг	1	1
		2	3-4
	 700 г 1,520 кг	1	1
		2	4-9
	 500 г 775 г	1-2	5

Рецепттер

Ақ бидай ұнынан жасалған қамыр

800 г ұн

9 г тұз

13 г жылдам әсер ететін кептірілген ашытқы

448 мл су

15 г шошқа майы немесе май

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Тостағанға суды құйып, содан кейін қалған ингредиенттерді салыңыз.
- 3 1-жылдамдықпен 45–60 секунд немесе қамыр жасалғанша араластырыңыз.
- 4 2-жылдамдықта 3–4 минут илеңіз.
- 5 Қамырды екі 2 фунт (900 г) нан пішініне салыңыз немесе бөлкелерге бөліп, майланған пісірме табаққа салыңыз.
- 6 Шай сүлгімен жауып, қамырды екі есе көтерілгенше жылы жерде 45–60 минутқа қалдырыңыз.
- 7 200 градууста 40 минут немесе бөлкелер үшін 15–20 минут пісіріңіз.

Пицца қамыры

500 г ұн

30 г зәйтүн майы

7 г тұз

7 г ашытқы

300 мл су

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Барлық ингредиенттерді салыңыз.
- 3 Қамырға арналған ілгекті орнатып, басын төмен түсіріңіз.
- 4 1-жылдамдықта 1 минут араластырыңыз.
- 5 2-жылдамдықта 4 минут илеңіз.
- 6 Қамырды ұн себілген жұмыс бетінде шар етіп пішіндеңіз.
- 7 Қамырды дымқыл шай сүлгімен жауып, жылы жерде 30–40 минутқа қалдырыңыз.
- 8 2 бөлікке бөліп, 15 см пицца негізіне жайыңыз.
- 9 Жарма себілген пісірме табаққа салып, пиццаны безендіріңіз, 240°С температурада 10–15 минут пісіріңіз.

Қара өрік маринады

125 г таза сұйық бал

20 г жұмсақ қара өрік

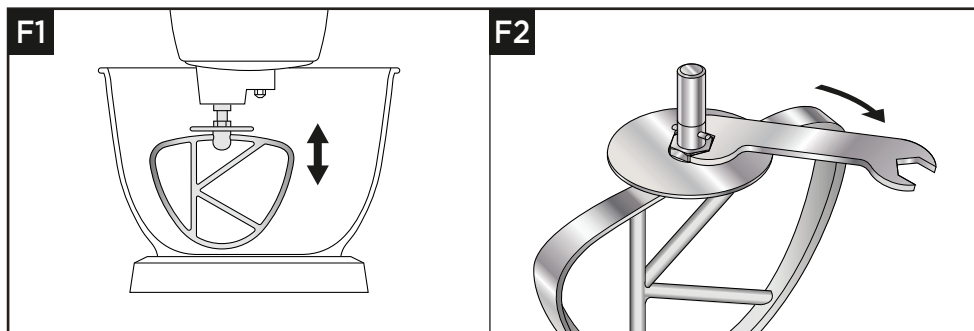
20 мл су

- 1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/майдалағышқа салыңыз. Түні бойына тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- 2 Тіркемені асүй құрылғысына орнатыңыз.
- 3 4 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
- 4 Қажетінше пайдаланыңыз.

Ескертпе: шағын ұсақтағыш/ұсақтағыш тіркемесін бөлек сатып алуға болады.

Жабдықты реттеу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

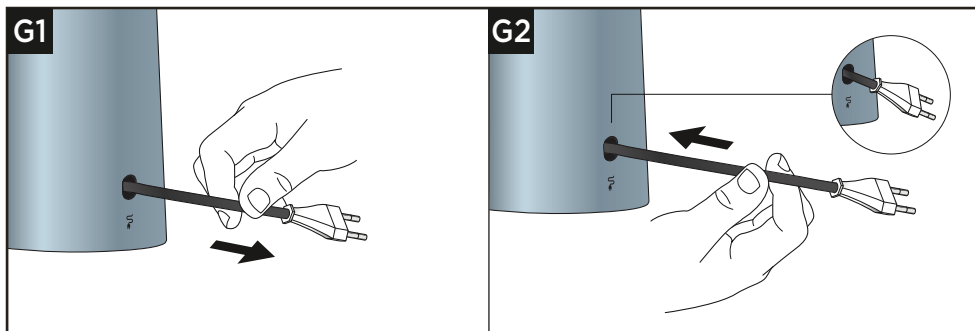


Маңызды

- Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді. Сонда да егер сіз жабдықты реттегіңіз келсе, дұрыс өлшемді сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.

- 1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
 - 2 Миксердің басын көтеріп, бұлғау құралын, К-талқандағышты немесе қамыр құралын салыңыз.
 - 3 Миксердің басын төмен түсіріңіз. Егер саңылауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз. Ең дұрысы, құрал тостағанның түбіне тиер-тимес тұруы керек.
 - 4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
 - 5 Сомынды қайта бұраңыз
 - 6 Жабдықты араластырғышқа бекітіп, араластырғыш басын төмендетіңіз. (Оның күйін тексеріңіз, жоғарыда қараңыз).
 - 7 Керек болса, жоғарыдағы қадамдарды жабдық дұрыс орнатылмағанша қайталаңыз. Одан кейін сомынды ақырын бұраңыз.
- Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

Сым қоймасы



Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2024 = 24T04

Үлгі	TYPE: KZM35
Кернеу	220-240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	800Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Адрес производителя:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Себебі	Шешім
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі құрамдас бөліктерге жетпейді.	Жабдықтар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз - «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
Құрылғы жұмыс үстелінде қозғалады.	Машинаның астыңғы жағындағы ингредиенттердің қалдықтары машинаның қозғалысына ықпал етеді.	Тіректерді және жұмыс бетін мұқият тазалап, құрғатыңыз.
Асүй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды. Жарық диодты шам екі рет жыпылықтайды, содан кейін шам баяу жанып, өшеді — цикл қайталанады. Немесе Жарық диодты шам 2 секунд ішінде 8 рет жылдам жыпылықтайды, содан кейін 1 секундтан 2 рет жыпылықтайды.	Шамадан тыс жүктемеден қорғау белсендірілді. Максималды сыйымдылықтан асып кетті. Жылдамдық датчигі істен шықты. Қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылды.	1) Реттегіш дискіні О жылдамдық күйіне қайтарып, құрылғыны қайта іске қосып көріңіз. Қате жойылмаса, ингредиенттерді ыдыстан шығарып, әрекетті қайталаңыз. Мәселе шешілмесе, құрылғыны розеткадан ажыратып, 45 минут суытыңыз.
Реттегіш дискінің жарық диодты шам күйлерінің түсіндірмесі		
1) Реттегіш дискінің жарық диодты шамы құрылғы розеткаға қосулы болғанда өшеді.	Асүй құрылғысы 20 минуттан астам уақыт бойы розеткаға қосулы күйде пайдаланылмағандықтан, ӨШІРУЛІ режимге өтті.	Жылдамдық реттегішін «Р» немесе «1» күйіне бұраңыз, содан кейін құрылғыны қайта іске қосу үшін «О» күйіне оралыңыз.
2) Бір рет 1 секунд жыпылықтап, содан кейін 5 секунд өшірулі тұрады, үздіксіз қайталанады.	Құрылғы розеткаға қосулы, басы төмен түсірілген, өшірулі күйдегі реттегіш диск.	Қалыпты жұмыс.
3) Жарықдиодты шам үздіксіз баяу жанып, өшеді.	Жұмыс кезінде миксер басы көтерілді. Миксер басы төмен қаратылған күйде розеткаға жалғанған және реттегіш диск жылдамдық күйіне орнатылған.	Миксердің басын төмен түсіріңіз және/немесе құрылғыны қайта іске қосу үшін басқару тетігін «О» күйіне қайтарыңыз.

Мәселе	Себебі	Шешім
4) 2 секунд ішінде секундына төрт рет жыпылықтайды, содан кейін 1 секунд бойы жанбайды, содан кейін; 2 рет жыпылықтайды: 2x(1 секунд қосулы, содан кейін 1 секунд өшірулі. Тазаланғанша реттілік қайталанады.	Мотордың қызып кету ақауы.	Реттегіш дискіні «0» күйіне қайтарыңыз. Құрылғыны розеткадан ажыратып, оны қайта іске қоспас бұрын 15 минут күтіңіз.
5) 2 секунд ішінде секундына төрт рет жыпылықтайды, содан кейін 1 секунд бойы жанбайды, содан кейін; 4 рет жыпылықтайды: 4x(1 секунд қосулы, содан кейін 1 секунд өшірулі).	Триас/PCBA ақауы. Сақтандырғыш FlipFlop ақауы. Сақтандырғыш реле ақауы.	Реттегіш дискіні «0» күйіне қайтарыңыз. Құрылғыны розеткадан ажыратып, оны қайта іске қоспас бұрын 15 минут күтіңіз.
6) 2 секунд ішінде секундына төрт рет жыпылықтайды, содан кейін 1 секунд бойы жанбайды, содан кейін; 3 рет жыпылықтайды: 3x(1 секунд қосулы, содан кейін 1 секунд өшірулі).	NTC ақауы.	Реттегіш дискіні «0» күйіне қайтарыңыз. Құрылғыны розеткадан ажыратып, оны қайта іске қоспас бұрын 15 минут күтіңіз. Егер қате жойылмаса, жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Slovenčina

- Bezpečnosť 373-374
- Pred zapnutím zariadenia 374
- Ošetrovanie a čistenie 375-376
- Zoznam položiek 377-379
- Používanie kuchynského robota 379-381
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 379-381
- Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu 382-382
- Tabuľka použitia 384-385
- Recepty 386
- Nastavovanie nástrojov 387
- Skladovanie napájacej šnúry 388
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 389
- Riešenie problémov 390-391

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky. (Štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať).
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **Vždy** prepnite ovládač rýchlosti do polohy „O“ OFF (VYP.) a odpojte ho pred nasadením alebo odstránením nástrojov/nástavcov, po použití a pred čistením.
- **Vždy** udržiavajte časti tela, vlasy, šperky a voľné oblečenie v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí a pripevnených doplnkov.
- **Nikdy** nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- **Nikdy** nevkladajte prsty do mechanizmu pántov.
- **Nikdy** nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Toto zariadenie **nikdy** neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- **Nikdy** nepoužívajte nepovolený nástavec.
- **Uistite sa**, že pri prevádzke zariadenia, pri použití nástroja na misu, je misa vždy nasadená.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku (zásuvku na misu a vysokorýchlostnú zásuvku).
- **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia buďte opatrní, pretože je ťažké.
- Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryt výstupu a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Pri premiestňovaní ho vždy uchopte za rukoväť na hlave robota.
- **Nepremiestňujte** ani nezdvíhajte zariadenie za príslušenstvo, ktoré je pripevnené k stroju.
- **Nehýbte** hlavou robota ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- **Nepoužívajte** spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nástavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok 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.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.

- Ak sa použije predlžovací kábel:
 1. Menovitý elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť minimálne rovnaký ako elektrický výkon spotrebiča.
 2. Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť.
 3. Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické 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.
- Maximálna zaťažiteľnosť je založená na minisekačke/nástavci na mlyn, ktorá má najväčšie zaťaženie. Ostatné prídavné zariadenia môžu odoberať menej energie.
- Toto zariadenie používajte **len** v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Spotreba energie

- Po 20 minútach nečinnosti¹ sa automaticky prepne do režimu vypnutia - VYP (OFF)).
- Režim vypnuté - VYP (OFF): 0,3 W.

¹⁾ Otočte ovládač rýchlosti do polohy „P“ alebo „1“ a potom sa vráťte do polohy „0“, aby ste stroj znovu aktivovali.

Pred zapnutím zariadenia

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

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením **vždy** vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití sa na zásuvke nástroja misy ② môže objaviť trochu mastnoty. To je normálne – stačí to utrieť.

Kryty spotrebičov a zásuviek


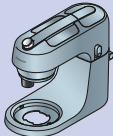



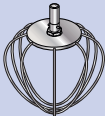

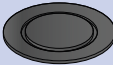
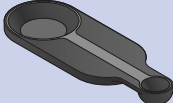
- Utrite vlhkou handričkou a potom osušte, (vrátane nožičiek na spodnej strane zariadenia).
- **Nikdy** nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Prebytočný kábel uložte do úložného priestoru na kábel v zadnej časti zariadenia.

Nádoba z nehrdzavejúcej ocele

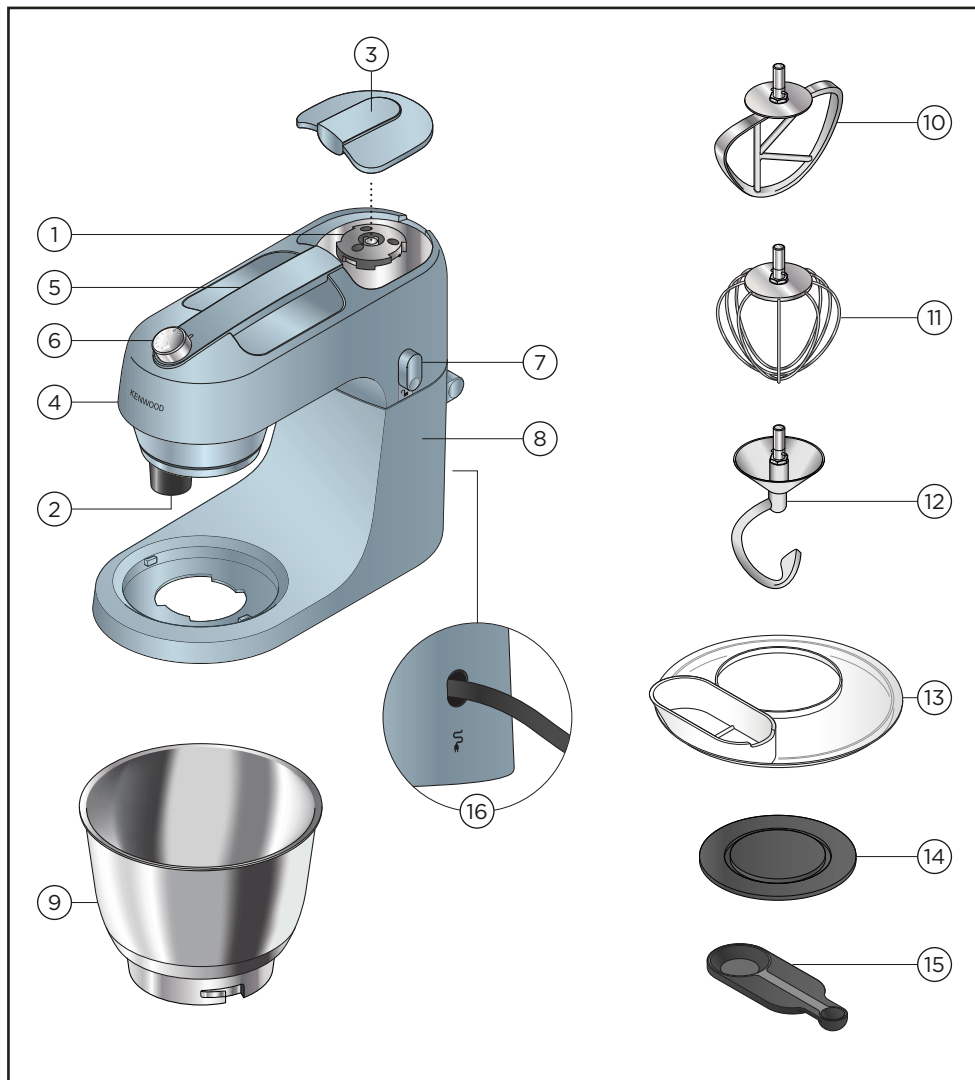
- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (vrchná časť sporáka, rúra,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

Nástroje a kryt proti vyšplechovaniu

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

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Zoznam položiek

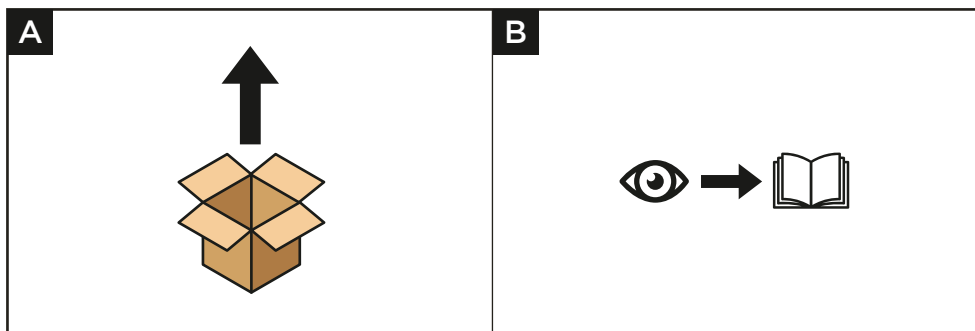


Výstupy pre príslušenstvo

- ① Výstup pre vysokú rýchlosť
- ② Zásuvka pre nástroje do nádoby

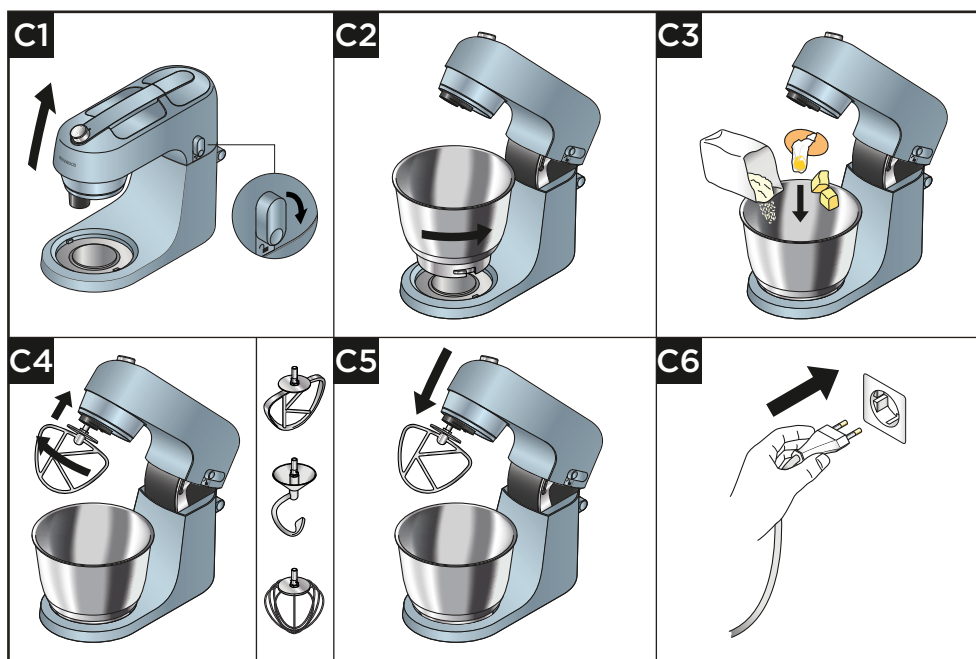
Robot

- ③ Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ④ Hlava robota
- ⑤ Rukoväť
- ⑥ Ovládací otočný ovládač
- ⑦ Páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑧ Pohonná jednotka
- ⑨ Nádoba
- ⑩ Metlička v tvare K
- ⑪ Šľahacia metlička
- ⑫ Nástroj na cesto
- ⑬ Kryt proti vyšplechovaniu
- ⑭ Podložka na podstavec misky
- ⑮ Odmerka
- ⑯ Úložný priestor na kábel



Používanie kuchynského robota

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité upozornenia

- Ak hlavu robota vyklopite počas chodu nahor, zariadenie sa hneď zastaví. Opäť ho spustíte tým, že sklopíte hlavu robota nadol, ovládač rýchlosti pretočíte do pozície „O“, počkáte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvolíte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď na to malo opäť spustiť.
- Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.
- Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pred použitím výrobku sa uistite, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.

- 1 Otočte páku na zdvíhanie hlavy v smere hodinových ručičiek a zdvihnite hlavu robota, kým nezapadne.
- 2 Nasadte misku na základňu a otočte ju proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistila.
- 3 Pridajte do misky príslušné ingrediencie, ktoré sa budú miešať.
- 4 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor a otočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 5 Znížte hlavu robota otočením páky zdvihu hlavy proti smeru hodinových ručičiek a spúšťajte ju, kým nezapadne.
- 6 Pripojte k zdroju napájania. Spustíte stroj otočením ovládača rýchlosti na požadovanú rýchlosť.
- 7 Na krátke impulzy maximálnej rýchlosti použite polohu impulzu (P).
- 8 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 9 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

Rady a tipy

- Ak nástroje zo spodnej časti misky ingrediencie nezbierajú, pozrite si časť „Nastavenie nástroja“.
- Váš kuchynský robot je vybavený funkciou „jemného štartu“ na minimalizovanie rozlievania obsahu nádoby. Pri zapnutí robota v prípade, že sa v nádobe nachádzajú husté zmesi, ako je cesto na chlieb, si môžete všimnúť, že robot potrebuje pár sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť.
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.

Rady a tipy - K-šľahač

- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesi na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

Rady a tipy - šľahač

- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky.

Rady a tipy - Nástroj na cesto

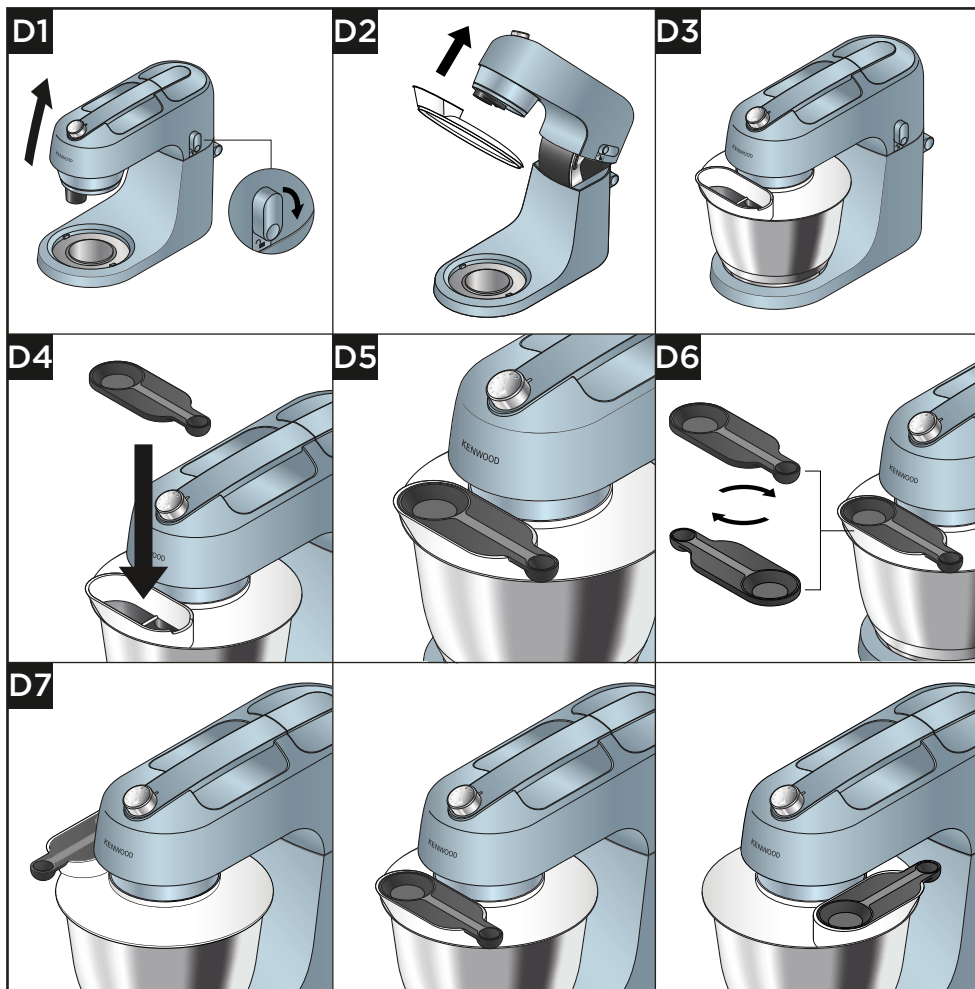
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.

Droždie

- **Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):** Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.
- **Čerstvé droždie:** Namrvte ho do múky.
- **Iné druhy droždia:** Riadte sa inštrukciami výrobcu.
- Vložte cesto do namasteného polyetylénového vrečka alebo do nádoby, ktorú potom zakryte kuchynskou utierkou. Potom ho nechajte na nejakom teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvajnasobí.

Zakladanie a používanie krytu proti vyšlechovaniu

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité upozornenia

- Počas spracovania sa zložky môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu.
- Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechovaniu.








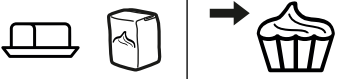

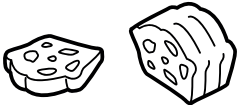

- 1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec.
- 3 Tlačte ochranu proti striekaniu na spodnú stranu hlavy robota, kým nebude úplne na svojom mieste. Časť žlabu by mala byť umiestnená podľa obrázka.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.

Upozornenie: po namontovaní ochranného krytu proti striekaniu je ho možné otočiť o 90 stupňov doľava alebo doprava, podľa toho, v akej polohe sa robot používa.

- 6 Nadvihnite hlavu robota a vyberte kryt proti vyšplechovaniu jeho zatlačením nadol.
- 7 Odmerná lyžica sa môže dodatočne použiť ako kryt plniaceho žlabu. Ak chcete zaistiť, spustíte odmernú lyžicu na plniaci žlab a zatlačte na miesto.

Upozornenie: odmerná lyžica zapadne do plniaceho žlabu v oboch smeroch.

Tabuľka použitia

E	 MAX		 (Mins)
	 300 g 1.2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1,8 kg	1-6	5-10

E		 MAX		 (Mins)
	8	1-6	1-2	
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2	
	760 g	6	1-1½	
 Mayo	 x 2	6	1-1½	
	 MAX		 Mins	
	 800 g 1,290 kg	1	1	
		2	3-4	
	 800 g 1,350 kg	1	1	
		2	3-4	
	 700 g 1,520 kg	1	1	
		2	4-9	
	 500 g 775 g	1-2	5	

Recepty

Cesto na biely chlieb

800 g múky
9 g soli
13 g sušeného droždia s rýchlym účinkom
448 ml vody
15 g bravčovej masti alebo masla

- 1 Nasadte misku na kuchynský robot.
- 2 Do misky nalejte vodu a potom zvyšné ingrediencie.
- 3 Miešajte pri rýchlosti 1 45 – 60 sekúnd alebo kým sa nevytvorí cesto.
- 4 Mieste pri rýchlosti 2 3-4 minúty.
- 5 Cesto vložte do dvoch 900 g (2 lb) foriem alebo vytvarujte valčeky a vložte do vymasteného plechu na pečenie.
- 6 Cesto prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť 45 – 60 minút, kým nezdvajásobí svoj objem.
- 7 Pečte pri 200 °C 40 minút alebo 15 – 20 minút pre rolky.

Cesto na pizzu

500 g múky
30 g olivového oleja
7 g soli
7 g droždia
300 ml vody

- 1 Nasadte misku na kuchynský robot.
- 2 Pridajte všetky ingrediencie
- 3 Nasadte hák na cesto a znížte hlavu.
- 4 Miešajte 1 minútu pri rýchlosti 1.
- 5 Mieste 3-4 minúty pri rýchlosti 2.
- 6 Na pomúčenej pracovnej doske vytvarujte z cesta guľu.
- 7 Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 30 - 40 minút odpočívať na teplom mieste.
- 8 Rozdeľte na 2 časti a rozvalkajte na 15 cm pizzový základ.
- 9 Presuňte na pekáč pokrytý krupicou, ozdobte/položte pizzu a pečte 10 - 15 minút s pri 240 °C.

Marináda zo sušených sliviek

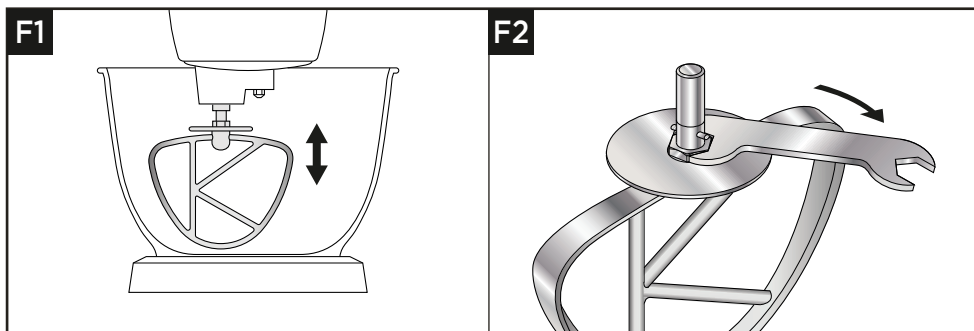
125 g číreho tekutého medu
20 g mäkkých sliviek
20 ml vody

- 1 Vložte prísady do mini sekáča/mlynčeka. Dajte na noc do chladničky.
- 2 Pripevnite nadstavec k základni robota.
- 3 Zapnite funkciu pulzovania na 4 sekúnd.
- 4 Používajte podľa potreby.

Upozornenie: Mini sekáč/mlynčekový nástavec je možné zakúpiť samostatne.

Nastavovanie nástrojov

Diagramy použitia a Pokyny na použitie

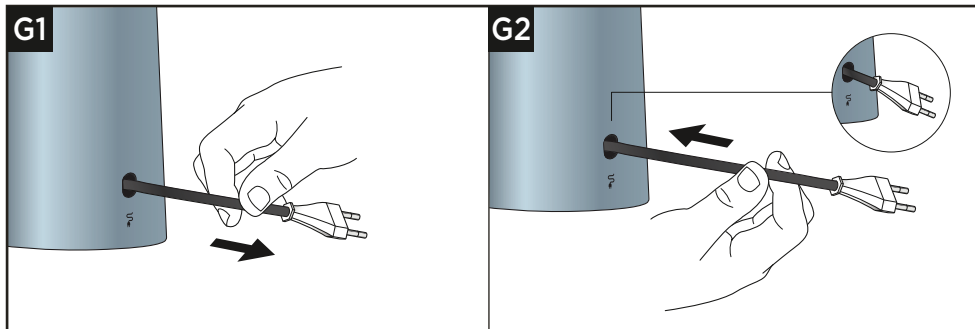


Dôležité upozornenia

- Nástroje sú už vo fabrike nastavené na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to. No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to maticový kľúč správnej veľkosti.

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
 - 2 Zdvihnite hlavu robota a založte šľahač, šľahač K alebo nástroj na šľahanie cesta.
 - 3 Znížte hlavu robota. Ak je potrebné upraviť vzdialenosť, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. V ideálnom prípade by sa mal nástroj takmer dotýkať dna misky.
 - 4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
 - 5 Opäť dotiahnite maticu.
 - 6 Nástroj založte do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
 - 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.
- Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

Skladovanie napájacej šnúry



Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šlahacia metlička narážajú na dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
Robot sa pohybuje na pracovnej doske.	Zvyšky ingrediencií na spodnej strane stroja prispievajú k pohybu stroja.	Dôkladne očistite a osušte nohy a pracovnú plochu.
Kuchynský robot sa zastaví počas prevádzky. LED kontrolka dvakrát zabliká a potom sa svetlo rozsvetuje a zhasína - cyklus sa opakuje. Alebo LED svetlo bliká rýchlo 8-krát počas 2 sekúnd, po ktorých nasledujú 2 x 1 sekundové bliknutia.	Ochrana proti prehriatiu je aktivovaná. Maximálna kapacita je prekročená. Snímač rýchlosti zlyhal. Je aktivovaný systém prehriatia.	1) Dajte otočný ovládač späť do polohy O rýchlosti a skúste znovu spustiť stroj. Ak chyba pretrváva, vyberte ingrediencie z misky a skúste to znova. Ak sa problém nevyrieši, odpojte zariadenie a nechajte ho na 45 minút vychladnúť.
Vysvetlenie ovládača stavov LED		
1) Kontrolka LED ovládacieho hasne, keď je stroj zapojený.	Kuchynský robot zostal zapojený viac ako 20 minút bez obsluhy a prešiel do režimu vypnutia - VYP (OFF).	Otočte ovládač rýchlosti do polohy „P“ alebo „1“, aby ste stroj znovu aktivovali.
2) Jeden 1 sekundový záblesk nasledovaný 5 sekundovým zhasnutím, opakované súvisle.	Ovládač vo vypnutej polohe so sklopenou hlavou, keď je stroj zapojený.	Normálna prevádzka.
3) LED svetlo sa zhasína a rozsvetuje nepretržite.	Hlava robota sa počas prevádzky zdvihla. Robot zapojený so sklopenou hlavou a s ovládačom nastaveným do polohy rýchlosti.	Spustite hlavu robota a/alebo ovládač vráťte späť do polohy „O“ a reštartujte stroj.

Problém	Príčina	Riešenie
4) Štyri záblesky za sekundu na 2 sekundy, potom 1 sekundu bez osvetlenia a potom; 2 záblesky: 2x (1 sekundu svieti, potom 1 na sekundu zhasne). Sekvencia sa opakuje až do vyriešenia.	Porucha prehriatia motora.	Vráťte ovládač do polohy „0“. Odpojte stroj, počkajte 15 minút pred opätovným spustením stroja.
5) Štyri záblesky za sekundu na 2 sekundy, potom 1 sekundu bez osvetlenia, a potom 4 záblesky 4x (1 sekundu svieti, potom 1 na sekundu zhasne).	Porucha triaku/PCBA. Bezpečnostná chyba FlipFlop (prepínania). Chyba bezpečnostného relé.	Vráťte ovládač do polohy „0“. Odpojte stroj, počkajte 15 minút pred opätovným spustením stroja.
6) Štyri záblesky za sekundu na 2 sekundy, potom 1 sekundu bez osvetlenia, a potom 3 záblesky 3x (1 sekundu svieti, potom 1 na sekundu zhasne).	Porucha NTC.	Vráťte ovládač do polohy „0“. Odpojte stroj, počkajte 15 minút pred opätovným spustením stroja. Ak zistíte, že chyba je stála, kontaktujte miestne servisné stredisko.

Українська

- Заходи безпеки 393-394
- Перед підключенням до мережі електропостачання 394
- Догляд та чищення 395-396
- Перелік запчастин 397-399
- Як користуватися кухонного комбайна 399-401
 - Схеми та інструкції для використання 399-401
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 402-403
- Таблиця Використання 404-405
- Рецепти 406
- Налаштування інструменту 407
- Зберігання кабелю 408
- Обслуговування та ремонт 409
- Усунення несправностей 410-411

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними).
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **Завжди** повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу 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».
- **Ніколи** торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** вмикайте кухонний комбайн з піднятою голівкою.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Під час використання запевніться, що чаша правильно встановлена.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- **Не** перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий.
- Перш, ніж підняти прилад, переконайтеся, що головку кухонного комбайна зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за ручку на головці кухонного комбайна.
- **Не** піднімайте та не переносьте прилад за кріплення для насадок встановлених у прилад.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте головку кухонного комбайна з встановленою насадкою, оскільки кухонний комбайн може втратити стійкість.

- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності просторою та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- 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.
- Невірно використання цього приладу може привести до травм.
- Якщо використовується подовжувач:
 1. Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу;
 2. Шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечебився через нього.
 3. Подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- 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.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/ інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- 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.

Споживання енергії

- Автоматично переходить у режим вимкнення через 20 хвилин перерви¹⁾.
- Режим OFF (вимкнення): 0,3 Вт.

¹⁾ Поверніть диск керування швидкістю в положення «Р» або «1», а потім поверніть у положення «0», щоб повторно увімкнути пристрій.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Догляд та чищення

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

Прилад та кришки отворів




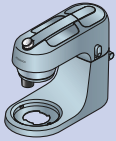

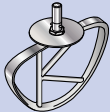
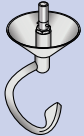
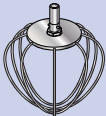

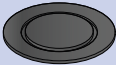
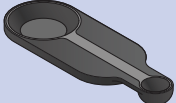
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включаючи ніжки знизу приладу).
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.
- Тримайте непотрібну частину кабелю у відділенні для зберігання кабелю з задньої сторони приладу.

Чаша з нержавіючої сталі

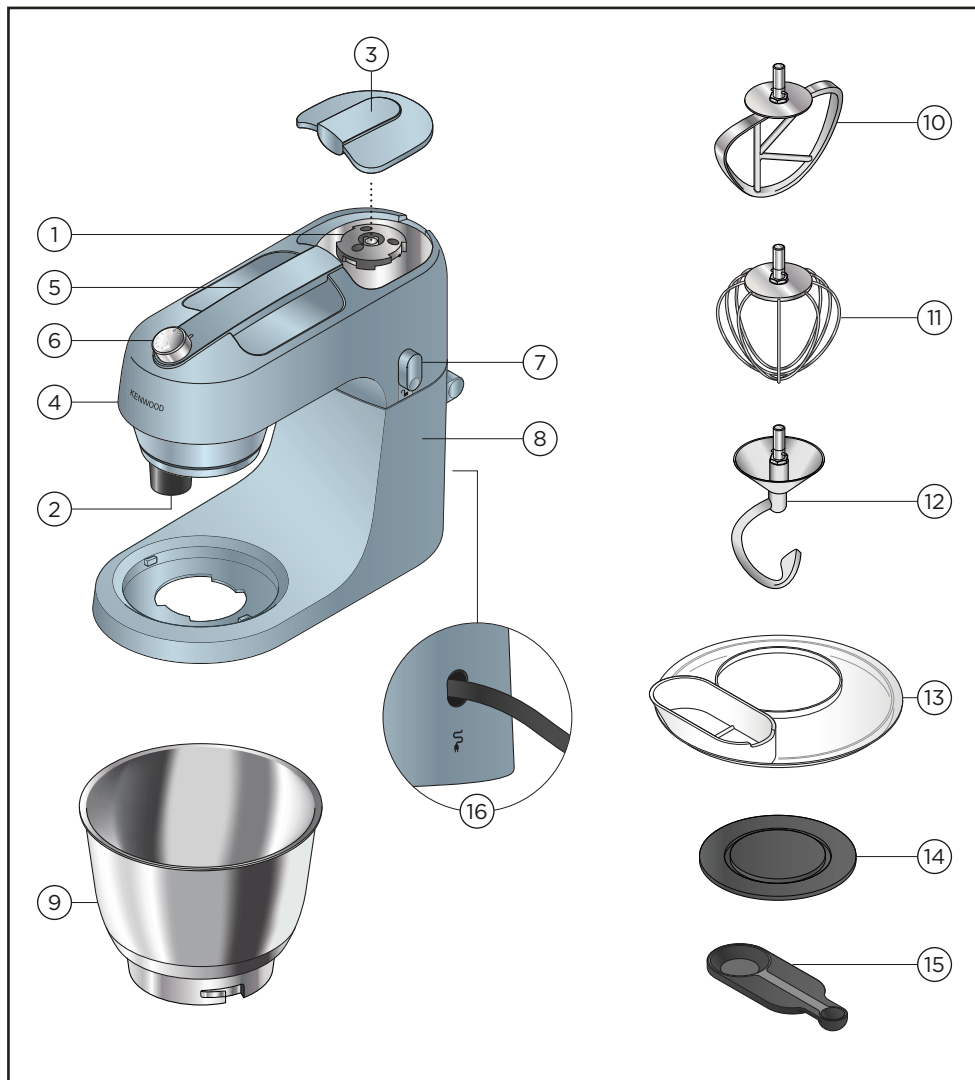
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками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

Інструменти і захист від бризок

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Перелік запчастин

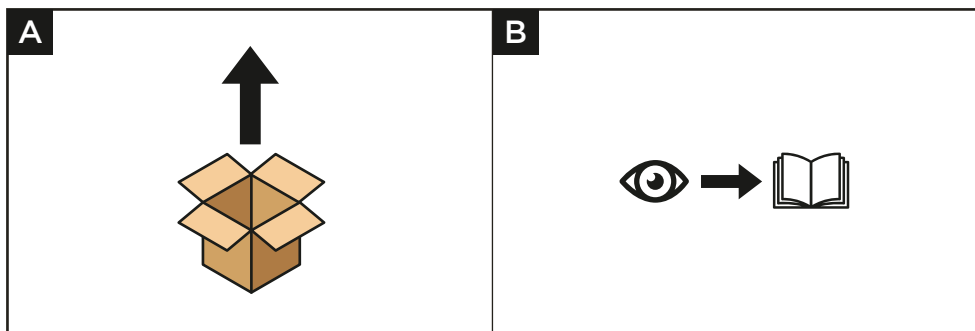


Отвори для кріплення насадок

- ① Високошвидкісний привід
- ② Гніздо інструменту чаші

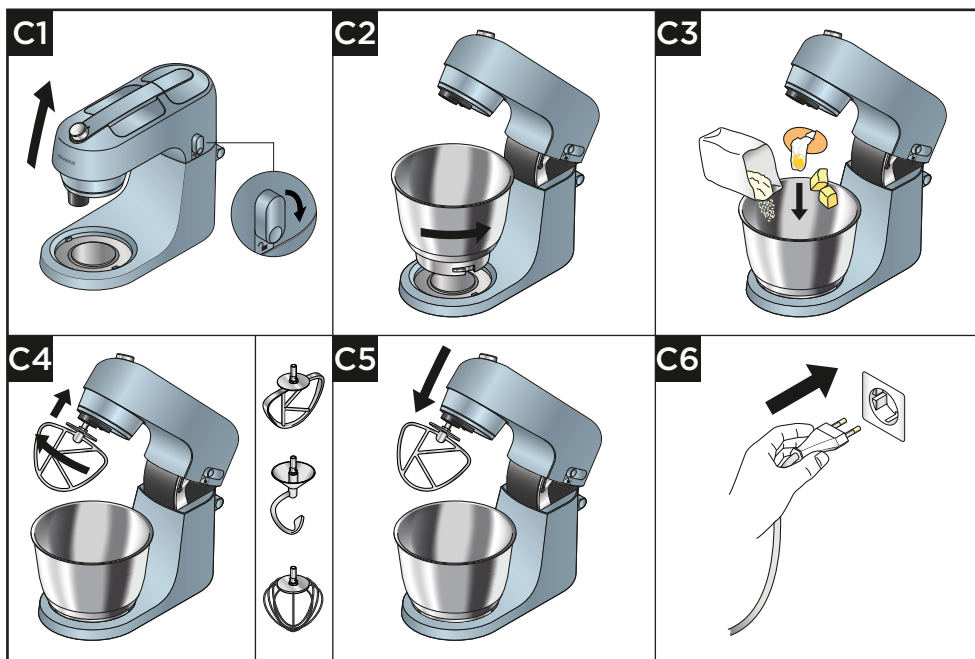
Кухонний комбайн

- ③ Кришка високошвидкісного приводу
- ④ Головка кухонного комбайна
- ⑤ Ручка
- ⑥ Регулятор швидкості
- ⑦ Важіль розблокування головки
- ⑧ Блок електродвигуна
- ⑨ Чаша
- ⑩ К-насадка
- ⑪ Вінчик
- ⑫ Інструмент для тіста
- ⑬ Захист від бризок
- ⑭ Підкладка для чаші
- ⑮ Мірна ложка
- ⑯ Зберігання кабелю



Як користуватися кухонним комбайном

Схеми та інструкції для використання



Увага

- Кухонний комбайн миттєво зупиняється, якщо підняти головку кухонного комбайна під час роботи. Для повторного запуску кухонного комбайна опустити головку, переведіть перемикач швидкості в положення «О», зачекайте кілька секунд, а потім знову виберіть потрібну швидкість. Кухонний комбайн відразу відновить роботу.
- Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.
- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.

- 1 Покрутіть важіль підйому головки за годинниковою стрілкою та підіймайте головку кухонного комбайна, доки вона не зафіксується.
- 2 Установіть чашу на підставку, і покрутіть проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується.
- 3 Додайте необхідні інгредієнти в чашу для змішування.
- 4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть для блокування в приладу в цьому положенні.
- 5 Опустіть головку кухонного комбайна, прокрутивши важіль підйому головки проти годинникової стрілки та опускайте головку кухонного комбайна, доки вона не зафіксується.
- 6 Підключіть прилад до мережі живлення. Виставте регулятор швидкості на потрібну швидкість для запуску.
- 7 Для коротких серій максимальної швидкості використовуйте положення імпульсів (P).
- 8 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення 'O' (Вимкн.) і відключіть кухонний комбайн.
- 9 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

Підказки та поради

- Якщо насадки не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу "Налаштування інструменту".
- Ваш кухонний комбайн обладнана функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризування. Але, якщо ви увімкнете комбайн, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості кухонного комбайна знадобиться усього декілька секунд.
- Щоб уникнути розбризування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.

Підказки та поради - К-насадка

- Щоб уникнути розбризування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.

Підказки та поради - вінчик

- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.

Підказки та поради - інструмент для тіста

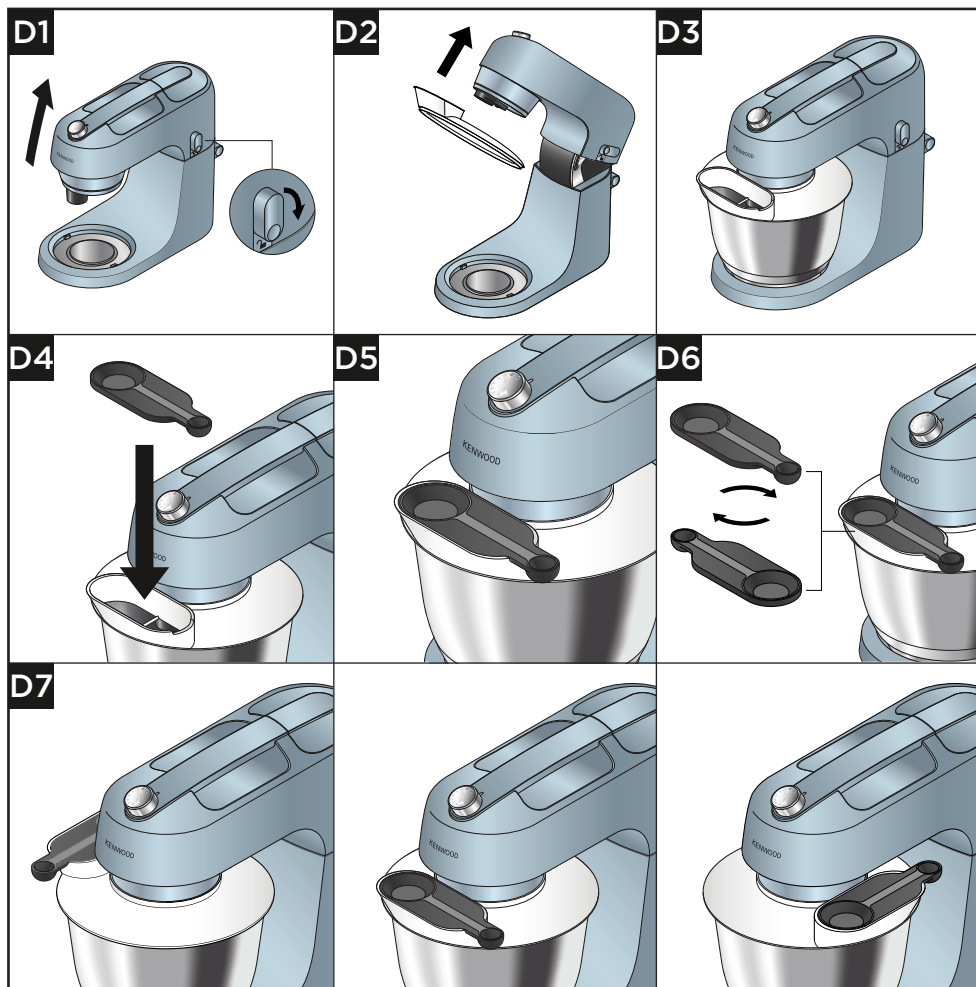
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.

Дріжджі

- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.
- Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або чашу та накрийте кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



Увага

- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.

- 1 Підніміть головку кухонного комбайна до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки кухонного комбайна, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку кухонного комбайна.



Примітка: після встановлення захист від бризок може повертатись на 90 градусів ліворуч або праворуч залежно від позиції, в якій використовується кухонний комбайн.

- 6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку кухонного комбайна.
- 7 Мірну ложку можна додатково використовувати як кришку для лотка подачі. Щоб зафіксувати, опустіть мірну ложку на жолоб подачі та натисніть.

Примітка: мірку ложку можна встановлювати в жолоб подачі в обох напрямках.

Таблиця Використання

E	 МАКС.		 (XB)	
	  300 г 1,2 кг	1-6	5-10	
  	 500 г	1-2	½-2	
 	  400 г x 8	1-6	5-10	
 	 	 750 г	1-4	5-10
 	 1,8 кг	1-6	5-10	

E 	 МАКС.		 (XB)
	8	1-6	1-2
	750 мл	1-6	1-2
	760 г	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 МАКС.		 (XB)
	 800 г 1,290 кг	1	1
		2	3-4
	 800 г 1,350 кг	1	1
		2	3-4
	 700 г 1,520 кг	1	1
		2	4-9
	 500 г 775 г	1-2	5

Рецепти

Хлібне тісто (білий хліб)

800 г борошна

9 г солі

13 г сухих дріжджів швидкої дії

448 мл води

15 г жиру або масла

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Налийте води в чашу, а потім додайте інші інгредієнти.
- 3 Змішуйте на 1 швидкості 45-60 секунд або поки не сформується тісто.
- 4 Замішуйте тісто на 2 швидкості протягом 3-4 хвилин.
- 5 Поставте тісто в дві 900г (2футові) форми для батонів або сформуйте булки та покладіть на деко для випічки змащене жиром.
- 6 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 45-60 хвилин або поки тісто не збільшиться вдвічі.
- 7 Випікайте при температурі 200°C протягом 40 хвилин або 15-20 хвилин для булок.

Тісто для піци

500 г борошна

30 г оливкової олії

7 г солі

7 г дріжджів

300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на 1 швидкості протягом 1 хвилин.
- 5 Змішуйте на 2 швидкості протягом 4 хвилин.
- 6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
- 7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 30-40 хвилин.
- 8 Розділіть на дві частини та розкачайте 15см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покрите манкою, викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при температурі 240°C.

Сливовий маринад

125 г прозорого рідкого меду

20 г м'яких слив

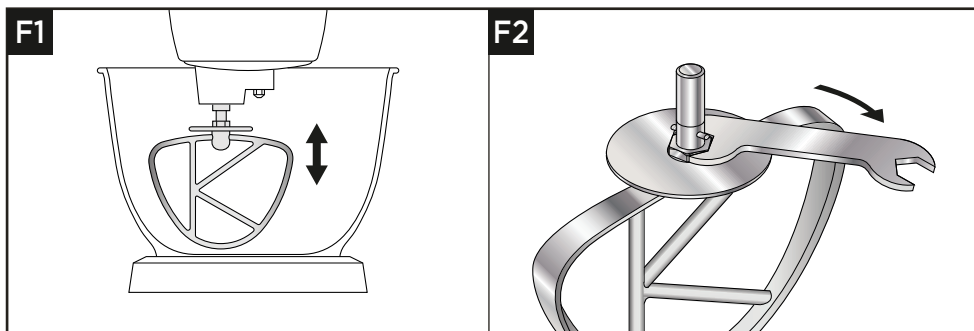
20 мл води

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
- 2 Встановіть насадку у кухонний комбайн.
- 3 Ввімкніть імпульси на 4 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

Примітка: насадку міні-подрібнювача/інструмент для перемелювання модна купити окремо.

Налаштування інструменту

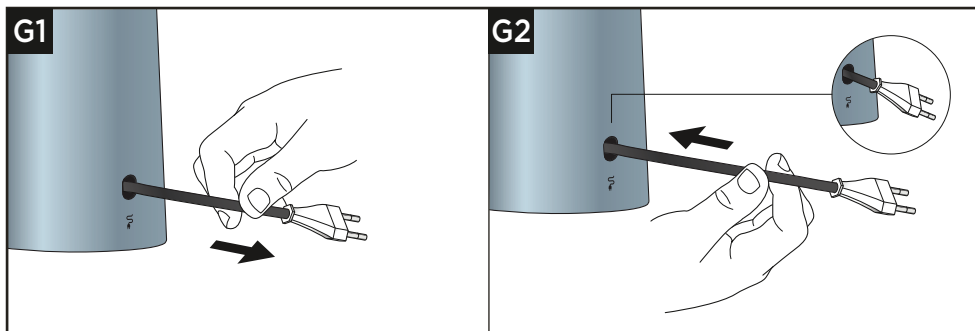
Схеми та інструкції для використання



Увага

- Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання. Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовуйте ключ відповідного розміру.
- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
 - 2 Підніміть головку кухонного комбайна, встановіть віничок, К-насадку або інструмент для тіста.
 - 3 Опустіть головку кухонного комбайна. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку кухонного комбайна та зніміть насадку. В ідеальному випадку насадка повинна майже торкатися дна чаші.
 - 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
 - 5 Закрутіть гайку.
 - 6 Установіть насадку та опустіть головку кухонного комбайна. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
 - 7 Повторіть вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.
- Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.

Зберігання кабелю



Обслуговування та ремонт

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



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

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

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

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа — див розділ «Налаштування інструменту».
Кухонний комбайн рухається по робочій поверхні.	Залишки інгредієнтів з нижньої сторони кухонного комбайна можуть спричинити її рух.	Ретельно помийте та висушіть ніжки приладу та робочу поверхню.
Кухонний комбайн зупиняється під час роботи Світлодіодний індикатор блимає двічі, згасає, а потім цикл повторюється Або Світлодіодний індикатор швидко блимає 8 разів протягом 2 секунд, потім 2 рази протягом однієї секунди	Захист від перевантаження активовано. Завантаження вище допустимої норми. Датчик швидкості вийшов з ладу. Захист від перегріву активовано.	1) Поверніть регулятор швидкості в положення 0, перезапустіть прилад. Якщо помилка не зникає, витягніть інгредієнти з чаші та спробуйте знову. Якщо проблему не вирішено, відключіть прилад від живлення і залишіть охолоджуватись протягом 45 хвилин.
Пояснення станів світлодіодного індикатора регулятора		
1) Світлодіодний індикатор регулятора вимкнений, коли прилад підключено до мережі.	Кухонний комбайн залишався увімкненим до мережі живлення упродовж понад 20 хвилин і не використовувався, після чого перейшов у режим ВИМКНЕННЯ.	Поверніть диск керування швидкістю в положення «Р» або «1», а потім поверніть у положення «0», щоб повторно увімкнути пристрій.
2) Світлодіодний індикатор блимає один раз протягом секунди, а потім згасає на 5 секунд, повторюється безперервно	Регулятор у положенні «off» з опущеною головкою, коли прилад підключено до мережі.	Робота у звичайному режимі

Проблема	Причина	Усунення
3) Світлодіодний індикатор безперервно блимає та згасає.	Головка кухонного комбайна піднята під час роботи Кухонний комбайн підключено з опущеною головкою, а регулятор швидкості в положенні швидкості.	Опустіть головку кухонного комбайна та/або переведіть регулятор швидкості у положення «0», щоб відновити початковий стан приладу.
4) Світлодіодний індикатор блимає чотири рази протягом 2 секунд, а потім не світить протягом 1 секунди, потім блимає 2 рази: 2 рази (1 секунда увімкнено, 1 секунда вимкнено).	Послідовність повторюється до усунення помилки.	Переведіть регулятор у положення «0». Відключіть прилад від живлення, почекайте 15 хвилин перш ніж перезапустити його.
5) Світлодіодний індикатор блимає чотири рази протягом 2 секунд, а потім не світить протягом 1 секунди, потім блимає 4 рази: 4 рази (1 секунда увімкнено, 1 секунда вимкнено).	Помилка симістора/плати РСВА Помилка тригера безпеки Помилка реле блокування	Переведіть регулятор у положення «0». Відключіть прилад від живлення, почекайте 15 хвилин перш ніж перезапустити його.
6) Світлодіодний індикатор блимає чотири рази протягом 2 секунд, а потім не світить протягом 1 секунди, потім блимає 3 рази: 3 рази (1 секунда увімкнено, 1 секунда вимкнено).	Помилка датчика NTC.	Переведіть регулятор у положення «0». Відключіть прилад від живлення, почекайте 15 хвилин перш ніж перезапустити його. Якщо помилка не зникає, зверніться до місцевого центру обслуговування.

Hrvatski

- Sigurnost [413-414](#)
- Prije uključivanja u struju [414](#)
- Njega i čišćenje [414-415](#)
- Popis dijelova [416-418](#)
- Korištenje Stolnog Kuhinjskog robota [418-420](#)
 - Dijagram i upute za uporabu [418-420](#)
- Da biste postavili i koristili svoj štitnik od prskanja [420-421](#)
- Grafikon s uputama za korištenje [422-423](#)
- Recepti [424](#)
- Prilagodba alata [425](#)
- Spremište za kabele [426](#)
- Servis i služba za korisnike [427](#)
- Vodič za rješavanje problema [428-429](#)

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute i zadržite za buduću uporabu.
- Uklonite svu ambalažu i naljepnice. (Oznaka jačine na poleđini uređaja ne smije se ukloniti).
- Ako je utikač ili kabel oštećen, iz sigurnosnih razloga mora ga zamijeniti Kenwood ili ovlašteni serviser Kenwooda kako bi se izbjegla opasnost.
- **Uvijek** stavite kontrolu brzine u položaj 'O' OFF i isključite je prije postavljanja ili uklanjanja alata/dodataka, nakon uporabe i prije čišćenja.
- **Uvijek** držite dijelove tijela, kosu, nakit i široku odjeću podalje od pokretnih dijelova i ugrađenih dodataka.
- **Nikad** ne ostavljajte stroj bez nadzora.
- **Nikad** ne koristite oštećeni stroj. Provjerite ili popravite: pogledajte „Servis i briga o kupcima“.
- **Nikad** ne stavljajte prste u zglobni mehanizam.
- **Nikad** ne dopustite da se kabel spusti tamo gdje ga dijete može zgrabiti.
- **Nikad** ne rukujte Kuhinjskim robotom s glavom u povišenom položaju.
- **Nikad** ne dopustite da se pogonska jedinica, kabel ili utikač smoče.
- **Nikad** ne koristite neovlašteni dodatak.
- **Prilikom** uporabe posude osigurajte da je posuda uvijek pričvršćena prilikom rada s uređajem.
- **Ne** koristite više od jedne utičnice (utičnica alata za posudu i utičnica velike brzine) odjednom.
- **Nikada** ne prekoračujte maksimalne količine i brzine navedene u grafikonu preporučene uporabe.
- Kada koristite dodatak, pročitajte sigurnosne upute koje ste dobili s njim.
- Pazite pri uklanjanju alata za posude nakon dulje uporabe jer se mogu zagrijati.
- Pripazite prilikom podizanja ovog uređaja jer je težak.
- Provjerite je li glava zaključana i jesu li posuda, alati, izlazni poklopac i kabel sigurni prije podizanja.
- Prilikom pomicanja aparata uvijek podignite za ručku na glavi miksera.
- **Ne** pomičite i ne podižite uređaj dodatkom koji je postavljen na stroj.
- **Ne** pomičite i ne podižite glavu miksera s ugrađenim dodatkom jer bi Kuhinjski robot mogao postati nestabilan.
- **Ne** rukujte uređajem blizu ruba ili preko ruba radne površine i ne primjenjujte silu na dodatak prilikom ugradnje, jer to može uzrokovati nestabilnost jedinice i prevrtanje, što može dovesti do ozljede.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece.
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Zloupotrebavanje vašeg uređaja može dovesti do ozljede.
- Ako se koristi produžni kabel:
 1. Označena jačina produžnog kabela trebala bi biti barem jednako velika kao i jačina uređaja.
 2. Kabel treba postaviti tako da se ne prostire preko radne površine ili stola gdje ga djeca mogu povući ili se spotaknuti nenamjerno.

3. Produžni kabel trebao bi biti uzemljeni trožični kabel. Električna jačina uređaja navedena je na dnu uređaja.

- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili primaju upute u vezi s uporabom uređaja na siguran način i ako razumiju moguće opasnosti.
- Maksimalna jačina temelji se na mini dodatku sjeckalice / glodalice koji radi pod najvećim opterećenjem. Ostali dodaci mogu crpiti manje energije.
- Uređaj koristite **samo** za predviđenu kućnu uporabu. Kenwood neće prihvatiti nikakvu odgovornost ako je uređaj podvrgnut nepravilnoj uporabi ili nepoštivanju ovih uputa.

Potrošnja energije

- Automatski se prebacuje u način rada OFF (isključeno) nakon 20 minuta neaktivnosti¹⁾.
- OFF način rada: 0,3W.

¹⁾ Okrenite brojačnik za kontrolu brzine na 'P' ili '1', a zatim ga vratite na '0' da biste ponovno aktivirali uređaj.

Prije uključivanja

- Provjerite je li vaše napajanje električnom energijom isto kao i ono prikazano na donjoj strani pogonske jedinice.
- Ovaj uređaj je u skladu s EC Direktivom 1935/2004 o materijalima i predmetima koji su namijenjeni za kontakt s hranom.

Njega i čišćenje

- **Uvijek** isključite iz struje i ugascite prije čišćenja.
- Malo masti može se pojaviti na utičnici alata za posudu ② kada je prvi put upotrijebite. To je normalno – samo je obrišite.

Navlake za uređaje i utičnice

- Obrišite vlažnom krpom, a zatim osušite (uključujući stopala na donjoj strani stroja).
- **Nikad** ne koristite abrazivna sredstva i ne uranjajte u vodu.
- Višak kabela pohranite u pretinac za pohranu kabela na stražnjoj strani stroja.

Posuda od nehrđajućeg čelika

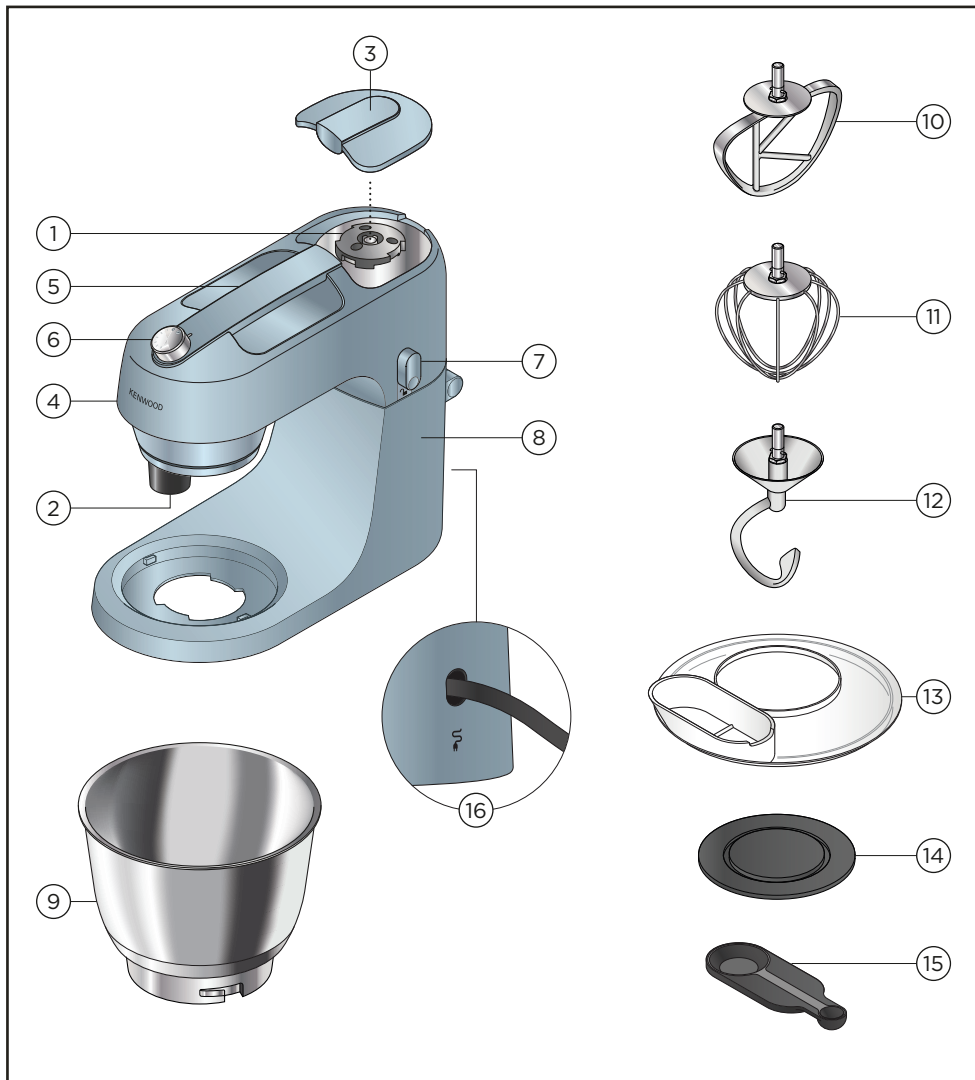
- Operite ručno, a zatim temeljito osušite ili operite u perilici posuđa.
- **Nikada ne** koristite žičanu četku, čeličnu vunu ili izbjeljivač za čišćenje posude od nehrđajućeg čelika. Koristite ocat za uklanjanje kamenca.
- **Držite podalje** od topline (vrhovi štednjaka, pećnice, mikrovalne pećnice).

Alati i branik

- Operite ručno, a zatim temeljito osušite ili operite u perilici posuđa.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Popis dijelova

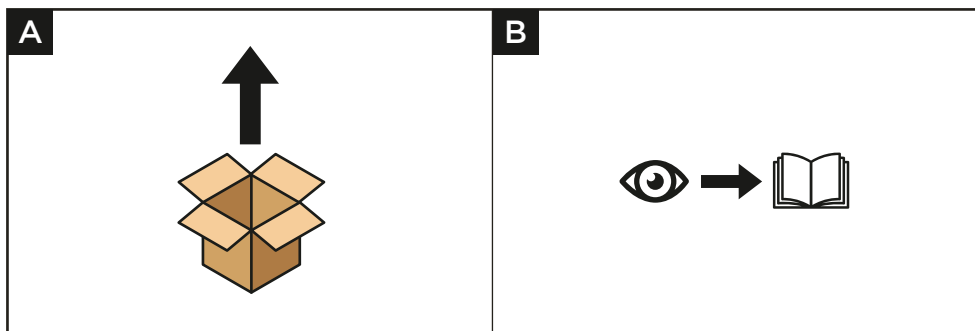


Utičnice za dodatke

- ① Brza utičnica
- ② Utičnica za alat za posudu

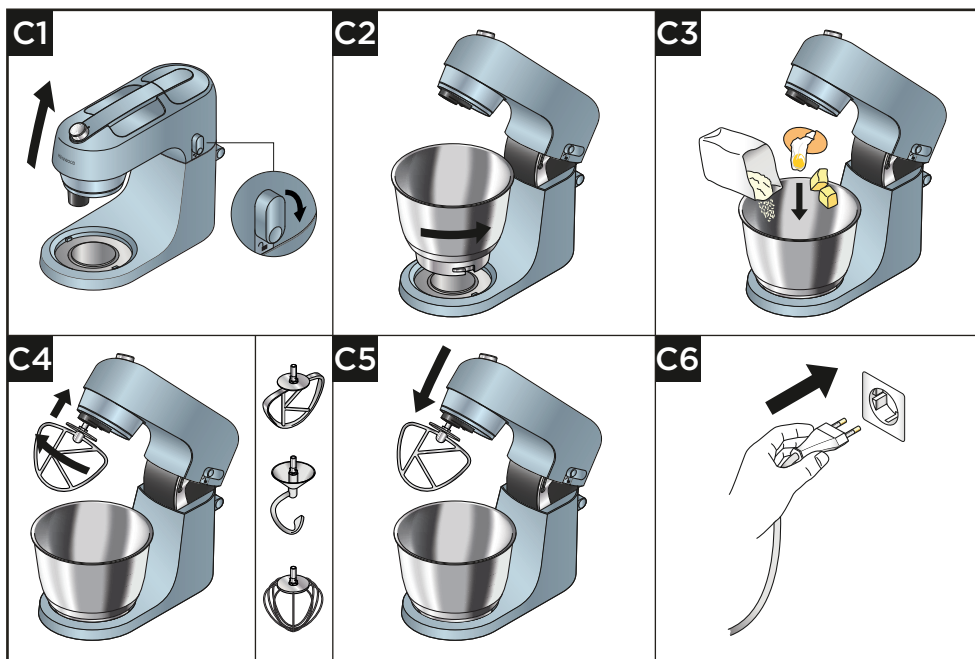
Mikser

- ③ Poklopac utičnice velike brzine
- ④ Glava miksera
- ⑤ Ručica
- ⑥ Brojčanik za kontrolu brzine
- ⑦ Ručica za otpuštanje glave
- ⑧ Pogonska jedinica
- ⑨ Posuda
- ⑩ K-Beater
- ⑪ Pjenjača
- ⑫ Alat za tijesto
- ⑬ Štitnik
- ⑭ Jastučić za ispod posude
- ⑮ Mjerna žlica
- ⑯ Spremište kabela



Korištenje Kuhinjskog robota

Dijagram i upute za uporabu



Važno

- Ako je glava miksera podignuta tijekom rada, stroj će odmah prestati raditi. Da biste ponovno pokrenuli mikser, spustite glavu miksera, okrenite prekidač brzine na 'O' položaj, pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno odaberite brzinu. Mikser bi trebao odmah nastaviti s radom.
- Provjerite da pri uporabi drugih utičnica, alati za posudu ne budu pričvršćeni ili spremljeni.
- Ne koristite pjenjaču za teške smjese (kolač sve u jednom i miješanje masti i šećera) jer biste je mogli oštetiti.
- Nemojte prekoračiti navedene maksimalne kapacitete i brzine - možete preopteretiti uređaj.
- Prije uporabe proizvoda osigurajte da su stopala i radna površina čisti i suhi.

- 1 Okrenite ručicu za podizanje glave u smjeru kazaljke na satu i podignite glavu miksera dok se ne zaključa.
- 2 Postavite posudu na podlogu i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako bi se zaključala.
- 3 Dodajte odgovarajuće sastojke koje treba pomiješati u posudu.
- 4 Stavite potreban alat u utičnicu. Zatim gurnite prema gore i okrenite alat da se zaključa u položaj.
- 5 Spustite glavu miksera okretanjem ručice za podizanje glave u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i spustite glavu miksera dok se ne zaključa.
- 6 Uključite u struju. Pokrenite uređaj okretanjem kontrole brzine na željenu postavku brzine.
- 7 Koristite puls (P) za kratke izboje maksimalne brzine.
- 8 Nakon uporabe vratite kontrolu brzine u položaj "O" OFF i isključite Kuhinjski robot.
- 9 Otpustite alat okretanjem u smjeru kazaljke na satu za otključavanje iz utičnice alata, a zatim uklonite

Naputci i savjeti

- Ako alati ne skupljaju sastojke s dna posude, pogledajte odjeljak „Podešavanje alata”.
- Vaš mikser opremljen je značajkom „nježnog pokretanja” kako bi se izlijevanje svelo na najmanju moguću mjeru. Međutim, ako je stroj uključen s teškom smjesom u posudi kao što je tijesto za kruh, možda ćete primijetiti da mikseru treba nekoliko sekundi da postigne odabranu brzinu.
- Kako bi se izbjeglo prskanje sastojaka, postupno povećavajte brzinu.
- Da biste u potpunosti dodali sastojke, prestanite miješati i često stružite posudu lopaticom.

Naputci i savjeti - K-Beater

- Prilikom pravljenja kreme od masti i šećera za mješavine kolača, uvijek koristite masnoću na sobnoj temperaturi ili je prvo omekšajte.
- Koristite hladne sastojke za tijesto, osim ako vaš recept ne kaže drugačije.

Naputci i savjeti - Pjenjača

- Najbolji su rezultati postignuti kada su jaja na sobnoj temperaturi. Prije miješanja bjelanjaka, pazite da na pjenjači ili posudi nema masti ili žumanjka.

Naputci i savjeti - Alat za tijesto

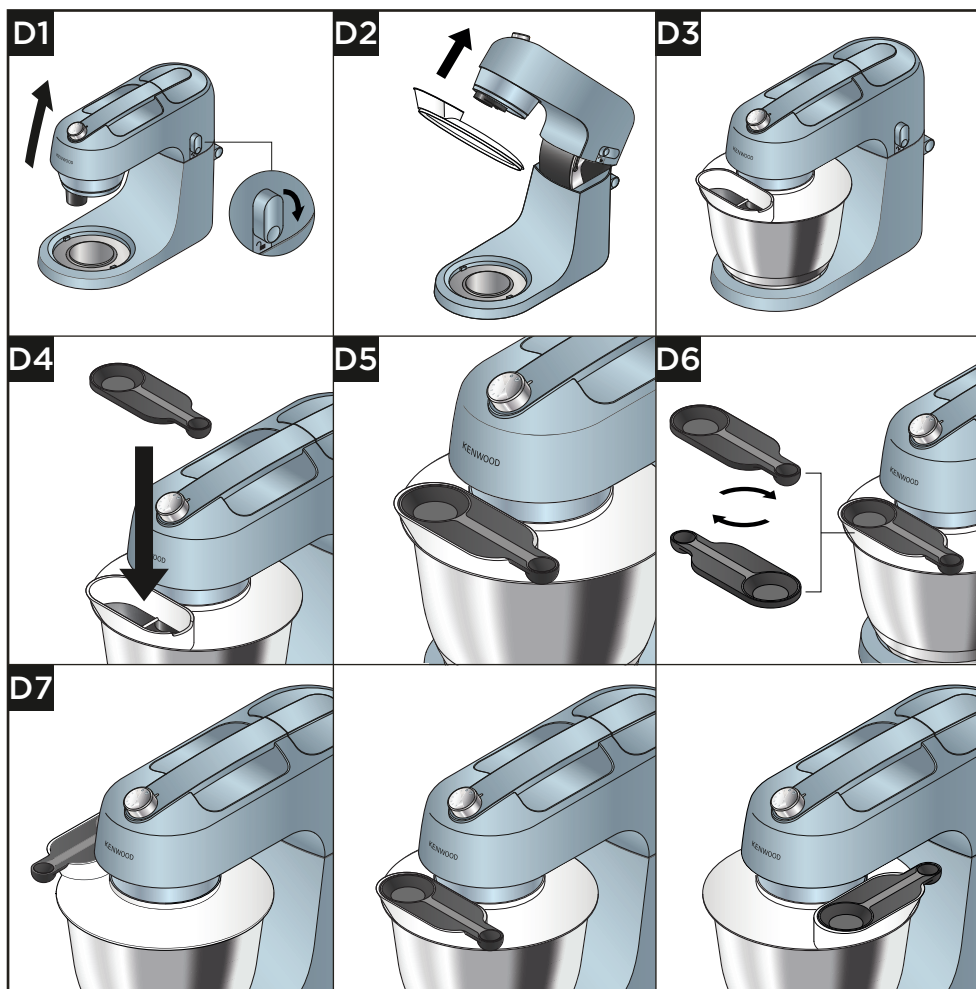
- Ako čujete da stroj teško radi, isključite ga, izvadite pola tijesta i svaku polovicu napravite zasebno.

Kvasac

- **Osušeni kvasac** (vrsta kvasca koju treba rekonstituirati): ulijte toplu vodu u posudu. Zatim dodajte kvasac i šećer i ostavite stajati 10 minuta dok se ne zapjeni.
- **Svježiji kvasac**: razmrviti ga u brašno.
- **Ostale vrste kvasca**: slijedite upute proizvođača.
- Stavite tijesto u namašćenu polietilensku vrećicu ili posudu prekrivenu kuhinjskom krpom. Zatim ostavite negdje toplo dok se ne udvostruči.

Da biste postavili i koristili svoj štitnik od prskanja

Dijagram i upute za uporabu



Važno

- Tijekom miješanja, sastojci se mogu dodati izravno u posudu putem kanala na štitniku od prskanja.
- Ne morate uklanjati štitnik da biste promijenili alate.




- 1 Podignite glavu miksera dok se ne zaključa.
- 2 Postavite posudu na podlogu.
- 3 Gurnite štitnik na donju stranu glave miksera dok se potpuno ne uglavi. Kanal treba postaviti kao što je prikazano.
- 4 Umetnite potreban alat.
- 5 Spustite glavu miksera.

Napomena: nakon postavljanja štitnika može se zakrenuti za 90 stupnjeva ulijevo ili udesno, ovisno o položaju u kojem se koristi mikser. Napomena: nakon postavljanja štitnika može se zakrenuti za 90 stupnjeva ulijevo ili udesno, ovisno o položaju u kojem se koristi mikser.

- 6 Uklonite štitnik podizanjem glave miksera i guranjem prema dolje.
- 7 Mjerna žlica može se dodatno koristiti kao poklopac kanala za punjenje. Da biste uglavili, spustite mjernu žlicu na kanal za punjenje i gurnite na svoje mjesto.

Napomena: mjerna žlica će stati u kanal za punjenje u oba smjera.

Grafikon s uputama za korištenje

E	 MAX		 (minute)	
	  300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAX		 (minute)
	8	1-6	1-2
	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	x 2	6	1-1½
	 MAX		 (minute)
		1	1
		2	3-4
		1	1
		2	3-4
		1	1
		2	4-9
		1-2	5

Recepti

Tijesto za bijeli kruh

800 g brašna

9 g soli

13 g brzo djelujući suhi kvasac

448 ml vode

15 g masti ili maslaca

- 1 Postavite posudu na kuhinjski robot.
- 2 Ulijte vodu u posudu, nakon čega slijede preostali sastojci.
- 3 Miješajte na brzini 1 45 - 60 sekundi ili dok se ne formira tijesto.
- 4 Mijesite na brzini 2 3-4 minute.
- 5 Stavite tijesto u dvije limenke za kruh od 900 g ili oblikujte u peciva i stavite na namašćeni pladanj za pečenje.
- 6 Pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu 45-60 minuta dok se ne udvostruči.
- 7 Pecite na 200°C 40 minuta ili 15 - 20 minuta ako radite peciva.

Tijesto za pizzu

500 g brašna

30 g maslinovog ulja

7 g soli

7 g kvasca

300 ml vode

- 1 Postavite posudu na kuhinjski robot.
- 2 Dodajte sve sastojke.
- 3 Namjestite kuku za tijesto i spustite glavu.
- 4 Miješajte na brzini 1 jednu minutu.
- 5 Mijesite na brzini 2 četiri minute.
- 6 Oblikujte tijesto u kuglu na pobrašnjenom radnom površini.
- 7 Tijesto prekrijte vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da odstoji 30 - 40 minuta na toplom mjestu.
- 8 Podijelite na 2 i razvaljajte u bazu za pizzu od 15 cm.
- 9 Prebacite na pladanj za pečenje prekriven grizom, dodajte sastojke / prelijev za pizzu i pecite 10 - 15 minuta na 240 °C.

Marinada od suhих šljiva

125 g bistrog tekućeg meda

20 g mekih suhих šljiva

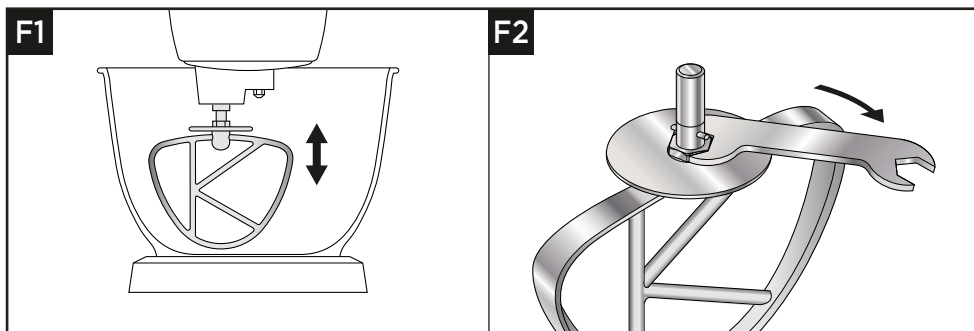
20 ml vode

- 1 Stavite sve sastojke u mini sjeckalicu/mlinac. Stavite u hladnjak preko noći.
- 2 Pričvrstite dodatak na Kuhinjski robot.
- 3 Prebacite na puls na 4 sekunde.
- 4 Koristite po potrebi.

Napomena: Mini dodatak za sjeckalicu/mlinac može se kupiti zasebno.

Prilagodba alata

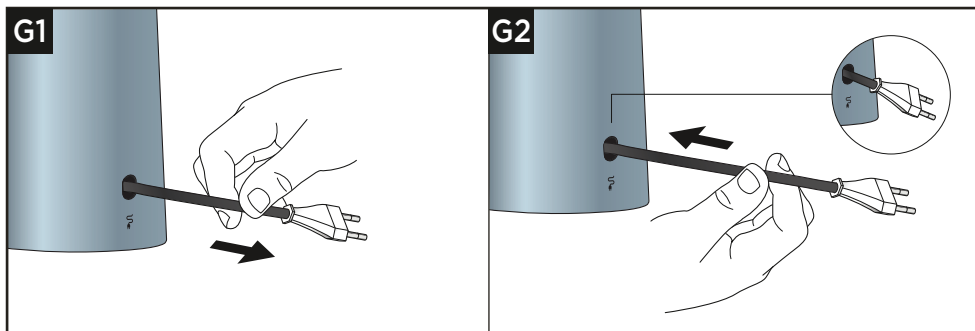
Dijagram i upute za uporabu



Važno

- Alati su postavljeni na ispravnu visinu posude koja se isporučuje u tvornici i ne bi ih trebalo podešavati. Međutim, ako želite podesiti alat, upotrijebite ključ odgovarajuće veličine.
- 1 Isključite uređaj iz struje.
 - 2 Podignite glavu miksera i umetnite alat za pjenjaču, K-beater ili tijesto.
 - 3 Spustite glavu miksera. Ako je potrebno podesiti razmak, podignite glavu miksera i uklonite alat. U idealnom slučaju, alat bi trebao gotovo dodirnuti dno posude.
 - 4 Pomoću odgovarajućeg ključa otpustite maticu dovoljno da možete podesiti osovinu. Da biste alat spustili bliže dnu posude, okrenite osovinu u smjeru kazaljke na satu. Da biste podigli alat od dna posude, okrenite osovinu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
 - 5 Ponovno zategnite maticu.
 - 6 Postavite alat na mikser i spustite glavu miksera. (Provjerite njegov položaj; vidi korake iznad).
 - 7 Po potrebi ponovite gore navedene korake dok alat ne bude ispravno postavljen. Nakon što se to postigne, čvrsto zategnite maticu.
- Napomena: Prikazani ključ služi samo kao ilustracija.

Spremište za kabele



Servis i služba za korisnike

- Ako doživite probleme s radom vašeg uređaja, prije nego zatražite pomoć, pogledajte u 'Troubleshooting Guide' u priručniku ili posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje je u skladu sa svim zakonskim odredbama koje se odnose na sva postojeća jamstva i prava potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako se vaš proizvod Kenwood pokvari ili pronađete pogreške, pošaljite ga ili odnesite u servisni centar ovlašten za Kenwood. Kako biste našli podatke o vašem najbližem Servisnom centru ovlaštenom za Kenwood proizvode otiđite na www.kenwoodworld.com ili na web stranicu specifičnu za vašu zemlju.
- Dizajnirao i projektirao Kenwood u Velikoj Britaniji.
- Proizvedeno u Kini.



VAŽNE INFORMACIJE ZA ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O ELEKTRIČNIM I ELEKTRONIČKIM UREĐAJIMA ZA OTPAD (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT)

Dotrajali proizvod ne smije se baciti u gradski otpad. Treba ga odnijeti u specijalni mjesni centar za sortiranje otpada ili kod distributera koji nudi tu uslugu.

Vodič za rješavanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Pjenjača, K-Beater lupa po dnu posude ili ne doseže sastojke na dnu posude.	Alat je na pogrešnoj visini i treba ga prilagoditi.	Podešavanje visine pomoću prikladnog ključa – pogledajte "Odjeljak o podešavanju alata" .
Mikser se kreće po radnoj ploči.	Ostaci sastojaka na donjoj strani uređaja doprinose kretanju uređaja.	Temeljito očistite i osušite stopala i radnu površinu.
Kuhinjski robot se zaustavlja tijekom rada LED svjetlo treperi dva puta nakon čega slijedi slabljenje svjetla i ciklus gašenja se ponavlja. Ili LED svjetlo brzo treperi 8 puta tijekom 2 sekunde, nakon čega slijedi 2 x 1 sekunda bljeskanja	Zaštita od preopterećenja aktivirana. Maksimalni kapacitet premašen. Senzor brzine ne radi. Sustav pregrijavanja aktiviran.	1) Vratite kontrolni brojčanik na 0 Položaj za brzinu i pokušajte ponovno pokrenuti uređaj. Ako se pogreška nastavi pojavljivati uklonite sastojke iz posude i ponovno pokušajte. Ako problem nije riješen, isključite stroj iz struje i ostavite da se ohladi 45 minuta.
Objašnjenje stanja LED svjetala na krugu za podešavanje		
1) LED svjetla na krugu za podešavanje su isključena dok je stroj uključen u struju.	Kuhinjski robot ostao je uključen više od 20 minuta bez rada i prešao je u OFF način rada.	Okrenite brojčanik za kontrolu brzine na 'P' ili '1', a zatim ga vratite na 'O' kako biste ponovno aktivirali uređaj.
2) Jedan bljesak od 1 sekunde nakon čega slijedi 5 sekundi pauze, ponavlja se kontinuirano	Kontrolni brojčanik u isključenom položaju s glavom spuštenom prema dolje dok je stroj uključen u struju.	Normalan rad
3) LED svjetlo se pali I gasi stalno.	Glava miksera podignuta tijekom rada Mikser uključen s glavom prema dolje i kontrolni brojčanik postavljen u položaj brzine.	Spustite glavu miksera i/ili vratite kontrolni brojčanik na 'O' da biste ponovno pokrenuli uređaj.
4) Četiri bljeska u sekundi tijekom razdoblja od 2 sekunde, a nakon toga 1 sekunda neosvijetljenosti, Iza čega slijedi treperenje 2 puta: 2x1 sekunda uključeno, zatim 1 sekunda isključeno. Redoslijed ponovljen dok se ne poništi.	Kvar pregrijavanja motora	Vratite kontrolni brojčanik na 'O'. Isključite uređaj, pričekajte 15 minuta prije ponovnog pokretanja uređaja.

Problem	Uzrok	Rješenje
5) Četiri bljeska u sekundi tijekom razdoblja od 2 sekunde, a nakon toga 1 sekunda neosvijetljenosti, Iza čega slijedi Treperenje 4 puta: 4x(1 sekunda uključeno, zatim 1 sekunda isključeno.	Kvar triac/PCBA Sigurnost FlipFlop Greška u sigurnosti Greška Releya	Vratite kontrolni brojčanik na 'O'. Isključite uređaj, pričekajte 15 minuta prije ponovnog pokretanja uređaja
6) Četiri bljeska u sekundi tijekom razdoblja od 2 sekunde, a nakon toga 1 sekunda neosvijetljenosti, Iza čega slijedi Treperenje 3 puta: 3x1 sekunda uključeno, zatim 1 sekunda isključeno.	NTC kvar	Vratite kontrolni brojčanik na 'O'. Isključite uređaj, pričekajte 15 minuta prije ponovnog pokretanja uređaja. Ako se utvrdi da je greška postojana, obratite se lokalnom centru za servis.

Slovenščina

- Varnost [431-432](#)
- Pred priključitvijo na omrežno napetost [432](#)
- Nega in čiščenje [433-434](#)
- Seznam delov [435-437](#)
- Uporaba kuhinjskega robota [437-438](#)
 - Slike in navodila za uporabo [437-438](#)
- Namestititev in uporaba zaščite pred škropljenjem [439-440](#)
- Legenda uporabe [441-442](#)
- Recepti [443](#)
- Nastavitev orodij [444](#)
- Prostor za shranjevanje kabla [445](#)
- Servis in podpora strankam [446](#)
- Vodič za odpravljanje težav [447-448](#)

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila in jih shranite za uporabo v prihodnje.
- Odstranite vso ovojnino in vse nalepke. (Nalepke s tehničnimi podatki na spodnji strani aparata ne odstranjujte.)
- Če je kabel ali vtič poškodovan, ga mora iz varnostnih razlogov zamenjati družba Kenwood ali pooblaščen servisni center Kenwood.
- Pred nameščanjem in odstranjevanjem orodij ali priključkov, po uporabi in pred čiščenjem **vedno** zavrtite gumb za izbiro hitrosti v položaj »O« (OFF) in izvlecite vtič iz vtičnice.
- Telesne dele, lase, nakit in ohlapna oblačila **vedno** držite stran od gibljivih delov in nameščenih priključkov.
- Aparata **nikoli** ne puščajte brez nadzora.
- **Nikoli** ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparat predajte na pregled in popravilo: glejte razdelek »Servis in podpora strankam«.
- **Nikoli** ne segajte s prsti v področje zgloba.
- **Pazite**, da kabel ne bo visel tako, da ga otroci lahko dosežejo.
- **Nikoli** ne uporabljajte kuhinjskega robota z glavo aparata v dvignjenem položaju.
- Pogonskega dela, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne zmočite.
- **Nikoli** ne uporabljajte neoriginalnih pripomočkov.
- **Poskrbite**, da bo posoda vedno pravilno nameščena, ko uporabljate aparat z orodji, ki so vstavljena v posodo.
- **Ne uporabljajte** več kot ene pogonske naprave (nastavek za posodo in visokohitrostni nastavek) hkrati.
- **Nikoli** ne prekoračite največjih količin in hitrosti, navedenih v tabeli priporočene uporabe.
- Pri uporabi priključkov preberite priložene varnostne napotke.
- Ko po daljši uporabi odstranjujete orodja iz posode, pazite, saj so morda vroči.
- Previdno dvigujte aparat, ker je težak.
- Pred dvigovanjem preverite, ali je glava aparata zaklenjena in ali so posoda, orodja, pokrov pogonskega nastavka in kabel varno pritrjeni.
- Pri prestavljanju mešalnika vedno držite za ročaj glave kuhinjskega robota.
- **Ne** prestavljajte ali dvigujte aparata, tako da držite za priključek, ki je nameščen na aparat.
- **Ne** premikajte ali dvigujte glave aparata, ko je na mešalnik pritrjen, saj lahko aparat postane nestabilen.
- Aparata **ne** uporabljajte ob robu delovne površine ali če sega čez delovno površino in na priključek ne delujete s silo, saj lahko aparat zaradi tega postane nestabilen in se prevrne, kar lahko privede do telesnih poškodb.
- Tega aparata naj otroci ne uporabljajo. Hranite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z aparatom ne bi igrali.
- Nepravilna raba aparata lahko privede do telesnih poškodb.
- Pri uporabi kabselskega podaljška:
 1. . Uporabljeni kabselski podaljšek mora imeti najmanj take tehnične podatke glede napetosti in moči, kot jih ima aparat;

2. Kabel napeljite tako, da ne bo visel čez rob delovne mize, kjer bi ga lahko dosegli otroci, oz. da se čezenj ne boste mogli spotakniti.
 3. Kabelski podaljšek mora biti 3-žilni z ozemljitvenim vodnikom. Tehnični podatki aparata so navedeni na nalepki na spodnji strani aparata.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
 - Maksimalna zmogljivost aparata je izračunana za priključek s mlinčka za sekljanje, ki potrebuje največjo moč. Drugi priključki potrebujejo manjšo moč.
 - Aparat uporabljajte **samo** v gospodinjstvu. Družba Kenwood ne prevzema nikakršne odgovornosti, če se je aparat uporabljal v nasprotju s predvidenim namenom ali temi navodili.

Poraba energije

- Samodejni izklop po 20 minutah brez dejavnosti¹⁾.
- Način pripravljenosti: 0,3 W.

¹⁾ Da znova vključite aparat, zavrtite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »P« ali »1« in nato v položaj »0«.

Pred priključitvijo na omrežno napetost

- Preverite, ali je omrežna napetost enaka, kot je označeno na nalepki na spodnji strani aparata.
- Ta aparat je skladen z uredbo EC 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik s hrano.

Njega i čišćenje

- Pred čišćenjem **vedno** izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.
- Pri prvi uporabi nastavka za pogon posode ② se lahko pojavi nekaj masti za mazanje. To je normalno – samo obrišite jo.

Aparat in pogonski nastavki

- Aparat obrišite jo z vlažno krpo (tudi nožice na spodnji strani aparata), nato pa naj se v celoti posuši.
- **Nikoli** ne uporabljajte abrazivnih čistil in aparata ne potaplajte v vodo.
- Odvečni kabel shranite v prostor za shranjevanje kabla na zadnji strani aparata.

Posoda iz nerjavečega jekla

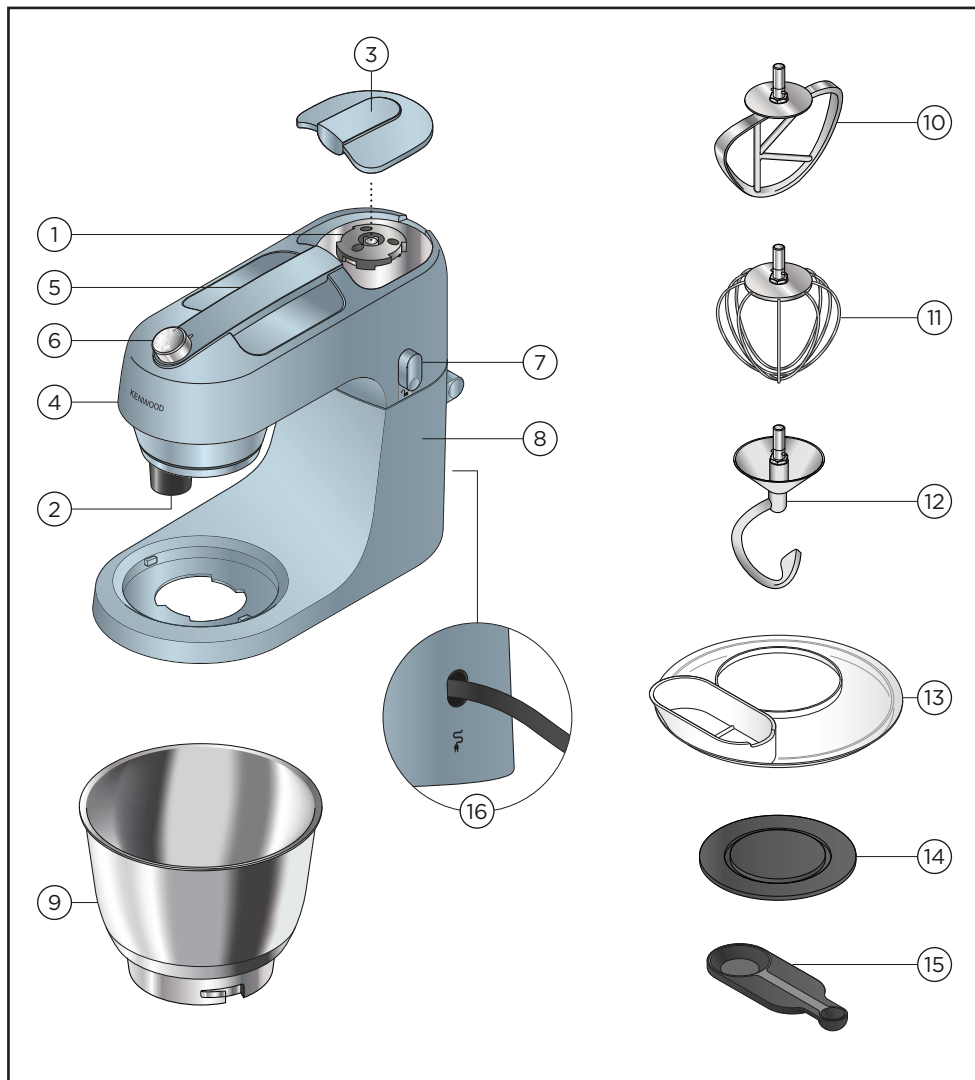
- Ostale dele aparata operite ročno ali v pomivalnem stroju in pustite, da se v celoti posušijo.
- Za čiščenje posode iz nerjavečega jekla **nikoli** ne uporabljajte žične ščetke, jeklene volne ali belila. Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite kis.
- **Hranite** stran od virov toplote (kuhalnikov, pečic, mikrovalovnih pečic).

Orodja in zaščita pred škropljenjem

- Te dele aparata operite ročno ali v pomivalnem stroju in pustite, da se v celoti posušijo.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Seznam delov

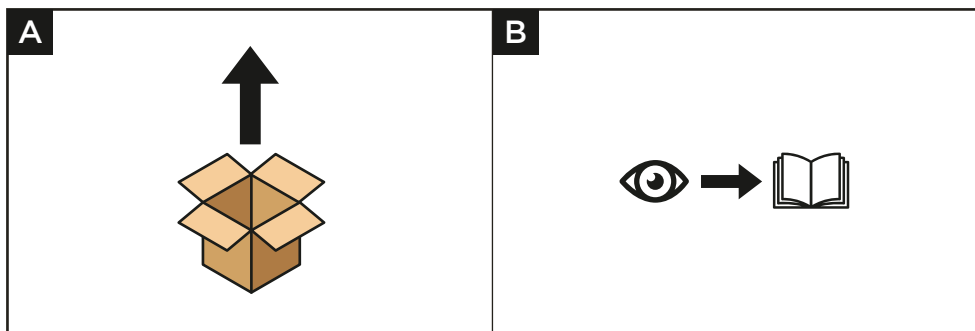


Nastavki za priključke

- ① Visokohitrostni nastavek
- ② Nastavek za orodja za posodo

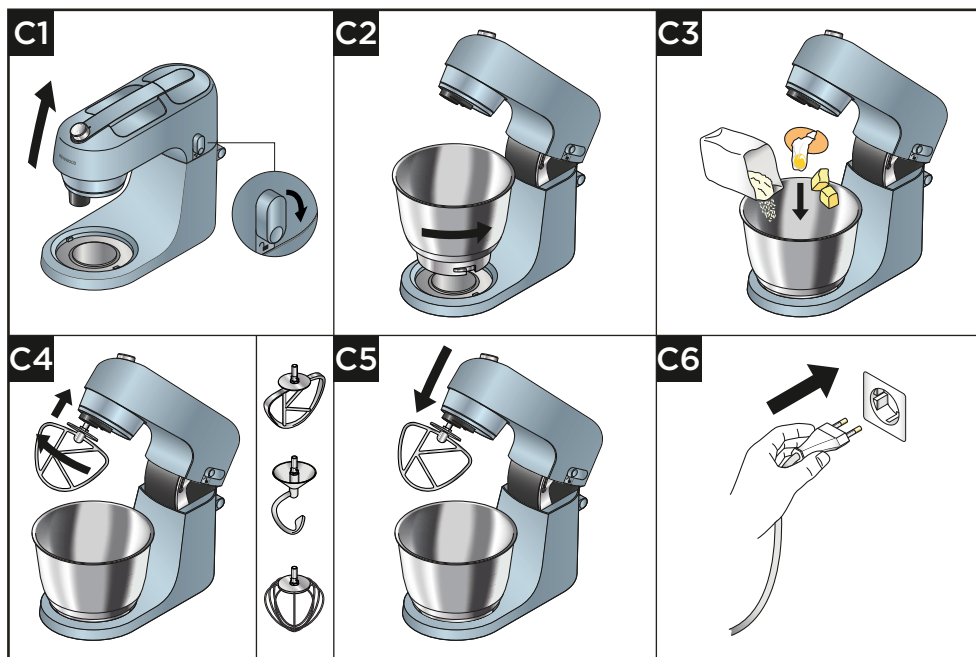
Mešalnik

- ③ Pokrov visokohitrostnega nastavka
- ④ Glava mešalnika
- ⑤ Ročaj
- ⑥ Gumb za nastavitev hitrosti
- ⑦ Ročica za sprostitve glave
- ⑧ Pogonska enota
- ⑨ Posoda
- ⑩ Metlica za stepanje smetane
- ⑪ Metlica za mešanje
- ⑫ Mešalo za testo
- ⑬ Varovalo pred škropljenjem
- ⑭ Podloga posode
- ⑮ Merilna žlica
- ⑯ Prostor za shranjevanje kabla



Uporaba kuhinjskega robota

Slike in navodila za uporabo



Pomembno

- Če glavo mešalnika med delovanjem dvignete, se aparat nemudoma ustavi. Za ponovni zagon mešalnika spustite glavo aparata, prestavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »O«, počakajte nekaj sekund in nato znova izberite hitrost. Mešalnik začne takoj znova delovati.
- Pred uporabo drugih pogonskih nastavkov preverite, da v posodi ni shranjenih orodij.
- Ne uporabljajte metlic za mešanje težkih mas (pripravljenih mešanic za testo in mešanje masla in sladkorja), saj se lahko poškodujejo.
- Nikoli ne prekoračite priporočenih količin in hitrosti – aparat lahko preobremenite.
- Pred uporabo aparata preverite, ali so nožice in delovna površina čiste in suhe.

- 1 Zavrtite ročico za dviganje glave aparata v smeri urnega kazalca in dvignite glavo aparata, da zaskoči v dvignjenem položaju.
- 2 Namestite posodo na podnožje in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaklene.
- 3 V posodo dodajte sestavine, ki jih želite mešati.
- 4 V podnožje vtaknite ustrezno orodje. Nato potisnite navzgor in zaklenite orodje v svojem položaju.
- 5 Zavrtite ročico za dviganje glave aparata v nasprotni smeri urnega kazalca in spustite glavo, da zaskoči v spodnjem položaju.
- 6 Vtaknite vtič v vtičnico. Vključite aparat, tako da prestavite gumb za nastavitev hitrosti na zeleno hitrost.
- 7 Za kratke sunke pri najvišji hitrosti uporabite impulzni način (P).
- 8 Po uporabi prestavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »O« (izključeno) in izvlecite vtič kuhinjskega robota iz vtičnice.
- 9 Sprostite orodje, tako da ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da ga odklenete iz nastavka za orodja, nato orodje odstranite.

Namigi in koristni nasveti

- Če orodja ne pobirajo sestavin z dna posode, glejte razdelek »Nastavitev orodij«.
- Vaš mešalnik je opremljen s funkcijo »mehkega zagona«, da se zmanjša možnost škropljenja iz posode. Če pa aparat vključite s težko mešanico v posodi, kot je na primer testo za kruh, boste morda opazili, da aparat rabi nekaj sekund, da doseže končno hitrost.
- Da preprečite pljuskanje sestavin v posodi, počasi zvišujte hitrost.
- Da bi se sestavine v posodi dobro premešale, postopek večkrat prekinite in z lopatico postrgajte sestavine s stene posode.

Namigi in koristni nasveti za metlico za stepanje

- Najboljše rezultate boste dosegli z jajci na sobni temperaturi. Pred stepanjem jajčnih beljakov preverite, da na metlicah ali posodi ni ostankov maščob ali rumenjaka.
- Za kekse uporabite hladne sestavine, razen če recept zahteva drugače.

Namigi in koristni nasveti za stepalnik

- Najboljše rezultate boste dosegli z jajci na sobni temperaturi. Pred stepanjem jajčnih beljakov preverite, da na metlicah ali posodi ni ostankov maščob ali rumenjaka.

Namigi in koristni nasveti za orodje za testo

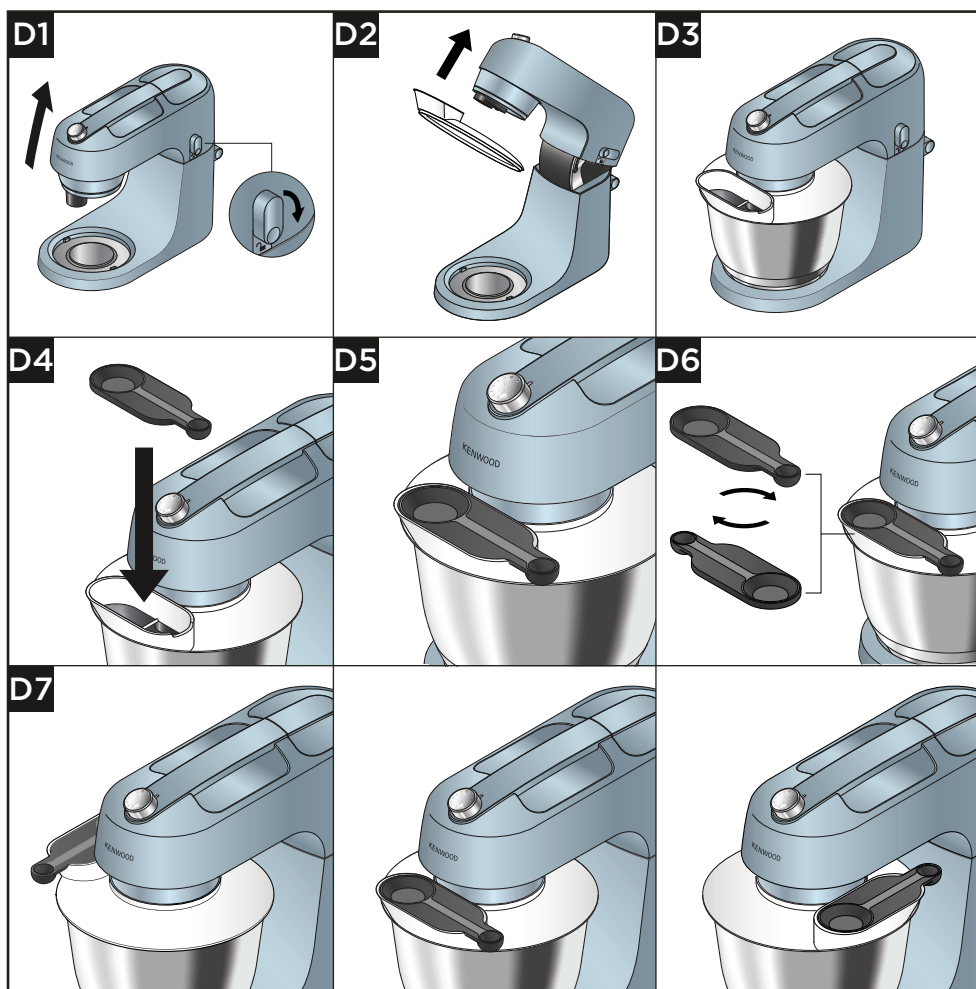
- Če zaznate, da se aparat težko zaganja, odstranite pol testa in obdelajte vsako polovico posebej.

Kvas

- **Suhi kvas** (ki ga je treba namočiti): v posodo nalijte toplo vodo. Nato dodajte kvas in sladkor ter počakajte 10 minut, da se zmes začne peniti.
- **Sveži kvas:** nadrobite ga v moko.
- **Druge vrste kvasa:** upoštevajte navodila proizvajalca.
- Položite testo v namaščeno polietilensko vrečko ali skledo, pokrito s prtičkom. Nato počakajte, da testo vzkipi do dvakratne velikosti.

Namestitev in uporaba zaščite pred škropljenjem

Slike in navodila za uporabo



Pomembno

- Med mešanjem lahko preko drče zaščite pred škropljenjem dodajate sestavine neposredno v posodo.
- Pri menjavi orodij zaščite pred škropljenjem ni treba odstraniti.

- 1 Dvignite glavo aparata, dokler se ne zaskoči.
- 2 Namestite posodo na podnožje.
- 3 Natakните zaščito pred škropljenjem na spodnjo stran glave mešalnika, dokler ni pravilno nameščena. Drčo vstavite, kot je prikazano na sliki.
- 4 Vstavite potrebno orodje.
- 5 Spustite glavo mešalnika.


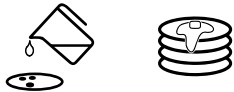



Opomba: Ko je zaščita pred škropljenjem nameščena, jo lahko zavrtite za 90 stopinj v levo ali desno, odvisno od tega, v kakem položaju uporabljate mešalnik.

- 6 Odstranite zaščito pred škropljenjem, tako da dvignete glavo mešalnika in potisnete zaščito navzdol.
- 7 Merilno žlico lahko uporabite tudi kot pokrov drče. Vstavite merilno žlico v drčo in jo pritisnite, da se zaskoči na svojem mestu.

Opomba: Merilno žlico lahko vstavite v drčo v kateri koli smeri.

Legenda uporabe

E	 MAKS.		 (min.)	
	  Total 300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E 	 MAKS.		 (min.)
	8	1-6	1-2
	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 MAKS.		 (min.)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recepti

Testo za beli kruh

800 g moke
9 g soli
13 g suhega kvasa
448 ml vode
15 g masti ali masla

- 1 Namestite posodo na kuhinjski robot.
- 2 V posodo ulijte vodo in nato še ostale sestavine.
- 3 Mešajte 45 – 60 sekund pri hitrosti 1, dokler se testo ne oblikuje.
- 4 Gnetite 3–4 minute pri hitrosti 2.
- 5 Razdelite testo v dve 900 gramski štruci ali ga oblikujte v rolice in postavite na namaščeni pekač.
- 6 Testo prekrijte s prtičkom in ga pustite vzhajati na toplem 45–60 minut, da se po velikosti podvoji.
- 7 Pecite pri 200 °C 40 minut ali 15 – 20 minut za rolice.

Testo za pico

500 g moke
30 g oljčnega olja
7 g soli
7 g kvasa
300 ml vode

- 1 Namestite posodo na kuhinjski robot.
- 2 Dodajte vse sestavine.
- 3 Namestite orodje za testo in spustite glavo aparata.
- 4 Mešajte 1 minuto pri hitrosti 1.
- 5 Gnetite 4 minute pri hitrosti 2.
- 6 Oblikujte testo v kroglo na pomokani delovni površini.
- 7 Testo prekrijte z vlažnim prtičkom in ga pustite počivati na toplem 30–40 minut.
- 8 Razdelite testo na dva dela in ga zvaljajte v dve osnovi za pico premera 15 cm.
- 9 Prenesite testo na pekač, prekrit s papirjem za peko, na testo nadevajte svoj nadev in pecite 10 - 15 minut pri 240 °C.

Marinada s suhimi slivami

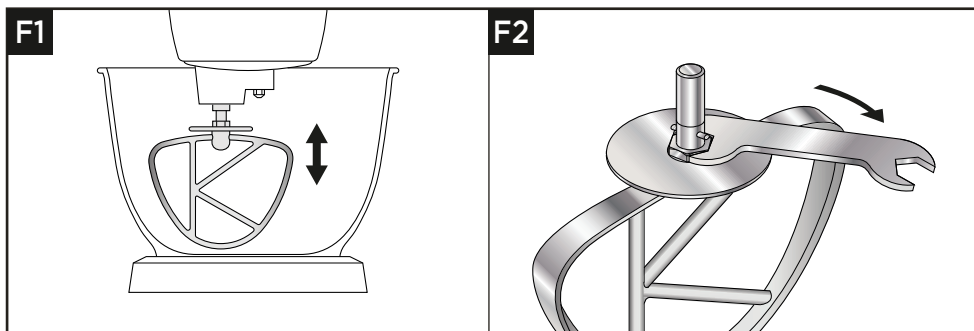
125 g tekočega medu
20 g mehkih sliv
20 ml vode

- 1 Dodajte vse sestavine v mini sekljalnik/mlinček. Postavite v hladilnik čez noč.
- 2 Namestite priključek na stoječi mešalnik.
- 3 Za 4 sekunde vključite pulzni način delovanja.
- 4 Uporabite po potrebi.

Opomba: Mini sekljalnik/mlinček je dodatna oprema, ki je na voljo posebej.

Nastavitev orodij

Slike in navodila za uporabo

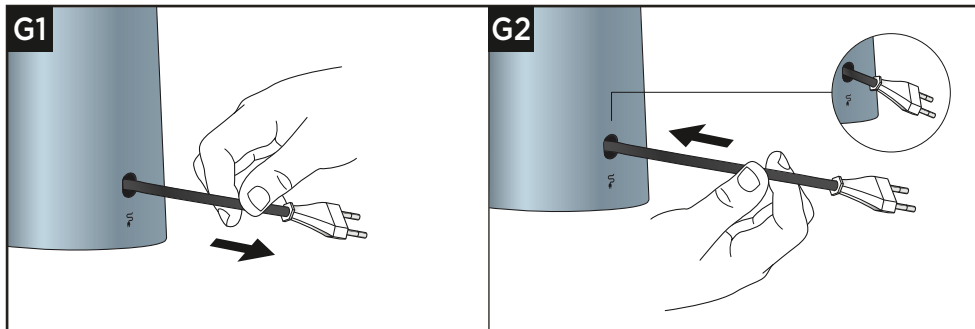


Pomembno

- Orodja so nastavljena na pravilno višino v tovarni in jih ni treba nastavljati pred uporabo. Če pa želite, lahko prilagodite orodja z uporabo primernega ključa.

- 1 Odklopite aparat iz vtičnice.
 - 2 Dvignite glavo mešalnika in vstavite metlice, metlico za stepanje ali orodje za testo.
 - 3 Spustite glavo mešalnika. Če je treba višino orodja prilagoditi, dvignite glavo mešalnika in odstranite orodje. V idealnem primeru se mora orodje skoraj dotikati dna posode.
 - 4 S primernim orodjem odvijte matico, da boste lahko prilagodili steblo orodja. Da spustite orodje bliže k dnu, zavrtite steblo v smeri urnega kazalca. Da dvignete orodje stran od dna, zavrtite steblo v nasprotni smeri urnega v kazalca.
 - 5 Znova zategnite matico.
 - 6 Namestite orodje v mešalnik in spustite glavo aparata. (Preverite položaj orodja, glejte zgornje točke.)
 - 7 Po potrebi ponovite zgornje korake, dokler orodje ni v zelenem položaju. Ko ste pravilno nastavili višino orodja, dobro zategnite matico.
- Opomba: Ključ je prikazan samo v informacijo.

Prostor za shranjevanje kabla



Servis in podpora strankam

- Če imate z delovanjem aparata kakršne koli težave, si pred zahtevo za podporo preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« v tem priročniku ali obiščite spletno mesto www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, skladna z vsemi zakonskimi predpisi in potrošniškimi pravicami v državi nakupa izdelka.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali odkrijete kakršne koli pomanjkljivosti, ga odnesite ali pošljite na pooblaščen servisni center KENWOOD. Za podrobnosti o vašem najbližjem pooblaščenem servisnem centru KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno mesto za vašo državo.
- Zasnovano in konstruirano v podjetju Kenwood v Združenem kraljestvu.
- Izdelano na Kitajskem.



POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKOV MED ODPADKE V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEE)

Ob koncu njegove življenjske dobe izdelka ni dovoljeno odstraniti med gospodinske odpadke. Odnesti ga je treba na posebno komunalno zbirno mesto ali k prodajalcu, ki ponuja storitev odstranjevanja.

Vodič za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Metlica ali metlica za stepanje udarja ob dno posode ali ne dosega sestavin na dnu posode.	Orodje ni na pravilni višini in ga je treba prilagoditi.	Nastavite višino orodja s primernim ključem – glejte razdelek »Nastavitev orodij«.
Mešalnik se premika po delovni površini.	Pod strojem so ostanki sestavin, zaradi katerih se aparat premika.	Temeljito očistite in posušite nožice in delovno površino.
Kuhinjski robot se med delovanjem ustavi. Lučka LED dvakrat utripne, nato počasi ugasne in znova zasveti – ta cikel se ponavlja. ali Lučka LED hitro utripa, 8-krat v 2 sekundah, nato utripne 2-krat po 1 sekundo.	Sprožena je zaščita pred preobremenitvijo. Preveč sestavin v posodi. Napaka tipala hitrosti. Sprožena je zaščita pred pregrevanjem.	1) Postavite vrtljivi gumb v položaj 0 in poskusite znova zagnati aparat. Če napake ni mogoče odpraviti, odstranite sestavine iz posode in poskusite znova. Če težava s tem ni odpravljena, odklopite stroj in počakajte 45 minut, da se naprava ohladi.
Razlaga stanja lučk LED na gumbu		
1) Lučka LED na gumbu ugasne, ko je aparat priključen.	Kuhinjski robot je bil vključen več kot 20 minut brez uporabe, zato je preklopil v način pripravljenosti.	Da znova vključite aparat, zavrtite gumb za nastavitev hitrosti v položaj »P« ali »1« in nato v položaj »0«.
2) Lučka enkrat zasveti za 1 sekundo, nato za 5 sekund ugasne, ta vzorec se ponavlja.	Krmilni gumb v izključenem položaju in glava aparata je spuščena, ko je aparat priključen.	To je normalno delovanje.
3) Lučka LED se počasi prižiga in ugaša.	Glava aparata dvignjena med uporabo. Mešalnik je priključen, glava je spuščena in krmilni gumb je v položaju izbrane hitrosti.	Spustite glavo mešalnika in/ali postavite krmilni gumb v položaj »0«, da se aparat znova zažene.
4) Lučka zasveti štirikrat v sekundi za 2 sekundi, nato za 1 sekundo ugasne, čemur sledi 2-kratni utrip: 2x (za 1 sekundo sveti nato za 1 sekundo ugasne). Zaporedje se ponavlja dokler ne potrdite.	Napaka zaradi pregretja motorja.	Postavite vrtljivi gumb v položaj »0«. Izvlecite vtič aparata iz vtičnice, počakajte 15 minut, nato znova zaženite aparat.

Težava	Vzrok	Rešitev
5) Lučka zasveti štirikrat v sekundi za 2 sekundi, nato 1 sekundo ne sveti, čemur sledi 4-kratni utrip: 4x (za 1 sekundo sveti nato za 1 sekundo ugasne).	Napaka triaka/PCBA. Napaka varnostnega vezja flip-flop, Napaka varnostnega releja.	Postavite vrtljivi gumb v položaj »0«. Izvlecite vtič aparata iz vtičnice, počakajte 15 minut, nato znova zaženite aparat.
6) Lučka zasveti štirikrat v sekundi za 2 sekundi, nato 1 sekundo ne sveti, čemur sledi 3-kratni utrip: 3x (za 1 sekundo sveti nato za 1 sekundo ugasne).	Napaka NTC.	Postavite vrtljivi gumb v položaj »0«. Izvlecite vtič aparata iz vtičnice, počakajte 15 minut, nato znova zaženite aparat-Če se napaka ponavlja, se povežite z lokalnim servisnim centrom.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
٥) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين، ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها: ومضات أربع مرات: ٤ مرات (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفأة)	خطأ في Triac/PCBA خطأ في FlipFlop الأمان خطأ في مرحل الأمان	أعدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز.
٦) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين، ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها: ومضات ٣ مرات: ٣ مرات (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفأة)	خطأ في NTC	أعدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز. إذا كان الخطأ مستمرًا، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المحلي.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

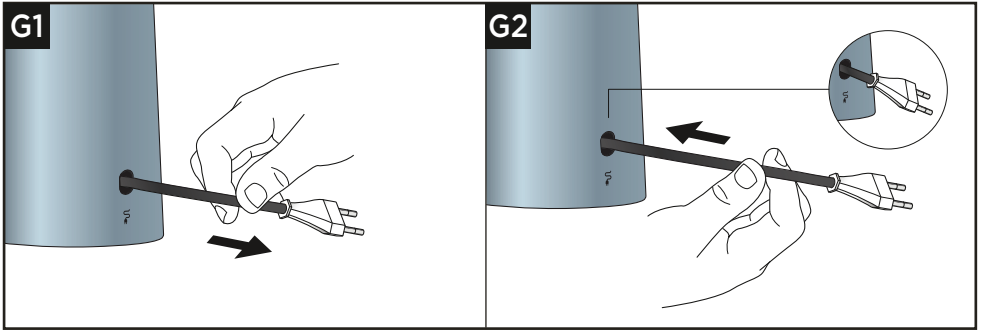
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
الخلاط يتحرك على سطح العمل.	تساهم بقايا المكونات الموجودة على الجانب السفلي من الجهاز في حركة الجهاز.	نظفي القدمين وسطح العمل وجففيهما جيداً.
الجهاز يتوقف أثناء التشغيل	تم تفعيل الحماية من التعبئة الزائدة.	١) أعيدي ضبط قرص التحكم على السرعة صفر السرعة، وحاولي إعادة تشغيل الجهاز. . إذا استمرت المشكلة، أزيلتي المكونات من السلطانية وحاولي مرة أخرى. إذا لم يتم حل المشكلة، افصلي الجهاز من التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ٤٥ دقيقة.
يومض ضوء LED مرتين ثم يخفت تدريجياً ويعود للإضاءة مجدداً - وتتكرر الدورة	تم تجاوز السعة القصوى. فشل مستشعر السرعة.	تم تفعيل نظام الحماية من السخونة الزائدة.
أو		
يومض ضوء LED بسرعة ٨ مرات خلال ثانيتين، ثم يومض مرتين لمدة ثانية لكل مرة		
شرح حالات ضوء LED على قرص التحكم		
١) يتم إيقاف تشغيل ضوء LED الخاص بقرص التحكم أثناء توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.	تم ترك جهاز المطبخ المتكامل متصلاً بالكهرباء لأكثر من ٢٠ دقيقة دون تشغيله وتحول إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF).	أدير قرص التحكم في السرعة إلى "P" أو "1" ثم أعيديه إلى "O" لإعادة تنشيط الجهاز.
٢) ومضة واحدة لمدة ثانية واحدة تليها ٥ ثوانٍ من الإطفاء، ثم تتكرر باستمرار	قرص التحكم في وضع الإيقاف مع خفض الرأس والجهاز موصل بالتيار الكهربائي.	التشغيل العادي.
٣) يخفت ضوء LED ويزداد تدريجياً باستمرار.	تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل	اخفضي رأس الخلاط و/أو قرص التحكم مرة أخرى إلى وضع 'O' لإعادة تشغيل الجهاز.
٤) أربع ومضات في الثانية لمدة ثانيتين ثم فترة ثانية واحدة بدون إضاءة، تليها؛ ومضتان: مرتين (ثانية واحدة مضيئة، ثم ثانية واحدة مطفاة. يتكرر التسلسل حتى إلغائه.	خطأ في ارتفاع حرارة المحرك	أعيدي ضبط قرص التحكم على 'O'. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وانتظري ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيل الجهاز.

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

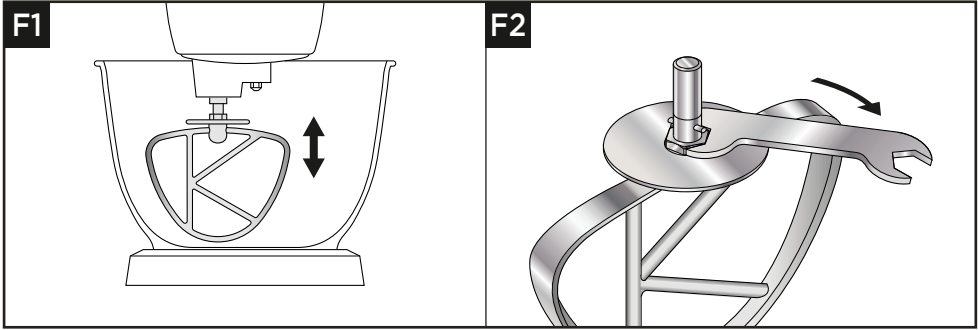


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.



مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب.

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفاقة البيض أو مضرب العجين أو أداة العجن.
 - ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كان يلزم ضبط المسافة، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من الناحية المثالية، يجب أن تلمس الأداة الجزء السفلي من السلطانية تقريباً.
 - ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران. 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 ركبي الأداة في الخلاط وخفضي رأس الخلاط. (تأكد 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.
- ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

- ٨٠٠ جرام دقيق
- ٩ جرام ملح
- ١٣ جرام خميرة فورية
- ٤٤٨ مل ماء
- ١٥ جرام دهن أو زبدة
- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ اخفقي على السرعة ١ لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجني على السرعة ٢ لمدة ٣-٤ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالبين للخبز ساعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكليها على شكل لفائف ثم ضعها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واركبها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبزها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ - ٢٠ دقيقة لللفائف.






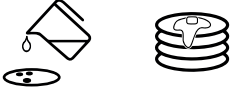
















عجينة البيترزا

- ٥٠٠ جرام دقيق
- ٩٠ جرام زيت الزيتون
- ٧ جرام ملح
- ٧ جرام خميرة
- ٣٠٠ مل ماء
- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفزي الرأس.
- ٤ اخلطي على السرعة ١ لمدة دقيقة واحدة.
- ٥ اعجني على السرعة ٢ لمدة ٤ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واركبها لترتاح لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقلها إلى صينية خبز مغطاة بالسמיד، زيتي/ضعي الحشوة على البيترزا، واخبزها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة عند ٢٤٠ درجة مئوية.

ماريناد البرقوق المجفف

- ١٢٠ جرام عسل نحل صافي
- ٢٠ جرام برقوق مجفف طري
- ٢٠ مل ماء
- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في جهاز المطبخ المتكامل.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه حسب الحاجة.

ملحوظة: ملحق المفرمة الصغيرة/المطحنة متاح للشراء بشكل منفصل.

E	 (الحد الأقصى)		 (دقيقة)
	٨	١-٦	١-٢
 4-8°C	٧٥٠ مل	١-٦	١-٢
	٧٦٠ غرام	٦	١-١½
 × ٢	٦	٦	١-١½
 (الحد الأقصى)		 (دقيقة)	
	 ٨٠٠ غرام  ١.٢٩٠ كيلوغرام	١	١
	 ٨٠٠ غرام  ١.٣٥٠ كيلوغرام	١	١
	 ٧٠٠ غرام  ١.٥٢٠ كيلوغرام	١	١
	 ٥٠٠ غرام  ٧٧٥ غرام	١-٢	٥

E	 (الحد الأقصى) غرام		 (دقيقة)
	  Total ٣٠٠ غرام ١.٢ كيلوغرام	١-٦	٥-١٠
  	 ٥٠٠ غرام	١-٢	١/٢-٢
 	  ٤٠٠ غرام × ٨	١-٦	٥-١٠
   	 Total ٧٥٠ غرام	١-٤	٥-١٠
 	 Total ١.٨ كيلوغرام	١-٦	٥-١٠

- أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر مانع الرذاذ.
- لا تحتاجين إلى إزالة مانع الرذاذ لتغيير الأدوات.

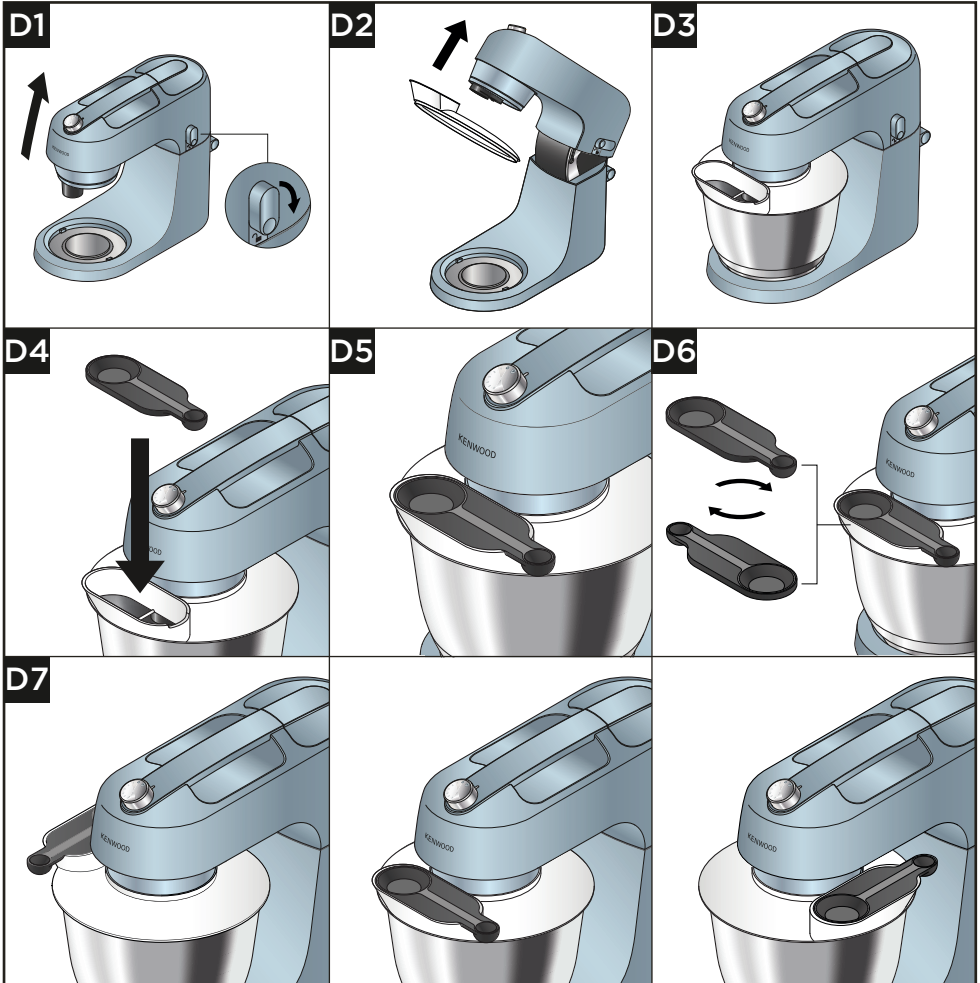
- ١ ارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
 - ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
 - ٣ ادفعي مانع الرذاذ على الجانب السفلي من رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه الصحيح تمامًا. يجب وضع قسم أنبوب إدخال المكونات بالشكل الموضح.
 - ٤ ركبي الأداة المطلوبة.
 - ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ملاحظة: بمجرد تركيب مانع الرذاذ، يمكن تدويره بمقدار ٩٠ درجة إلى اليسار أو اليمين، حسب الوضعية التي يتم استخدام الخلاط فيها.
- ٦ أزيلِي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.
 - ٧ يمكن أيضًا استخدام ملعقة القياس كغطاء لأنبوب إدخال المكونات. للتثبيت، اخفضي ملعقة القياس على أنبوب إدخال المكونات ثم ادفعيها إلى مكانها.
- ملاحظة: ستتناسب ملعقة القياس مع أنبوب إدخال المكونات في أي اتجاه.

الخميرة

- الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واركبها تهدياً لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنّع.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بقطعة قماش. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O»، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- تأكدي من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.

- ١ لفي ذراع رفع الرأس في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- ٢ ركبّي السلطانية على القاعدة، ولفيها عكس اتجاه عقارب الساعة للقفل.
- ٣ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٤ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط عن طريق لف ذراع رفع الرأس عكس اتجاه عقارب الساعة ثم اخفضي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- ٦ قومي بتوصيله بمصدر الطاقة. ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب.
- ٧ استخدمي وضع التشغيل النبضي (P) للفترات القصيرة ذات السرعة القصوى.
- ٨ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلي موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٩ أزيللي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلميحات ونصائح

- إذا لم تتمكن الأدوات من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فارجعي إلى قسم 'ضبط الأداة'.
- الخلاط مزود بخاصية "البدا الناعم" لتقليل الاتسكاب. ومع ذلك ففي حالة تشغيل الجهاز مع وجود خليط ثقيل في السلطانية مثل عجينة الخبز قد تلاحظين أن الخلاط يستغرق بضع ثوان للوصول إلى السرعة المحددة.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطِي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليل بانتظام.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين

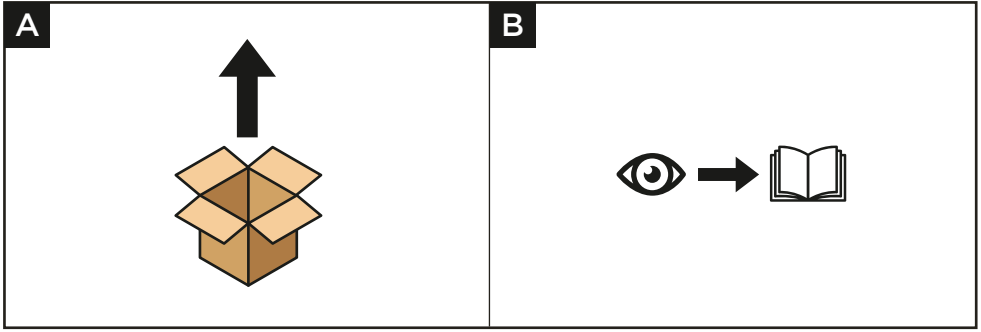
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الطلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

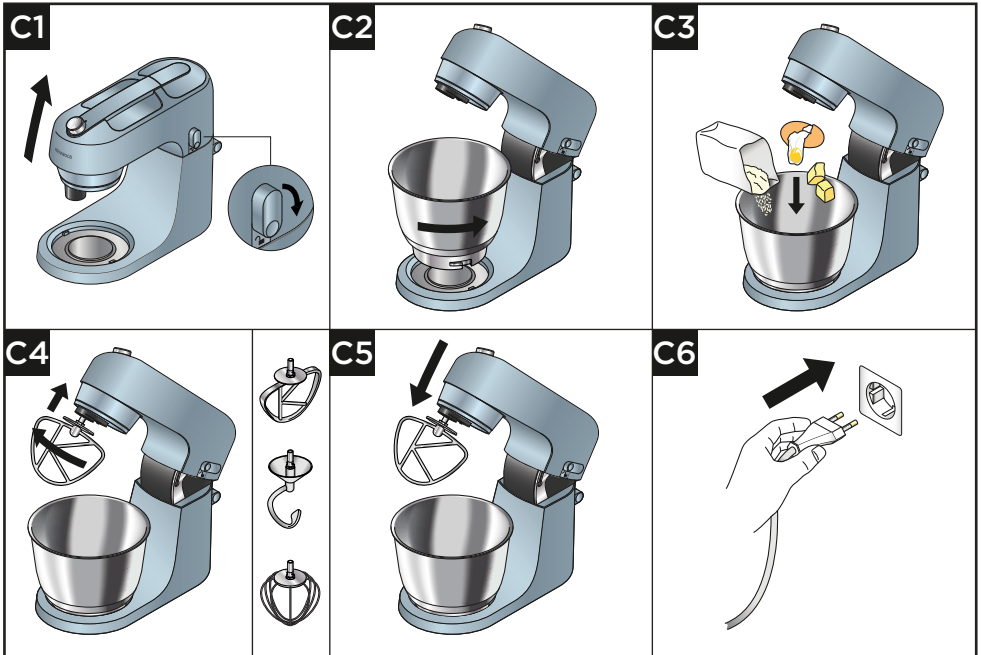
تلميحات ونصائح - أداة العجن

- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيللي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.



لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

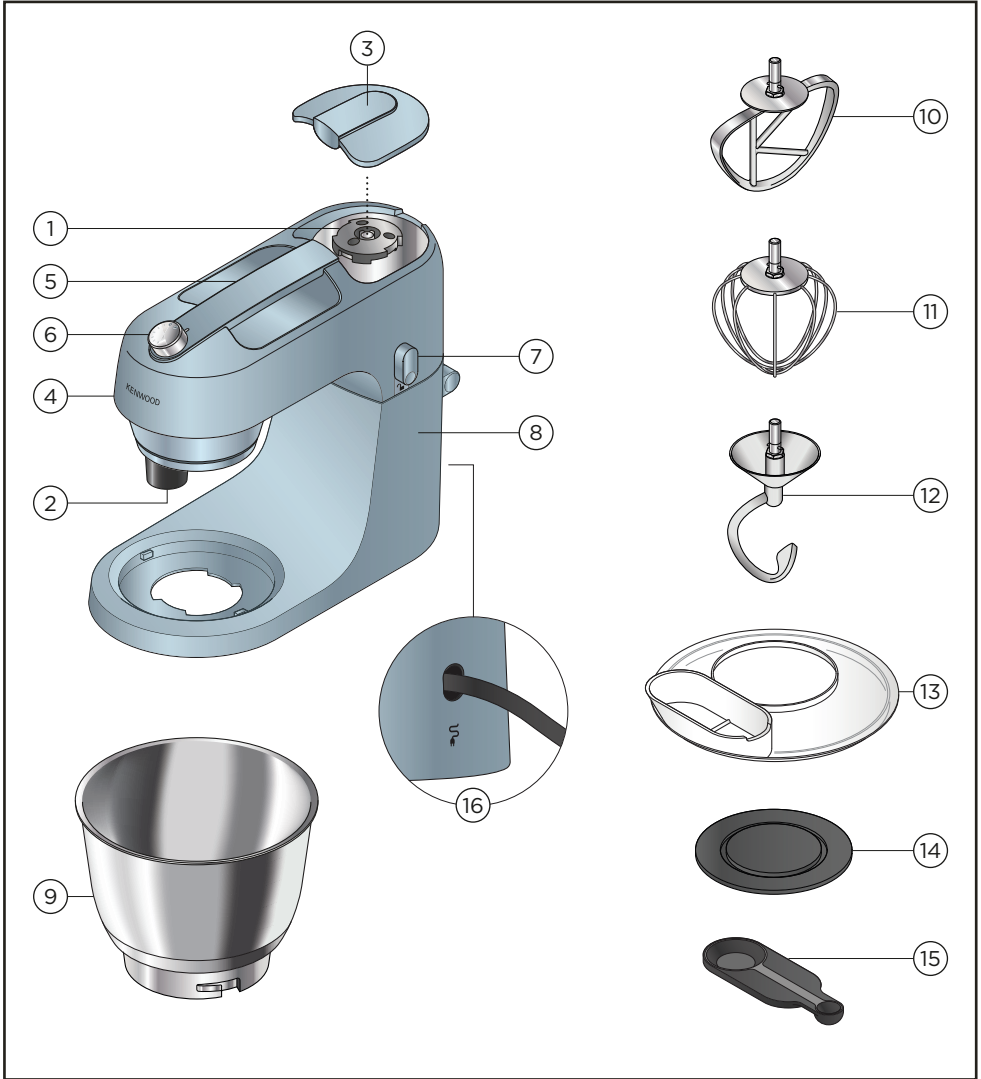


مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مقبب إلقاق السلطانية

الخلاط

- ③ غطاء مخرج السرعة العالية
- ④ رأس الخلاط
- ⑤ المقبب
- ⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑦ قرص التحكم في السرعة
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑩ السلطانية
- ⑪ مضرب العجين K
- ⑫ خفاقة البيض
- ⑬ أداة العجن
- ⑭ مانع الرذاذ
- ⑮ وسادة قاعدة السلطانية
- ⑯ ملعقة قياس
- ⑰ منطقة تخزين السلك



H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مقبس أداة السلطانية ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا طبيعي - ما عليك سوى مسحه.

أغطية الجهاز والمخارج

- امسحي بقطعة قماش مبللة ثم جففي (بما في ذلك الأرجل في الجانب السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- خزني السلك الزائد في حجرة تخزين السلك في الجزء الخلفي من الجهاز.

سلطانية من الصلب عديم الصدأ

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

الأدوات ومانع الرذاذ

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

- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز
- ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا يثنى فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
- ٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- 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.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق المفرمة الصغيرة/المطحنة الذي يستهلك أكبر حمل. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة

- يتحول تلقائياً إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF) بعد ٢٠ دقيقة من عدم النشاط^(١).
- وضع إيقاف التشغيل (OFF): ٠.٣ وات

(١) أديري قرص التحكم في السرعة إلى "P" أو "1" ثم أعيديه إلى "0" لإعادة تنشيط الجهاز.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

- اقْرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- انزعي جميع العبوات والملصقات والأفلام الواقية. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- اضبطي دائماً مفتاح التحكم في السرعات على وضع إيقاف التشغيل 'O'OFF' وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي دائماً على أجزاء جسمك، وشعرك، ومجوهراتك، وملابسك الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- لا تتركّي الجهاز مهماً.
- لا تستخدمّي الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر وضع أصابعك داخل آلية المفصلة.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- لا تستخدمّي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة العالية) في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند رفع هذا الجهاز لأنه ثقيل.
- تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، احمليه دائماً من المقبض الموجود على رأس الخلاط.
- لا تحركي الجهاز أو ترفعيه بواسطة ملحق مثبت على الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمّي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.

- لسلامتك ٤٥١-٤٥٠
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى ٤٥١
- العناية والتنظيف ٤٥٣-٤٥٢
- قائمة الأجزاء ٤٥٦-٤٥٤
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٤٥٨-٤٥٦
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٤٥٨-٤٥٦
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٤٥٩-٤٥٨
- مخطط الاستخدام ٤٦١-٤٦٠
- الوصفات ٤٦٢
- ضبط الأداة ٤٦٣
- منطقة تخزين السلك ٤٦٤
- الصيانة ورعاية العملاء ٤٦٥
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٤٦٧-٤٦٦

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071753/1